



Buon Padre

Antipasti/ Starters

Coperto euro 2,00

Tris della tradizione 14.00

Macinata di Vitello – Insalata Russa – Vitello Tonnato

A sample of Traditional veal tartare – Russian salade – Veal Loin in sousvide

Crema di melanzane, bufala, melanzane confit e marinate in olio, aceto
prezzemolo e aglio 12.00

Eggplant cream, bufala cheese, confit eggplant and oil and vinegar marinated

Bauletto ripieno di salsiccia e funghi porcini, servito su crema di zucca 13.00

Puffpastry filled with sausage and porcini mushrooms, with pumpkin cream

Calamaro e anduja 14.00

Seared Squid with anduja, black beans, chickpeas and mashed potatoes

Primi piatti / First Courses

I **Tajarin** di Maria al ragù di vitello fassona e pomodoro 12.00

Since 1967 Maria is committed to make a kind of angelhair eggs pasta. Hand cut and daily made

Is our signature pasta

Gnocchi, salmone affumicato e pan grattato alle nocciole 14.00

Gnocchi dressed with smoked salmon and hazelnuts bread crumbs

Plin della tradizione 12.00

Traditional Plin ravioli ,simply dress with butter & sage

Zuppa di trippa, ceci, cavolo verza e costine di maiale 13.00
Trippa soup, chickpeas, cabbage and pork ribs

Risotto Al Barolo 30.00 per 2 persone
Risotto cooked in Barolo wine



Buon Padre

Secondi/ Second Courses

Guancia di vitello brasata al Barolo 14.00
Veel cheek braised in Barolo wine

Il Merluzzo, servito su crema di carote allo zenzero e caponata 16.00
Cod fish fillet with ginger carrots cream and vegetable mix

Sella di capriolo al ginepro, finferli e crosta di cereali, flan di zucca e ristretto al porto 17.00
Deer chump with ginger, finferli mushrooms and cereal crust, pumpkin pie and porto reduction

Coscia di Faraona ai porcini, patate e cipolla 15.00
Guinea fowl thigh with porcini mushrooms, potatoes and onions

I secondi piatti sono sempre serviti con i suoi contorni di stagione



The second courses are served with its own side seasonal vegetable



Formaggi al carrello serviti con il miele di Botto
Cheese selection and "Botto" a local honey producer

I nostri menu degustazione

Il Menù Buon padre

E 48.00



Un menu a 6 portate scelte dalla cucina con l'intenzione di farvi assaggiare il meglio che ci rappresenta, la nostra storia, la cucina del cuoco Marco Benente & la stagionalità degli ingredienti.

A 6 course menù where our intentionis show case the best of our "cuoco" Marco , the story of Buon Padre & the seasonal ingredients.

L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice E 20.00

If you wish a wine pairing by the glass E 20.00

Il Piccolo Menù

E 35.00

Il tris della tradizione

?

Il Tajarin di Maria

?

La Guancia di vitello brasata al Barolo e marmellata di scalogno

?

La scelta del dessert o del carrello di formaggi

L'abbinamento di questo menù con una selezione di vini al calice E 15.00

If you wish a wine pairing by the glass E 15.00
