



Buon Padre

ANTIPASTI / STARTERS

Insalata russa 15

Insalata russa tradizionale
Traditional Russian salad

*

Vitello tonnato 15

Vitello tonnato tradizionale e sua salsa
Traditional sliced sirloin of veal with tuna sauce

*

Battuta 16

Carne cruda di Fassona battuta al coltello
Traditional Fassona Beef Tartare

*

Coniglio 16

Tonno di coniglio, verdure saltate alla soia e pomodorini
Extra virgin oil marinated rabbit, sautéed vegetables with soy sauce and cherry tomatoes

*

Ratatouille 17

Verdure di stagione saltate, crema di ceci in due consistenze
Sautéed seasonal vegetables, chickpea cream in two consistencies

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 22e – 4 assaggi 30e - 5 assaggi 40e

(prezzo per persona)

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Tjarin di Maria 16

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 arrosti con sua riduzione
Plin with three roasts and its reduction

*

Risotto al Barolo 18 (min 2 porzioni)

Risotto Carnaroli al Barolo
Carnaroli Risotto with Barolo (min 2 portion order)

*

Creste di gallo 17

Pasta fresca ripiena di seirass e spinaci, pomodoro e basilico
Eggs pasta stuffed with seirass ricotta, spinach, tomatoes and basil



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Guancia di maiale 18

Guancia di maiale brasata al vino, sua riduzione e morbido di patate

Pork cheek braised in wine, its reduction and potato pure'

*

Capasanta 20

Capasanta scottata, crema di pastinaca e salsa tartufo nero

Seared scallop, parsnip cream and black truffle sauce

*

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 8e – 5 pezzi 11e - 7 pezzi 14e

*** I Nostri Menù ***

Our menus are for the whole table

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**

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