Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Antipasti - Starters

Tradizionale carne cruda di Fassone con robiolino, zabaione salato e nuvole di Parmigiano Reggiano
Traditional Fassone veal tartare with robiola, savoury eggnog and Parmigiano Reggiano chips
€ 18,00
Allergeni: 3,7,8

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 patate fondenti al rosmarino e erbette
Roast Fassone veal served with potatoes with rosemary and Swiss chard
€ 26,00
Allergeni:

Coperto € 4,00 per persona/per person

15.11.2026

Le proposte del giorno del nostro Chef

Our Chef's suggestions of the day

Antipasti - Starters

Spuma di cavolfiore con crema di nocciole e olio al prezzemolo

Cauliflower mousse with hazelnut cream and parsley oil

€ 18,00

Allergeni: 7,8,9

Carpaccio di vitello Fassone marinato alle rape rosse con mousse tiepida al Gorgonzola e cioccolato fondente

Beetroot-marinated Fassone veal carpaccio with Gorgonzola warm mousse and dark chocolate

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Primi Piatti - First Courses

Tagliolini di pasta fresca al ragù di anatra

Fresh tagliolini pasta with duck ragout

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,10

Risotto Gran Cavour alla zucca delica con fonduta

Gran Cavour risotto with pumpkin and cheese fondue

€ 18,00

Allergeni: 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 finocchi all'arancia

Breaded veal fillet and fennel scented with orange

€ 29,00

Allergeni: 1,3,7

Selezione di 5 formaggi serviti con miele locale e cugnà

Selection of 5 cheese served with local honey and cugnà

€ 16,00

Allergeni: 7,8,12

I nostri dolci
Desserts

Diplomatica con mousse al cioccolato e nocciola
Puff pastry millefeuille with chocolate mousse and hazelnut mousse
Allergeni: 1,7,8
€ 10,00

Gianduiotto con sorbetto al frutto della passione
Gianduia parfait with passion 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 con crema bruciata ai frutti di bosco
Meringue with crème brûlée and wild berries ice cream
€ 10,00
Allergeni: 1,3,7

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

Sorbetto alla frutta
Fruit 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

-

Diplomatica con mousse al cioccolato e nocciola

Puff pastry millefeuille with chocolate mousse and hazelnut mousse

Allergeni:

1,7,8

