

*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

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

Tagliolini di pasta fresca con funghi Porcini
Fresh tagliolini pasta with Porcini mushrooms

€ 22,00

Allergeni: 1, 3, 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

Allergeni:

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

