



*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

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: 4, 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

## 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

Risotto Carnaroli ai funghi Porcini con fonduta al Parmigiano Reggiano   
Carnaroli risotto creamed with Porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano fondue

€ 22,00

Allergeni: 7

Lasagnetta di pasta fresca con zucchine e calamari  
Homemade lasagna stuffed with zucchinis and squids

€ 20,00

Allergeni: 1,3,4,7

## Secondi Piatti Second Courses

Guanciotto di maiale con soffice di patate, spinaci e salsa BBQ  
Pork cheek with soft potatoes, spinach and BBQ sauce

€ 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:

Insalatina tiepida di merluzzo con crema di piselli, pomodori secchi e capperi  
Warm cod salad with pea cream, dried tomatoes and capers

€ 26,00

Allergeni: 4, 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

## I nostri dolci Desserts

TGiandujotto con sorbetto al frutto della passione  
Gianduaia parfait with fruit passion sorbet

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 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

Affogato al caffè

Vanilla ice cream with coffee

€ 8,00

Allergeni: 3,7

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

