



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

DEGUSTAPRANZO AUTUNNALE

**DEGUSTAZIONE "RINFORZATA" E A SEGUIRE VISITA AL MUSEO ARTEVINO E ALLE CANTINE DI
INVECCHIAMENTO**

Aperitivo con salame cotto e crudo

vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

Carne cruda, insalata russa e insalata Bergera

vino in abbinamento: Sauvignon "Sanspirit" 2022

-

Risotto Carnaroli alla zucca con fonduta al Raschera

vino in abbinamento: Barbera d'Asti Superiore "Campasso" 2020

-

Selezione di formaggi piemontesi

vino in abbinamento: Nebbiolo Monferrato Superiore "Nero di Razzano" 2020

-

Tipico bonet piemontese

vino in abbinamento: Moscato "Calicantus"

PREZZO € 50,00

(acqua, caffè e digestivi esclusi)