

*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 di Fassone 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: 1,7,8

Tradizionale carne cruda di Fassone con tartufo nero estivo  
Traditional Fassone veal tartare with summer black truffle  
€ 22,00


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


Finanziera alla piemontese  
Piedmontese Finanziera: cockscombs, liver, veal sweetbreads, veal loins and mushrooms  
€ 14,00  
Allergeni: 7

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

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala e gelato all'olio EVO   
Eggplant parmigiana with buffalo's milk mozzarella and EVO oil ice-cream  
€ 16,00  
Allergeni: 1,7

## Contorni Side dishes

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

Insalata mista, carote e pomodori con il nostro olio EVO e aceto Balsamico di Modena   
Mix salade, 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 and roast meat reduction

€ 18,00

Allergeni: 1,3,7,9

Tagliatella al forno con ragù di salsiccia e bacon croccante  
Homemade baked tagliatella with sausages ragout and crispy bacon

€ 18,00

Allergeni: 1, 3, 7

Gnocchi di patate con gamberi, zucchine e pomodorino giallo  
Potato gnocchi with shrimp, zucchini, and yellow tomatoes

€ 20,00

Allergeni: 1,2,3,7

Risotto Carnaroli con funghi Porcini e crema di Parmigiano Reggiano  
Carnaroli Risotto with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano cream

€ 22,00

Allergeni: 7

## Secondi Second Courses

Faraona in due cotture con crema di piselli e cavolo viola  
Two-cooked guinea fowl with peas cream and purple cabbage

€ 26,00

Allergeni: 1, 3, 7

Tagliata di scamone piemontese con contorno di verdure  
Sliced Piedmontese rump veal served with mixed vegetables

€ 26,00

Allergeni:

Coniglio "rusti" con carote al limone e umami di verdure  
Roasted rabbit with lemon carrots and umami vegetables

€ 26,00

Lingua scottata in padella ai tre bagnetti con cipolle di Tropea in agrodolce  
Blanched veal tongue with three bagnetti (typical sauces) and sweet-and-sour Tropea onions

€ 25,00

Allergeni: 1, 7

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

€ 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 mousse and hazelnuts ice cream

€ 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 mirtillo  
Gianduia parfait with blueberry 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

€ 8,00



*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

-

### Guanciotto di maiale con soffice di patate e spinaci

Pork cheek with soft potatoes and spinach

Allergeni: 7, 9

-

### 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

