



Castello di Pazzano
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

05 ottobre 2026
Le proposte del giorno del nostro Chef
Our Chef's suggestions of the day

Antipasti - Starters

**Lingua di vitello scottata con bagnetto verde,
peperoni e cipolle in agrodolce**

Seared veal tongue with parsley cream, peppers and sweet and sour onion

€ 18,00

Allergeni: 4, 7

Fiore di zucchini croccante ripieno di verdure con salsa bicolore

Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with two colors sauce

€ 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



Secondi Piatti - Second Courses

**Guancia di maialino con purea di fagioli cannellini
con millefoglie di patate, salsa bbq e ricotta salata**

Pork cheek with cannellini bean purée with potatoes millefeuille, BBQ sauce and salted ricotta

€ 26,00

Allergeni: 7

**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

