



*Castello di Razzano*  
CANTINE E RELAIS DI CHARME

## DEGUSTAPRANZO DI PASQUETTA

DEGUSTAZIONE DI 5 DEI NOSTRI VINI CON PIATTI LOCALI SERVITI NELLA CORTE INTERNA DEL CASTELLO E A SEGUIRE VISITA LIBERA AL MUSEO ARTEVINO E ALLE CANTINE DI INVECCHIAMENTO (IN CASO DI MALTEMPO LA DEGUSTAZIONE VERRA' SERVITA ALL'INTERNO NELLE SALE DEL RISTORANTE)

Aperitivo con salumi locali e giardiniera piemontese  
vino in abbinamento: Spumante Metodo Classico "Lunadoro"

### ANTIPASTI

Carne cruda di Fassone, insalata russa e insalata Bergera  
vino in abbinamento: Sauvignon "Sanspirit" 2022

### PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli agli asparagi con bacon croccante  
vino in abbinamento: Nebbiolo Monferrato "Serra del bosco" 2023

### FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi con cugnà  
vino in abbinamento: Barbera d'Asti Superiore "Beneficio" 2017

### DESSERT

Bicchierino di Colomba con crema di fragole  
vino in abbinamento: Moscato "Calicantus"

PREZZO € 50,00 a persona (tutti i vini inclusi)

(acqua, caffè e digestivi esclusi)