



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## Antipasti Starters

Tradizionale carne cruda di Fassone con robiolino, zabaione salato e  
nuvole di Parmigiano Reggiano

Traditional Fassone veal tartare with robiola cheese, salted zabaione and Parmigiano Reggiano chips

€ 18,00

Allergeni: 1,7,8,10

Girello di vitello con tradizionale salsa tonnata

Sliced veal meat with traditional "tonnato" sauce (tuna and mayonnaise sauce)

€ 18,00

Allergeni: 1,3,4

Calamari alla griglia con bagna caoda leggera, topinambur e  
crumble al nero di seppia

Squid with bagna caoda (anchovy and garlic sauce), Jerusalem artichoke  
and cuttlefish ink crumble

€22,00

Allergeni: 1,4

Spuma di cavolfiore con nocciole, acciughe, crumble e bagnetto verde

Cauliflower cream with hazelnuts, anchovies, crumble and "bagnetto verde" (parsley cream)

€ 16,00


Allergeni:7,8

## 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 alla zucca con gamberi e lardo di Arnad

Carnaroli risotto with pumpkin, shrimps and lard from Arnad

€ 20,00

Allergeni: 2,7

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

Bottoni di pasta fresca ripieni alle costine di maialino,  
ricotta stagionata e salsa bbq

Homemade pork ribs bottoni with ricotta cheese and bbq sauce

€ 18,00

Allergeni: 1,4

## Secondi Piatti Second Courses

Coniglio "rusti" con puntarelle e umami di verdure

Roasted rabbit with chicory and umami vegetables

€ 26,00

Allergeni: 9

Guancia di maialino alla birra con millefoglie di patate e cardì agli agrumi

Pork cheek with potato millefeuille and cardoons with citrus fruits

€ 26,00

Allergeni: 7, 9

Filetto di Fassone ai porri stufati e croccanti

Fassona veal fillet with stewed and crispy leeks

€ 30,00

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

Semifreddo al torrone con pistacchio

Nougat parfait with pistachio

€ 10,00

Allergeni: 3,7,8

Il nostro tiramisù

Our tiramisù

€ 10,00

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Giandujotto con sorbetto al lampone

Gianduia parfait with raspberry sorbet

€ 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

## 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

-

Arrosto della vena di Fassona con soffice di patate e spinaci

Roast Fassone veal meat with soft cauliflower and spinach

Allergeni: 7

-

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

