



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

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

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 salad 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 salad, carrots and tomatoes with EVO oil and Modena Balsamic vinegar

€ 12,00

Coperto € 3,00 per persona/per person

Primi Piatti First Courses

I nostri agnolotti del Plin 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

Lasagnetta di pasta fresca con zucchine, menta e salsa allo zafferano 
Homemade lasagna stuffed with zucchinis, mint and saffron sauce
€ 16,00
Allergeni: 1,3

Tagliolini di pasta fresca con funghi Porcini
Fresh tagliolini pasta with Porcini mushrooms
€ 22,00
Allergeni: 1,3,7

Tagliolini di pasta fresca con ragù di salsiccia
Fresh tagliolini pasta with sausages ragout
€ 18,00
Allergeni: 1,3,7

Secondi Piatti Second Courses

Guanciotto di maiale con soffice di patate
Pork cheek with soft potatoes
€ 26,00
Allergeni: 7, 9

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

I nostri dolci Desserts

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

Giandujotto con sorbetto al frutto della passione
Gianduaia parfait with fruit passion sorbet
€ 10,00
Allergeni: 1, 3, 7, 8

Bonet piemontese con gelato artigianale
Typical bonet with homemade ice cream
€ 10,00
Allergeni: 1,3,7,8

Il nostro tiramisù
Our tiramisù
€ 10,00
Allergeni: 1, 3, 7, 8

Sorbetto alla frutta fatto in casa
Homemade fruit sorbet
€ 8,00
Allergeni:



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

-

Four courses

(a starter, a first course, a second course and a dessert)

Our Chef Emanuele Monzeglio
he will surprise you by letting you taste his cuisine

