



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

Tortino di patate con tuorlo d'uovo croccante e fonduta al Raschera 

Potato pie with crispy egg yolk and Raschera 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 alle erbe di vigna con fonduta al Parmigiano Reggiano

Risotto Carnaroli with vineyard chard herbs and Parmigiano Reggiano fondue

€ 16,00

Allergeni: 7

La 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 pomodorino giallo, zucchine e gamberi

Potatoes gnocchi with yellow cherry tomatoes, zucchini and prawns

€ 20,00

Allergeni: 1,2,3,7

Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con carote al limone e umami di verdure

Roasted rabbit with lemon carrots and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni:

Arrosto della vena di Fassona con spuma di cavolfiore e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

€ 26,00


Allergeni: 7

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti

Fassone fillet with stewed and crispy leeks

€ 28,00

Allergeni: 1,3,7

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

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

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Cioccolato e nocciole

Chocolate mousse and hazelnuts ice cream

€ 10,00

Allergeni: 1, 7, 8

Sorbetto alla frutta fatto in casa

Homemade fruit sorbet

€ 8,00

Allergeni:



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE

Quattro portate per ogni menù.
Il nostro menù è previsto per l'intero
tavolo e non
può essere diviso tra i commensali

OUR TASTING MENU

Four courses for each menu.

Our menu is 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

-

Arrosto della vena di Fassona con spuma di cavolfiore e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

Allergeni: 7

-

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

Allergeni: 1, 3, 7, 8

