Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Gli immancabili della tradizione monferrina...

The must-haves of the Monferrato tradition...

Antipasti - Starters

Tradizionale carne cruda di Fassone con robiolino, maionese di nocciole e nuvole di Parmigiano Reggiano
Traditional Fassone veal tartare with robiola, hazelnuts mayonnaise and Parmigiano Reggiano chips
€ 18,00
Allergeni: 7,8

Rotondino di vitello Fassone con tradizionale salsa tonnata
Sliced Fassone veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)
€ 18,00
Allergeni: 1,3,4

Primi Piatti - First Courses

I nostri agnolotti al burro con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti with butter and roast meat reduction
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,9,10

Girella di pasta fresca al forno con salsiccia e pomodoro
Homemade fresh pasta girella with sausages and tomato
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,10

Secondi Piatti - Second Courses

Coniglio "rusti" con carote spadellate
Roasted rabbit with carrots
€ 26,00
Allergeni: 9

Guancia di maialino con melanzane alla brace e salsa bbq
Pork cheek with grilled eggplant and bbq sauce
€ 26,00
Allergeni: 1

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele locale e marmellata
Cheese selection (3 / 6 pieces) served with local honey and jam
€ 9,00 / € 18,00
Allergeni: 7,8,12

Verdure - Vegetables

Insalata mista con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena
Mix salad with EVO oil and Modena Balsamic vinegar
PICCOLA/SMALL € 8,00 - GRANDE/BIG € 10,00

Insalata mista con carote e pomodori con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena
Mix salad, carrots and tomatoes with EVO oil and Modena Balsamic vinegar
PICCOLA/SMALL € 10,00 - GRANDE/BIG € 14,00

Coperto € 3,00 per persona/per person

Le proposte del giorno del nostro Chef
Our Chef's suggestions of the day

Antipasti - Starters

Carpaccio di vitello Fassone marinato alle rape rosse
con mousse al Gorgonzola e cioccolato fondente
Beetroot-marinated Fassone veal carpaccio with Gorgonzola mousse and dark chocolate
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,9

Fiore di zucchino croccante ripieno di verdure, con fonduta
e decorazione con creme di verdure
Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with cheese fondue
and decoration with vegetables cream
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e gelato al basilico
Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and basil ice-cream
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Primi Piatti - First Courses

Risotto Carnaroli ai funghi Porcini
con fonduta al Parmigiano Reggiano e prezzemolo
Cavour risotto creamed with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano fondue and parsley
€ 24,00
Allergeni: 7

Tagliolini di pasta fresca con ragù di coniglio e polvere di olive
Tagliolini fresh pasta with olives' poudre
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,10

Gnocchi di patate con cacio e pepe, pere caramellate e lime
Potato gnocchi with pecorino cheese and pepper, caramelized pears and lime
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Secondi Piatti - Second Courses

Baccalà in olio cottura con dadolata di verdure
e crema di pomodori ciliegino
Cod cooked in oil with diced vegetables and tomatoes cream
€ 26,00

Faraona in due cotture (croccante alle nocciole e al forno)
con cavolo estivo e crema di piselli
Guinea fowl (crispy with nuts and baked) with summer cabbage and peas cream
€ 26,00
Allergeni: 1,3,7,8

Funghi porcini impanati croccanti
Crispy breaded Porcini mushrooms
€ 24,00
Allergeni: 1,3

I nostri dolci
Desserts

Gianduiotto con sorbetto alla frutta
Gianduia parfait with fruit sorbet
€ 11,00
Allergeni: 1,3,7,8

Il nostro tiramisù
Our tiramisù
€ 11,00
Allergeni: 1,3,7,8

Millefoglie croccante con cremoso al cioccolato bianco e lamponi
Crunchy millefeuille with white chocolate and raspberry
€ 10,00
Allergeni: 1,7,8

Tortino di mela caramellato con crema alla curcuma e gelato
Caramelized apple pie with turmeric cream and ice-cream
€ 10,00
Allergeni: 1,3,7,8

Meringa alle albicocche con crema bruciata
Meringue with apricot with crème brûlée
€ 10,00
Allergeni: 1,3,7

Semifreddo all'amaretto con pesche cotte e crema al basilico
Amaretto semifreddo with cooked peaches and basil cream
€ 10,00
Allergeni: 1,3,7,8

Gelato artigianale
Artisanal ice-cream
€ 8,00
Allergeni: 3,7

Tris di sorbetti: passione, frutti rossi e fragola
Sorbet trio: passion fruit, red fruit, and strawberry
€ 9,00
Allergeni:

Torroncini artigianali "Davide Barbero" con gelato al torroncino e calice del nostro Moscato "Calicantus"
Artisanal torroncini "Davide Barbero" and torroncino ice cream
with glass of our Moscato "Calicantus"
€ 11,00
Allergeni: 1,3,7,8

Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE

Quattro portate tradizionali.

Il nostro menù è previsto per l'intero tavolo e non può essere diviso tra i commensali

OUR TASTING MENU

Four courses of tradition.

Our menu is intended for the entire table and not it can be divided among the guests

€ 65,00 a persona/for person

Coperto € 3,00 a persona/for person

Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

Rotondino di vitello di Fassone con tradizionale salsa tonnata

Sliced Fassone veal with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)

Allergeni: 1,3,4

-

I nostri agnolotti al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto

Traditional handmade meat agnolotti with butter and sage and roast meat reduction

Allergeni: 1,3,7,9

-

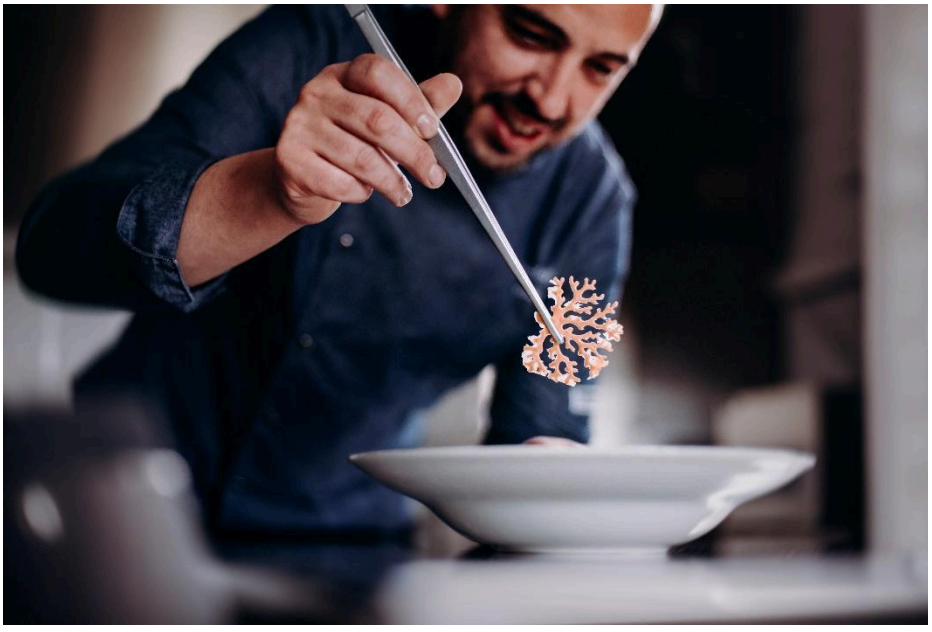
Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal with potato cream and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8