



# *Buon Padre*

## *Antipasti/ Starters*

### **Insalata russa 15**

Insalata russa tradizionale  
Traditional Russian salad  
\*

### **Vitello tonnato 15**

Vitello tonnato tradizionale e sua salsa  
Traditional veal with tuna sauce  
\*

### **Battuta 15**

Carne cruda di Fassona battuta al coltello  
Traditional Fassona Beef Tartare  
\*

### **Melanzana 16**

Melanzana al forno, la sua crema, straccetto di bufala e caponatina  
Baked eggplant, its cream, buffalo mozzarella, and caponata  
\*

### **Seppia 20**

Seppia, verdure, polvere di curry e maionese spirulina  
Cuttlefish, little vegetables, curry powder and spirulina mayonnaise  
\*\*\*

## **PIATTI DA CONDIVIDERE**

Antipasto misto alla Piemontese, sharing portions min for 2 people - minimo 2 persone

Condividere l'antipasto e' parte integrante nello stare a tavola in Piemonte. Un atto di civiltà dove condivisione significa celebrare un momento di convivialità.

Sharing the appetizer is an integral part of dining in Piedmont. An act of civility where sharing means celebrating a moment of conviviality.

3 assaggi 22€ – 4 assaggi 30€ - 5 assaggi 40€ (prezzo per persona)

## *Primi piatti/ First Courses*

### **Tjarin di Maria 15**

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  
\*

### **Plin 16**

Plin tre arrostiti con sua riduzione  
Plin with three roasts and its reduction  
\*

### **Risotto 18 (min 2 porzioni)**

Risotto Carnaroli, asparagi  
Carnaroli Risotto with Asparagus (min 2 portion order)  
\*

### **Ravioles 16**

Ravioles della Val Maira con burro e nocciola  
Ravioles "Long Shaped Gnocco" with butter and hazelnut



## *Secondi/ Second Courses*

### **Guancia di maiale 16**

Guancia di maiale brasata al vino, sua riduzione e morbido di patate  
Pork cheek braised in wine, its reduction and potato pure'

\*

### **Coniglio 18**

Rolata di coniglio e il contorno  
Rabbit wrap and side vegetable

\*

### **Vitello 20**

Finto filetto salsa fondo bruno, riduzione al porto e verde di stagione  
Veal shoulder filet with brown stock sauce, Port reduction and Seasonal greens

\*

### **Pesce del giorno 20**

Proponiamo piatti di pesce in base alla stagionalità, fatevi consigliare dal nostro staff  
Fish of the day

## *Formaggi*

Il nostro carrello di formaggi  
Our cheese selection

3 pezzi 8€ – 5 pezzi 11€ - 7 pezzi 14€

### **\*\*\* 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.

**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.

**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 €