

*Benvenuti nel Ristorante del Castello di Razzano,
in caso di intolleranze o allergie alimentari siete pregati di avvisare il personale di sala*

*Welcome to the Castello di Razzano Restaurant,
in case of food intolerances or allergies please inform the dining room staff*

Antipasti Starters

Tradizionale carne cruda monferrina con robiolino, crema di nocciole e
nuvole di Parmigiano Reggiano
Traditional Fassone veal tartare with robiola cheese, hazelnuts cream and Parmigiano Reggiano chips
€ 18,00
Allergeni: 7,8

Girello di vitello con tradizionale salsa tonnata
Sliced veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)
€ 18,00
Allergeni: 1,3,4

Filetto di vitello marinato alle rape rosse con gorgonzola e cioccolato al 90%
Veal fillet marinated with red turnips with gorgonzola and 90% chocolate
€ 18,00
Allergeni: 1, 7, 8

Fiore di zucchini croccante ripieno alle verdure con fonduta
Crispy zucchini flower stuffed with vegetables served with cheese fondue
€ 16,00
Allergeni: 1, 3, 7

Asparagi in tre cotture con tuorlo croccante, ricotta alla menta e chips di prosciutto cotto
Three-cooked asparagus with crunchy yolk, ricotta with mint and ham chips
€ 18,00
Allergeni: 1, 3,7

Contorni Side dishes

Insalata verde mista con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena
Green mix salade with EVO oil and Modena Balsamic vinegar
€ 8,00

Insalata verde mista con carote e pomodori con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena
Green mix salade with carrots and tomatoes, with EVO oil and Modena Balsamic vinegar
€ 12,00

Coperto € 3,00 per persona/per person

Primi First Courses

Tradizionali agnolotti del plin fatti a mano al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto
Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage with roast meat reduction

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Ravioloni di pasta fresca agli spinaci con patate, funghi Porcini e crema di Parmigiano 36 mesi
Fresh spinach pasta ravioli with potatoes, porcini mushrooms and 36 month Parmesan cream

€ 22,00

Allergeni: 1, 3, 7

Lasagnetta di pasta fresca con zucchine, calamari e tartufo nero
Homemade lasagna stuffed with zucchini, squids and black truffle

€ 22,00

Allergeni: 1,3,7

Risotto Carnaroli mantecato al basilico, pomodorino giallo e rosso con spuma di mozzarella di
bufala

Carnaroli Risotto creamed with basil, yellow and red cherry tomatoes with buffalo's milk mozzarella foam

€ 18,00

Allergeni: 7

Secondi Second Courses

Coppa di maialino con purea di mele e cavolo rosso
Pork loin with apple puree and red cabbage

€ 23,00

Allergeni: 7

Brutto e buono di vitello con soffice di patate e spinaci
Brutto e buono of veal with soft potatoes and spinach

€ 26,00

Allergeni: 7

Coniglio "rusti" con asparagi al limone
Roasted rabbit with lemon asparagus

€ 26,00

Allergeni:

Selezione di formaggi (3 / 6 pezzi) serviti con miele e marmellate
Cheese selection (3 / 6 pieces) served with honey and jams

€ 9,00 / € 18,00

Allergeni: 7,8,12



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

Dolci Desserts

Tortino di mela caramellato con crema alla curcuma ed il nostro gelato alla vaniglia
Caramelized apple pie with turmeric cream and vanilla ice-cream

€ 10,00

Allergeni: 1,3,7,8

Cioccolato e nocciole
Chocolate and hazelnuts

€ 10,00

Allergeni: 1, 7, 8

Crema bruciata all'albicocca
Broiled custard with apricot

€ 10,00

Allergeni: 7

Il nostro tiramisù
Our tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7

Giandujotto con sorbetto al mango
Gianduaia parfait with mango sorbet

€ 10,00

Allergeni: 3,5,8

Semifreddo amaretto e Moscato con pesche sciroppate e basilico
Amaretto and Moscato semifreddo with peaches in syrup and basil

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Sorbetto fatto in casa
Homemade sorbet

€ 7,00



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE

Quattro portate per ogni menù.
I nostri menù sono previsti per l'intero
tavolo e non
possono essere divisi tra i commensali

OUR TASTING MENU

Four courses for each menu.

Our menus are intended for the entire table and not
they can be divided among the guests

€ 60,00 a persona/for person

Vi proponiamo l'abbinamento di tre vini a € 15

We propose you the pairing of three wines for €15



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

MENU' TRADIZIONE

Girello di vitello con tradizionale salsa tonnata

Sliced veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)

Allergeni: 1,3,4

-

Tradizionali agnolotti del plin fatti a mano al burro e salvia con riduzione al sugo d'arrosto

Traditional handmade meat agnolotti "del Plin" with butter and sage with roast meat reduction

Allergeni: 1,3,7,9

-

Stinco di vitello con soffice di patate e spinaci

Veal shank with soft potatoes and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

MENU' A MANO LIBERA

Quattro portate

(un antipasto, un primo, un secondo e un dessert)

Il nostro Chef Emanuele Monzeglio

vi sorprenderà facendovi assaporare la sua cucina

