



I FUORI MENU' DI STAGIONE

- | | |
|---|---------|
| - Tartare alla Francese | 20 euro |
| - Tartare al Castelmagno | 20 euro |
| - Flan di Verdure di Stagione | 12 euro |
| - Crespelle di Asparagi Di Santena e Toma della Val di Susa | 14 euro |
| - Carciofi Ripieno Alla Provenzale | 15 euro |
| - Tajarin Al Ragu' Di Cinghiale | 14 euro |
| - Asparagi Di Santena Gratinati | 9 euro |

Solo La Domenica

In sostituzione ai classici Agnolotti

AGNOLOTTINI DEL PLIN AI TRE ARROSTI

Al Sugo di Stracotto

14 euro



Bòn Aptit!



Èl Canton ëd Parin di Bonavero
Via Galliari 29/f - 10125 Torino

Dal **1885** la famiglia SUPPO
BONAVERO opera nella tradizione
della **RISTORAZIONE PIEMONTESE**.
Quattro generazioni che si
tramandano ricette di famiglia

òsto con ëd ròbe bon-e 'd Bonavé
Contrà Galliari 29/f - 10125 Turin

In caso di allergie o intolleranze alimentari avvisate il
personale prima dell'ordine.

Menù in Italiano

Menù in Piemontese

Antipasti di Verdura - Ordeuvra 'd Vèrdura

- | | | |
|--|--|--------------|
| ☐ La Carrellata della Casa Bondì Cerea | Èl Carel ëd la Ca "Bondì Cerea" | 16,00 |
| ☐ L'Insalata Russa della Casa | La Salada a la Russa dla Ca | 6,00 |
| ☐ L' Antipasto Piemontese Giandoja * | L'Ordeuvra a la Piemontèisa
Giandoja (*) | 5,00 |
| ☐ I Peperoni con Bagna Caöda alla Parin*
(ossia con i peperoni in agrodolce) | Ij Povron con Bagna Càuda (*) a la
mòda 'd Parin (visadì con ij povron
an agherdoss) | 5,00 |
| ☐ Il Tomino al Bagnetto Verde o Elettrico * | Tomin al Bagnèt Verd e/o Elétrich | 5,00 |
| ☐ Gli Zucchini in Carpione* | Ij Cossòt an carpion (*) | 5,00 |

Antipasti di Carne – Ordeuvra 'd Carn

- | | | |
|--|---|--------------|
| ☐ Il Vitello Tonnato della Casa | Èl Vitel Toné dla Ca | 13,00 |
| ☐ La Salsiccia Cruda di Vitello Piemontese
tipo Bra, condita | La Sautissa Crùa 'd Vailèt
Piemontèis tipo Bra, condìa | 13,00 |
| ☐ Rollé di Bresaola farcito con Caprino e
Carciofini | Rollé 'd Bresaola con formagg ed
crava e ij articioch | 15,00 |
| ☐ La Lingua in Salsa Verde | La Lenga 'n saussa verda | 13,00 |
| ☐ Le nuvole di Lardo con il Miele | Le Nivole 'd Lard con l'Amel | 13,00 |

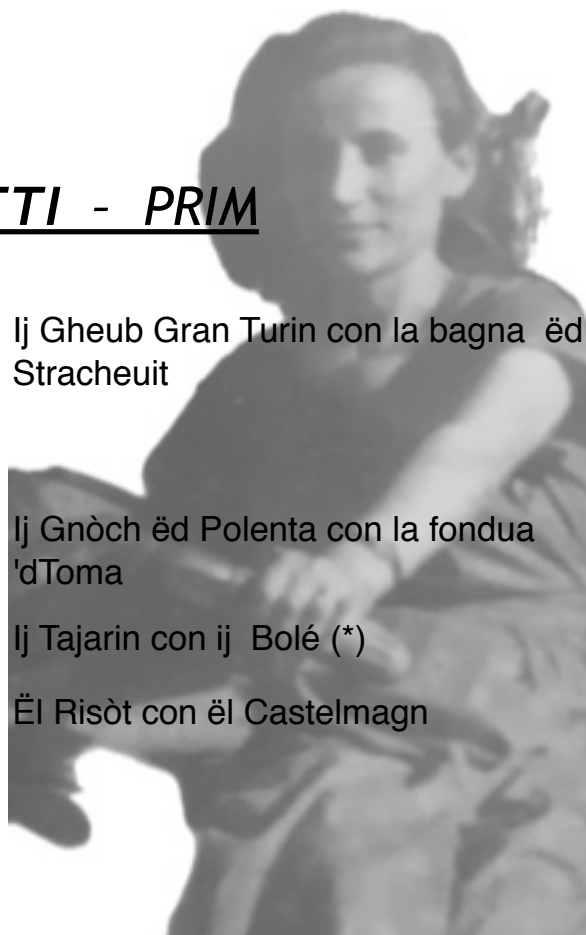
SEGUE

- | | | |
|---|---|--------------|
| □ La Battuta di Carne Cruda di Vitello classica con Padano e la Rucola | La Batùà 'd Carn Crùà 'd Vailèt con Gran-a Padan e la ruga | 15,00 |
| □ La Battuta di Carne Cruda di Vitello in Pesto di Tartufo nero | La Batùà 'd Carn Crùà 'd Vailèt con ël pist ëd Trifola nèir | 15,00 |
| □ La Battuta di Carne Cruda di Vitello con Bagna Cauda | La Batùà 'd Carn Crùà 'd Vailèt con Bagna Càuda | 15,00 |
| □ La TARTARE di Vitello alla Parin | La «Tartare» ëd Vailèt a la mòda 'd Parin | 18,00 |
| □ La TARTARE di Vitello con la Bagna Cauda | La «Tartare» ëd Vailèt con la Bagna Càuda | 18,00 |
| □ Le Acciughe al Bagnetto verde | J'Anciove al Bagnèt Verd | 10,00 |
| □ Il Tris d'Ouverture 'd Carn: Vitello tonnato, Salsiccia cruda tipo Bra o la lingua in salsa verde e Lardo | Ël tris d'Ordeuvre 'd Carn: Vitel Toné, Sautissa Crùà 'd Vailèt Piemontèis tipo Bra, e Lard | 18,00 |
| □ L'Assietta di Salumi e/o Formaggi tipici Per 2 Persone | Sieta con surtiment ëd formagg e salam | 32,00 |
| □ Sequenza di Antipasti Menu' "I foma noi .." | | 16,00 |

GAMBERO ROSSO

PRIMI PIATTI - PRIM

- | | | |
|--|--|--------------|
| □ I Gobbi Gran Torino (Agnolotti classici) con il sugo di Stracotto di Fassona | Ij Gheub Gran Turin con la bagna ëd Stracheuit | 13,00 |
| □ I Gnocchi di Mais con la fonduta di Toma | Ij Gnòch ëd Polenta con la fondua 'dToma | 12,00 |
| □ I Tajarin con i Bolé(Porcini)* | Ij Tajarin con ij Bolé (*) | 13,00 |
| □ Il Risotto al Castelmagno DOGP | Ël Risòt con ël Castelmagn | 13,00 |



PIATTI DI MEZZO - PITANSE 'D MES

- | | | | | | |
|--|--|--------------------------|-------|--|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> ❑ Terrina di Parmigiana di Melanzane ❑ Il Piccolo Fritto misto di Fiori di Zucchine, Borragine e Salvia | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">La Parmesan-a 'd Marzane</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">12,00</td> </tr> <tr> <td>La cita Fritura dossa con ij Erbe, le Fior ed Cosot e la Feuja larga 'd Borragina' npanà</td> <td style="text-align: right;">14,00</td> </tr> </table> | La Parmesan-a 'd Marzane | 12,00 | La cita Fritura dossa con ij Erbe, le Fior ed Cosot e la Feuja larga 'd Borragina' npanà | 14,00 |
| La Parmesan-a 'd Marzane | 12,00 | | | | |
| La cita Fritura dossa con ij Erbe, le Fior ed Cosot e la Feuja larga 'd Borragina' npanà | 14,00 | | | | |

SECONDI PIATTI DI CARNE - PITANSE 'D CARN

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------------|-------|----------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|--|-------|-----------------------|-------|--|-------|--|-------|--------------------------------------|-------|-------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> ❑ La Trippa alla Savoiarda ❑ La Salsiccia brasata al Nebbiolo ❑ Il Cotechino con la Purea di Patate ❑ Il Coniglio piemontese in Bagna Neira ❑ Il Goulash Piemontese ❑ La Smargiassa, Cotolettona in Carpione alla Vecchia Maniera ❑ Lo Stracotto di Fassona al vino Nebbiolo ❑ Il Controfiletto di Vitello alla Griglia ❑ L'Ossobuco Alla Piemontese (Pomodoro, Carota, Sedano e vino Bianco) ❑ La "GRISSINOPOLI" Parin Di Fassona Piemontese | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">La Tripa a la moda dij Savoja</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">13,00</td> </tr> <tr> <td>La Sautissa Brasà con ël Nebieul</td> <td style="text-align: right;">13,00</td> </tr> <tr> <td>Ël Doganeghin con ël puré 'd Patate</td> <td style="text-align: right;">13,00</td> </tr> <tr> <td>Ël Lapin a la Piemontèisa con la Bagna Nèira</td> <td style="text-align: right;">14,00</td> </tr> <tr> <td>Ël Goulash piemonteis</td> <td style="text-align: right;">14,00</td> </tr> <tr> <td>La "Blagheura". Cotlètassa 'd Crin an Carpion a la veja manera</td> <td style="text-align: right;">15,00</td> </tr> <tr> <td>Lë Stracheuit ëd Fasson-a al Vin Nebieul</td> <td style="text-align: right;">16,00</td> </tr> <tr> <td>Ël Contra-filèt ëd Vailet a la grija</td> <td style="text-align: right;">16,00</td> </tr> <tr> <td>OS Bus Pemontèisa</td> <td style="text-align: right;">18,00</td> </tr> <tr> <td>La "GRISSINOPOLI" a mòda 'd Parin</td> <td style="text-align: right;">22,00</td> </tr> </table> | La Tripa a la moda dij Savoja | 13,00 | La Sautissa Brasà con ël Nebieul | 13,00 | Ël Doganeghin con ël puré 'd Patate | 13,00 | Ël Lapin a la Piemontèisa con la Bagna Nèira | 14,00 | Ël Goulash piemonteis | 14,00 | La "Blagheura". Cotlètassa 'd Crin an Carpion a la veja manera | 15,00 | Lë Stracheuit ëd Fasson-a al Vin Nebieul | 16,00 | Ël Contra-filèt ëd Vailet a la grija | 16,00 | OS Bus Pemontèisa | 18,00 | La "GRISSINOPOLI" a mòda 'd Parin | 22,00 |
| La Tripa a la moda dij Savoja | 13,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| La Sautissa Brasà con ël Nebieul | 13,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ël Doganeghin con ël puré 'd Patate | 13,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ël Lapin a la Piemontèisa con la Bagna Nèira | 14,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ël Goulash piemonteis | 14,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| La "Blagheura". Cotlètassa 'd Crin an Carpion a la veja manera | 15,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lë Stracheuit ëd Fasson-a al Vin Nebieul | 16,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ël Contra-filèt ëd Vailet a la grija | 16,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OS Bus Pemontèisa | 18,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| La "GRISSINOPOLI" a mòda 'd Parin | 22,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

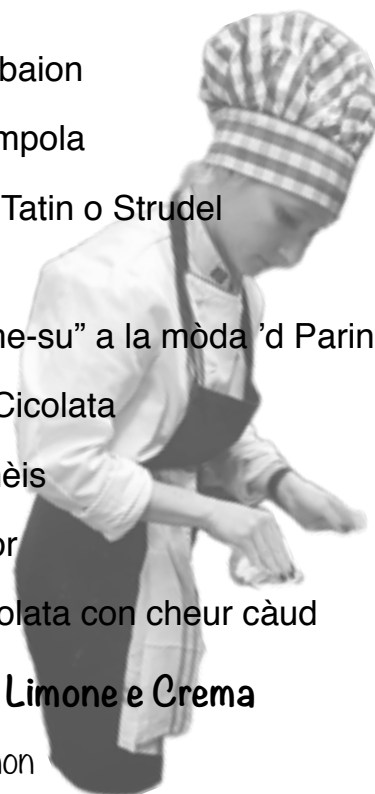
GAMBERO ROSSO

CONTORNI - LE VERDURE *utilizzate sono KM. 0*

- | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------------|------|---------------------------|------|-------------------------------|------|---------------------------|------|-------------------------------------|------|
| <ul style="list-style-type: none"> ❑ Le Patate al forno ❑ Le Carote al Rosmarino ❑ Insalata Verde ❑ I Finocchi Gratinati con Padano ❑ La Ratatouille di Verdura piemontese | <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 80%;">Le patate a l forn</td> <td style="width: 20%; text-align: right;">6,00</td> </tr> <tr> <td>Le Caròte con ël Rosmarin</td> <td style="text-align: right;">6,00</td> </tr> <tr> <td>La Mës-ciura 'd Salada dë Psé</td> <td style="text-align: right;">6,00</td> </tr> <tr> <td>Ji Fnoj gratinà con Padàn</td> <td style="text-align: right;">8,00</td> </tr> <tr> <td>La Mës-ciura 'd Vèrdura Piemontèisa</td> <td style="text-align: right;">8,00</td> </tr> </table> | Le patate a l forn | 6,00 | Le Caròte con ël Rosmarin | 6,00 | La Mës-ciura 'd Salada dë Psé | 6,00 | Ji Fnoj gratinà con Padàn | 8,00 | La Mës-ciura 'd Vèrdura Piemontèisa | 8,00 |
| Le patate a l forn | 6,00 | | | | | | | | | | |
| Le Caròte con ël Rosmarin | 6,00 | | | | | | | | | | |
| La Mës-ciura 'd Salada dë Psé | 6,00 | | | | | | | | | | |
| Ji Fnoj gratinà con Padàn | 8,00 | | | | | | | | | | |
| La Mës-ciura 'd Vèrdura Piemontèisa | 8,00 | | | | | | | | | | |

DOLCI Nostra Produzione

☐ La Torta Contessa d'Alba con le Nocciole del Piemonte	La Torta "Contèssa d'Alba" con le Ninsòle dël Piemont	5,00
☐ La Mousse Allo Zabaione	Mousse al zabaion	6.50
☐ Il Tortino al Lampone	La Torta ij l'Ampola	6,50
☐ La Petite Tarte Tatin di Mele o Strudel di mela alla Parin	La cita Tarte Tatin o Strudel	6,50
☐ Il Tiramisù Parin	La copa "Tirme-su" a la mòda 'd Parin	5,00
☐ Il Salame di Cioccolato	Ël Salam ëd Cicolata	5,00
☐ Il BUNET torinese	Ël Bonèt turinèis	5,00
☐ La Panna Cotta	La Bianca Fior	5,00
☐ Il Tortino al Cioccolato al Cuore Caldo	La Torta ij cicolata con cheur càud	6,50
☐ La Coppa Mista di Gelato Artigianale Parin; Fior di latte, Limone e Crema		5,00
☐ Il Sorbetto al Limone	Ël Sorbèt al Limon	6.00
☐ Coperto		2,00



I piatti contrassegnati con (*) potrebbero essere a seconda della stagionalità preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



Piatto segnalato nella guida Gambero Rosso Ristoranti D'Italia.



Piatto segnalato nella guida internazionale Restaurant Guru come Best risotto in Turin.

Per evitare affollamento alla cassa, si prega di chiedere il conto al tavolo.

Si avvisa che non si effettua il conteggio separato per lo stesso tavolo ma è possibile la divisione del conto per il numero di commensali.

In caso di allergie o intolleranze alimentari avvisate il Personale prima dell'ordine.