



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

LUNCH AL CIABOT

Insalata mista (verde, rossa, carote, pomodorini) <i>Mix salade (green, red, tomatoes, carrots)</i> Allergeni/Allergens:	€ 9,00
Insalatona (verde, rossa, carote, pomodorini, olive, tonno, mais, noci, mozzarella) <i>Big salade (green, red, carrots, tomatoes, olives, tuna fish, corn, nuts, mozzarella cheese)</i> Allergeni/Allergens: 1,4,7	€ 17,00
Toast prosciutto cotto, toma piemontese e olio EVO <i>Toast with ham, piedmontese toma cheese and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Panino con mozzarella, prosciutto cotto, insalata e olio EVO <i>Sandwich with mozzarella cheese, ham, salad and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Panino con mozzarella, pomodoro, insalata e olio EVO <i>Sandwich with mozzarella, tomato, salad and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 8,00
Panino con mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro, insalata e olio EVO <i>Sandwich with mozzarella cheese, ham, tomatoes, salad and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1,7	€ 10,00
Bruschetta con pomodoro fresco, basilico e olio EVO <i>Bruschetta bread with fresh tomato, basil and EVO oil</i> Allergeni/Allergens: 1	€ 8,00
Tagliere di salumi locali e formaggi piemontesi <i>Mixed piedmontese cheese and cold cutters</i> Allergeni/Allergens: AGLIO/GARLIC, 7	€ 18,00
Tagliere di salumi locali <i>Mixed local cold cutters</i> Allergeni/Allergens: AGLIO/GARLIC	€ 16,00
Tagliere di formaggi piemontesi <i>Mixed piedmontese cheese</i> Allergeni/Allergens: 7	€ 16,00
<u>DOLCI - Dessert</u>	
Bonet piemontese <i>Typical pudding with cocoa and amaretti biscuits</i> Allergeni/Allergens: 1,3,7,8	€ 5,00
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruits</i>	€ 6,00
Frutta fresca di stagione con yogurt <i>Seasonal fresh fruits with yogurt</i>	€ 8,00
Coppa di gelato: fiordilatte, crema, cioccolato <i>Ice cream: fiordilatte, vanilla, chocolate</i> Allergeni/Allergens: 7	€ 5,00

Coperto lunch/Cover charge € 1,00



Castello di Razzano

CANTINE E RELAIS DI CHARME

ANNATA
Harvest

BICCHIERE
Glass

Lt. 0,75

BOLLICINE – SPARKLING WINE

“LUNADORO”

Spumante Brut Metodo Classico (minimo 12 mesi)

€ 8,00

€ 25,00

“LUNADORO”

Spumante Brut Rosé Metodo Classico (minimo 12 mesi)

€ 8,00

€ 25,00

“PRIVILEGIO”

Spumante Brut Metodo Classico (minimo 36 mesi)

€ 10,00

€ 30,00

BIANCHI E ROSE’ – WHITE & ROSE’ WINE

“SANSPIRIT”

Piemonte DOC Sauvignon

2025

€ 7,00

€ 20,00

“DESIDERIO”

Piemonte DOC Sauvignon (affinamento in botti di acacia – aging in acacia barrels)

2023

€ 8,00

€ 25,00

ROSSI – RED WINE

“PIANACCIO”

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

2024

€ 7,00

€ 20,00

“BRICCONE”

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

2025

€ 7,00

€ 22,00

“SERRA DEL BOSCO”

Nebbiolo Monferrato DOC

2023

€ 7,00

€ 20,00

“LA LEONA”

Barbera d’Asti DOCG

2025

€ 7,00

€ 20,00

“CAMPASSO”

Barbera d’Asti Superiore DOCG

2021

€ 8,00

€ 23,00

“BENEFICIO”

Barbera d’Asti Superiore DOCG

2021

€ 9,00

€ 26,00

APERITIVI ALCOLICI

SPRITZ (Aperol o Campari e Spumante)

€ 8,00

AMERICANO (Vermouth e Campari)

€ 8,00

NEGRONI SBAGLIATO (Vermouth, Spumante, Campari)

€ 8,00

NEGRONI (Vermouth, Gin, Campari)

€ 9,00

GIN TONIC – Gin Italiano

€ 9,00

GIN TONIC – Gin Bombay

€ 10,00

GIN TONIC – Gin Malfy Originale, Arancia, Limone e Pompelmo Rosa

€ 11,00

GIN TONIC – Gin Hendrick’s

€ 11,00

GIN TONIC – Gin Mare

€ 13,00

BIRRA MEDIA – PILS

€ 6,00

BIRRA MENABREA

€ 6,00

BIRRA ANALCOLICA

€ 5,00

BAR - CAFETERIA

ESPRESSO - Espresso coffee

€ 2,00

ESPRESSO DECAFFEINATO - Decaffeinated espresso

€ 2,00

ESPRESSO CORRETTO - Espresso coffee with added digestif

€ 3,00

DOPPIO ESPRESSO – Double espresso coffee

€ 4,00

CAFFE’ AMERICANO – Americano Coffee

€ 3,00

CAFFE’ GINSENG – Ginseng Coffee

€ 2,00

CAFFE’ ORZO – Barley coffee

€ 2,00

CAPPUCCINO - Cappuccino

€ 3,00

LATTE MACCHIATO - Latte

€ 3,00

CAFFE’ AMERICANO – Americano coffee

€ 3,00

CAFFE’ LATTE – Coffee and milk

€ 3,00

THE E TISANA – Tea and tisane

€ 3,00