

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

Bagna càoda 10.00

“hot dip” served with raw vegetables

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 al gorgonzola 12.00

Gnocchi dressed with gorgonzola cheese

Plin della tradizione 12.00

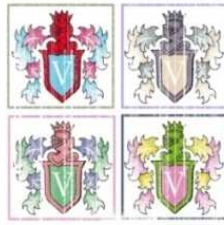
Traditional Plin ravioli ,simply dress with butter & sage

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

Filetto di spalla di vitello al Barolo 15.00

Veal shoulder fillet braised in Barolo wine

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