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

Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci
Roast Fassone veal with potato cream and spinach
€ 26,00
Allergeni: 7

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

Animelle di vitello impanate, servite con salsa allo yogurt e lampone
Breaded veal sweetbreads served with yogurt sauce and raspberry
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Croccante di patate con tuorlo d'uovo impanato, porri croccanti e fonduta
Potato pie with crispy egg yolk, crispy leeks and cheese fondue
€ 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 Gran Cavour ai funghi Porcini,
crema al Parmigiano Reggiano e olio al prezzemolo**
Gran Cavour risotto with Porcini mushrooms, Parmigiano Reggiano cream and parsley oil
€ 24,00
Allergeni: 7

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

Tagliolini di pasta fresca ai due pomodori con pesto di zucchine
Fresh pasta tagliolini with two tomatoes sauce and zucchini pesto
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7,10

Secondi Piatti - Second Courses

Pollo alla cacciatora con olive e pomodori confit
Chicken cacciatore with olives and confit tomatoes
€ 26,00
Allergeni:

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

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

Cioccolato e nocciole
Chocolate mousse and hazelnuts ice cream
€ 12,00
Allergeni: 1, 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:

Semifreddo al torrone con cremoso al cioccolato
Nougat parfait with chocolate cream
€ 10,00
Allergeni: 1, 3, 7, 8

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

-

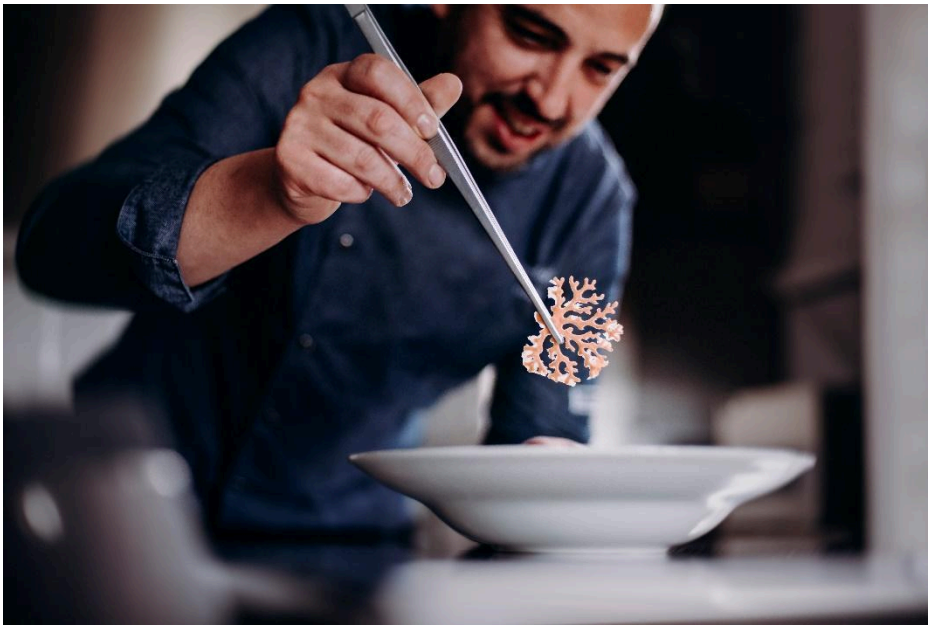
Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal with potato cream and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8