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 ragù di salsiccia e bacon croccante
Homemade fresh pasta girella with sausages ragout and crispy bacon
€ 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

Coperto € 4,00 per persona/per person

30.10.2026

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

Caponet di cavolo verza autunnale ripieno alle verdure con salsa bicolore

Savoy cabbage roll stuffed with vegetables, served with two-tones sauce

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7

Primi Piatti - First Courses

Risotto Gran Cavour alla zucca con crema di nocciole, fonduta di toma e polvere di capperi

Gran Cavour risotto with pumpkin, toma cheese fondue, hazelnut cream and caper powder

€ 18,00

Allergeni: 7,8

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

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

Filetto di vitello "al camino" con millefoglie di patate, salsa bbq e ricotta salata

Breaded veal fillet with potato millefeuille, BBQ sauce, and salted ricotta

€ 29,00

Allergeni: 1,3,7

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

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

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

Sorbetto alla frutta
Fruti sorbet
€ 8,00
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 € 4,00 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: 1,3,7,9,10

-

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

