Buon Padre

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze.
Per i gruppi superiori alle 8 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 informe our staff about allergies and intollerance
For parties of 8+ people we will propose the same set menu for the table. Thanks in advance for understanding

Antipasti/ Starters

Lingua 15
Lingua di vitello, salsa pomodoro e prezzemolo (piatto condivisione 2 porzioni 25€)
Veal tongue with traditional tomato and parsley sauces(sharing portion for 2 ppl 25€)
*
Lumaca 16
Lumache al verde, cips di pancetta, crema di pastinaca, olio all'Nduja
Snails in green herb sauce, crispy pancetta chips, parsnip cream, Nduja-infused oil
*
Battuta 15
Carne cruda di Fassona battuta al coltello (piatto condivisione 2 porzioni 25€)
Traditional Fassona Beef Tartare (sharing portion for 2 ppl 25€)
*
Flan 14
Flan di patata rossa, crema di acciuga, maionese di aglio nero
Red potato flan, anchovy cream, black garlic mayonnaise

Primi piatti / First Courses

Tajarin di Maria 15
Tajarin 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
*
Bottone 16
Bottone di cappone col suo brodo
Capon-filled button pasta served in capon broth
*
Plin 15
Plin ripieni di fonduta
Plin stuffed with cheese fondue
*
Risotto 18 (min 2 porzioni)
Risotto Carnaroli mantecato al Barolo
Carnaroli Risotto in Barolo wine (min 2 portion order)

Secondi/ Second Courses

Guancia di Vitello 16
Guancia di vitello brasata al Barolo e morbido di patate
Veal cheek braised in Barolo wine with cremy potatoes
*
Pesce del Giorno 20
Fish of the day and its seasonal greens
*
Vitello 18
Filetto di spalla salsa fondo bruno, riduzione al porto e verdure di stagione
Veal shoulder filet with brown stock sauce, Port reduction and Seasonal vegetables
*
Faraona 19
Coscia di faraona cotta a bassa temperatura, fondo al tartufo nero e verdure di stagione
Guinea Fowl sous vide cooked, black truffle souce and seasonal vegetables

I Desserts 8

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 60e

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 E 27,00

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 E 27,00**

Il Piccolo Menù 45e

Un menu a 4 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 E 20,00

A 4 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 E 20,00

Coperto/Place setting 3,00 €
Acqua minerale/Mineral water 3,00 €
Acqua San Pellegrino/San Pellegrino water 3,50 €

Dolci/Desserts

Bonet 8
Cioccolato con pesche di Volpedo sciroppate
Chocolate with syrup-preserved Volpedo peaches

***

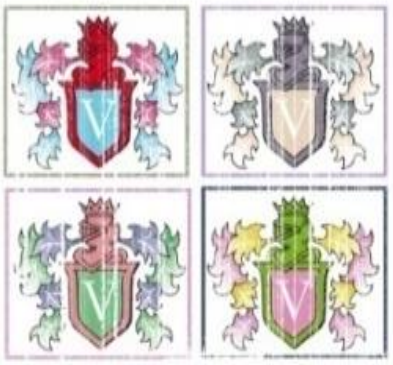
Panna Cotta 8
Aromatizzata al caramello
Panna cotta with caramel sauce

***

Tiramisù 8
Tiramisù della tradizione
Traditional Tiramisù

***

Gelato 8
Gelato al fior di latte
Milk ice cream



al Bicchiere/By the glass

Moscato d'Asti
VIBERTI Giovanni
5€

***

Grappa Barolo Buon Padre
VIBERTI Giovanni
6€

***

Passito 375ml
Cornarea Tarasco
55€

***

Amaro
Meletti (Ascoli Piceno)
6€