



Buon Padre

ANTIPASTI / STARTERS

Uovo 15 (T)

Uovo poché, crema di patate e thè affumicato
Poached egg, potato cream, and smoked tea

*

Battuta 16 (T)

Carne cruda di Fassona battuta al coltello
Traditional Fassona Beef Tartare

*

Fonduta 15 (T)

Crema di fontina della Valle d'Aosta, uova, latte e burro
Fontina cream from Valle d' Aosta, eggs, milk, and butter

*

Vegetale 16 (T)

Vegetale, zabaione di parmigiano, chips topinambur
Vegetable, parmesan zabaione, topinambur chips

*

Capasanta 17 (T)

Capasanta scottata, crema di cavolfiore e salsa tartufo nero
Seared scallop, cauliflower cream, and black truffle sauce

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 (T)

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 (T)

Plin ripieni di fonduta e saltati al burro
Plin stuffed with fondue and sautéed in butter

*

Risotto 18 (min 2 porzioni)

Risotto Carnaroli del giorno
Carnaroli risotto of the day

*

Bottone 17 (T)

Bottone ripieno di Faraona
Button filled with guinea fowl



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Guancia 18

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

*

Anatra 20 (T)

Anatra, crema di pastinaca e pistacchio
Duck, parsnip cream and pistachio

*

Vitello 20

Finto filetto salsa fondo bruno, riduzione al porto e crema di spinaci
Veel fillet with brown sauce, port reduction, and spinach cream

*

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