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

12 ottobre 2026

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 salsa bicolore
Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with two colors sauce
€ 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

Primi Piatti - First Courses

Risotto Gran Cavour con zucca, fonduta di Bel Varaita, mantecato con olio al rosmarino
Gran Cavour risotto with pumpkin, Bel Varaita cheese fondue, with rosemary oil
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Gnocchi di patate con salsa ai due pomodori e pesto di zucchine
Potato gnocchi with two tomatoes sauce and zucchini pesto
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Secondi Piatti - Second Courses

Baccalà in olio cottura con dadolata di verdure, zabaione di pomodoro e chips di polenta
Cod cooked in oil with diced vegetables, tomato zabaione and polenta chips
€ 26,00
Allergeni: 1

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

Verdure miste di stagione saltate in padella
Pan-sautéed mixed seasonal vegetables
€ 12,00

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

