



Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze.  
Per i gruppi superiori alle 6 persone verrà proposto al tavolo un menù uguale per tutti al fine di organizzare al meglio il servizio e far degustare in maniera ottimale la nostra cucina

Please inform our staff about allergies and intolerance  
For parties of 6+ people we will propose the same set menu for the table. Thanks in advance for understanding

### *Antipasti / Starters*

#### **Terrina 15**

Terrina di Vitello e marmellata di cipolla dolce  
Veal terrine and sweet onion jam

#### **Capesante 17**

Capesante con crema di zucchine , salsa alle olive taggiasche e pomodorino secco  
Scallops with courgette cream , “taggiasca” olive sauce and dry tomatoes

#### **Gazpacho 14**

Gazpacho con pomodorini marinati, burrata e basilico  
Gazpacho with marinated tomatoes, burrata cheese & basil

### *Primi piatti / First Courses*

#### **Tjarin 14**

Tjarin della tradizione, al ragù di pomodoro e vitello macinato  
Since 1967, Maria is committed to make a kind of angel hair eggs pasta. Hand cutted and daily made  
Is our signature pasta

#### **Ravioli 15**

Ravioli di melanzane , ricotta e burro di menta  
Eggpasta ravioli filled with aubergine, ricotta cheese & mint flavoured butter

#### **Risotto 15 ( minimo per 2 persone )**

Riso Carnaroli, formaggio caprino , caffè e nocciola tostata  
Carnaroli rice type with goat cheese, caffè & piedmont hazelnut ( minimum order 2 portion)



## *Secondi/ Second Courses*

### **Guancia di Vitello 16**

Guancia di vitello brasata al Barolo e verdure di stagione  
Veal cheek braised in Barolo wine

### **Faraona 18**

Petto di faraona con crema di cavolfiore, funghi di stagione e coriandolo  
Guinea fowl breast with creamed cauliflower, seasonal mushrooms & coriander

### **Sottofiletto di Vitello 20**

Sottofiletto di Vitello, salsa al porto rosso e crema di verdure di stagione  
Veal Sirloin pan grilled, red port wine sauce & cream of seasonal vegetables

## *Desserts* 7

La nostra fantasia e la stagionalità degli ingredienti ci porta a raccontarvi ogni giorno la nostra selezione dei dessert. Il nostro staff di sala vi racconterà le nostre proposte del giorno  
Our imagination and the seasonality of the ingredients leads us to tell you every day our selection of desserts.

Our staff will tell you about our proposals of the day

### **\*\*\* I Nostri Menù \*\*\***

#### **Our menus are for the whole table**

#### **Il Menu Degustazione "Buon Padre" 55€**

Un menu a 6 portate scelte dalla cucina con l'intenzione di farvi assaggiare il meglio che ci rappresenta, i piatti del giorno, la nostra storia, la nostra cucina e la stagionalità degli ingredienti.

Fateci sapere le vostre eventuali allergie e/o intolleranze così da offrirvi una scelta a voi congeniale

**L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice € 25,00**

A 6-course menu chosen from the kitchen with the intention of making you taste the best that represents us, the dishes of the day, our history, our cuisine and the seasonality of the ingredients. Let us know your allergies and/or intolerances as to offer you the better choice. **If you wish a wine pairing by the glass € 25,00**

#### **Il Piccolo Menù 43€**

Antipasto del giorno

Starter of the day

Tajarin di Maria

Traditional Tajarin

Guancia di Vitello Brasata al Barolo

Veal cheek braised in Barolo wine

Scelta del Dessert o Carrello dei Formaggi

Dessert of the day or Cheese selection

**L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice € 17,00**

**If you wish a wine pairing by the glass € 17,00**

Coperto/Place setting 3,00 €

Acqua minerale/Mineral water 2,50 €

Acqua San Pellegrino/San Pellegrino water 3,50 €