



WEEKEND TRADIZIONI

DA VENERDI' SERA ALLA DOMENICA

FRITTO MISTO

ALLA PIEMONTESE

Su prenotazione o esaurimento produzione

- Salsiccia
- Vitello
- Agnello
- Pollo
- Rana
- Zucchine
- Semolino
- Amaretto

25 EURO

BAGNA CAUDA ALLA PARIN

Su prenotazione o esaurimento produzione

*Fornello della Nostra Bagna Cauda con
Verdure di Stagione Cruda e Cotta*

18 EURO

SOLO LA DOMENICA A PRANZO

IN SOSTITUZIONE DEI CLASSICI AGNOLOTTI

GLI AGNOLOTTI DEL PLIN AI

TRE ARROSTI, AL SUGO

DI STRACOTTO

14 EURO



Menu

Èl Canton ëd Parin di Bonavero
Via Galliani 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 Galliani 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 | 1, 3, 4, 7, 9 | Èl Carel ëd la Ca "Bondì Cerea" | 16,00 |
| □ L'Insalata Russa della Casa | 3, 9 | La Salada a la Russa dla Ca | 6,00 |
| □ L' Antipasto Piemontese Giandoja | 9 | L'Ordeuvra a la Piemontèisa Giandoja (*) | 6,00 |
| □ I Peperoni con Bagna Caöda alla Parin (ossia con i peperoni in agrodolce) | 4, 7 | Ij Povron con Bagna Càuda (*) a la mòda 'd Parin (visadi con ij povron an agherdoss) | 6,00 |
| □ Il Tomino al Bagnetto Verde o Elettrico | 1, 3, 7 | Tomin al Bagnèt Verd e/o Elétrich | 5,00 |
| □ Gli Zucchini in Carpione | | Ij Cossòt an carpion (*) | 5,00 |
| □ Lo Sformato di Verdura di Stagione con Fonduta di Raschera | 3, 7, 9 | Sformato de Verdure con fondua | 12,00 |

Antipasti di Carne – Ordeuvra 'd Carn

- | | | | |
|--|------------|--|--------------|
| □ Il Vitello Tonnato della Casa | 3, 4, 7, 9 | 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 |
| □ La Lingua in Salsa Verde | 9 | La Lenga 'n saussa verda | 13,00 |
| □ L'Assiette di salumi e formaggi tipici per due persone | 7 | Sieta con surtiment ëd Salam ed formagg | 30,00 |

GAMBERO ROSSO

SEGUE

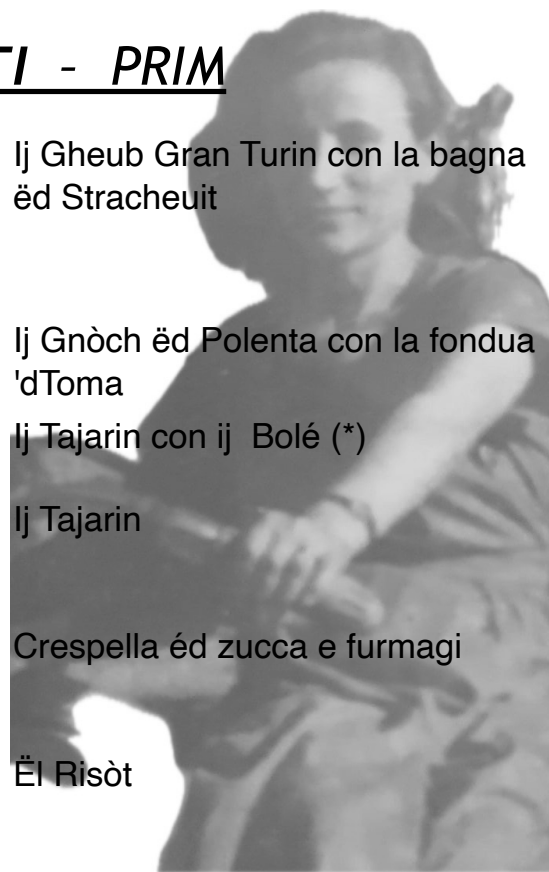
- | | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| ❑ Le Acciughe al Bagnetto verde | 4 | J'Anchove al Bagnèt Verd | 10,00 |
| ❑ Il Tris d'Ouverture 'd Carn: Vitello tonnato, Salsiccia cruda tipo Bra o la lingua in salsa verde e Lardo | 3, 4, 7, 9, | Ël tris d'Ordeuvre 'd Carn: Vitel Toné, Sautissa Crùa 'd Vailèt Piemontèis tipo Bra, e Lard | 18,00 |
| ❑ Sequenza di Antipasti "I foma noi .." | 1, 3, 4, 7, 9 | A Sequenza I Foma noi | 16,00 |

LE TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (Carne Cruda di Vitello)

- | | | | |
|--|-------|--|--------------|
| ❑ La TARTARE di Carne Cruda di Vitello con Padano e la Rucola (120gr) | | La Batùa 'd Carn Crùa 'd Vailèt con Gran-a Padan e la ruga | 16,00 |
| ❑ La TARTARE di Carne Cruda di Vitello con Bagna Cauda (120gr) | 4 | La "Tartare" 'd Carn Crùa 'd Vailèt con Bagna Càuda | 18,00 |
| ❑ La TARTARE di Carne Cruda di Vitello alla Parin (120gr) | 3, 4 | La «Tartare» ëd Vailèt a la mòda 'd Parin | 18,00 |
| ❑ La TARTARE di Carne Cruda di Vitello con il Castelmagno DOP. (120gr) | 7 | La "Tartare" d Carn Crùa 'd Vailèt con Castelmagno | 20,00 |
| ❑ La TARTARE di Carne Cruda di Vitello alla Francese (230gr) | 8, 11 | La "Tartare" d Carn Crùa 'd Vailèt Franseis | 22,00 |

PRIMI PIATTI - PRIM

- | | | | |
|--|------------|--|--------------|
| ❑ I Gobbi Gran Torino (Agnolotti classici) con il sugo di Stracotto di Fassona, Dalla Ricetta di Nonna Maria dal 1960. | 1, 3, 7, 9 | Ij Gheub Gran Turin con la bagna ëd Stracheuit | 13,00 |
| ❑ I Gnocchi di Mais con la fonduta di Toma | 7 | Ij Gnòch ëd Polenta con la fondua 'dToma | 14,00 |
| ❑ I Tajarin con i Bolé (Porcini) * | 1, 3 | Ij Tajarin con ij Bolé (*) | 15,00 |
| ❑ I Tajarin con Ragù Bianco di Salsiccia di Verduno | 1, 3 | Ij Tajarin | 14,00 |
| ❑ Crespelle di Zucca, Porro e Toma di Lanzo | 1, 3, 7 | Crespella éd zucca e furmagi | 13,00 |
| ❑ Il Risotto al Gorgonzola DOP con erbe e Nocciola Langarola. | 7, 8 | Ël Risòt | 14,00 |



SECONDI PIATTI - PIAT SECOND

□ La Trippa alla Savoiarda		La Tripa a la moda dij Savoja	14,00
□ Salsiccia Brasata al Nebbiolo	12	La Sautissa Brasà con ël Nebieul	14,00
□ Il Coniglio piemontese in Bagna Neira	9, 12	Ël Lapin a la Piemontèisa con la Bagna Nèira	15,00
□ La Smargiassa, Cotolettona in Carpione alla Vecchia Maniera	1, 3	La "Blagheura". Cotlètassa 'd Crin an Carpion a la veja manera	15,00
□ Lo Stracotto di Fassona al vino Nebbiolo	9, 12	Lë Stracheuit ëd Fasson-a al Vin Nebieul	16,00
□ Il Controfiletto di Vitello alla Griglia		Ël Contra-filèt ëd Vailet a la grija	16,00
□ Il Piccolo Fritto misto di Fiori di Zucchine, Borrachine e Salvia*	1,3, 7, 11	La cita Fritura dossa con ij Erbe, le Fior ed Cosot e la Feuja larga 'd Borragina' npanà	14,00
□ La "GRISSINOPOLI" Parin Di Fassona Piemontese	1, 3	La "GRISSINOPOLI" a mòda 'd Parin	24,00

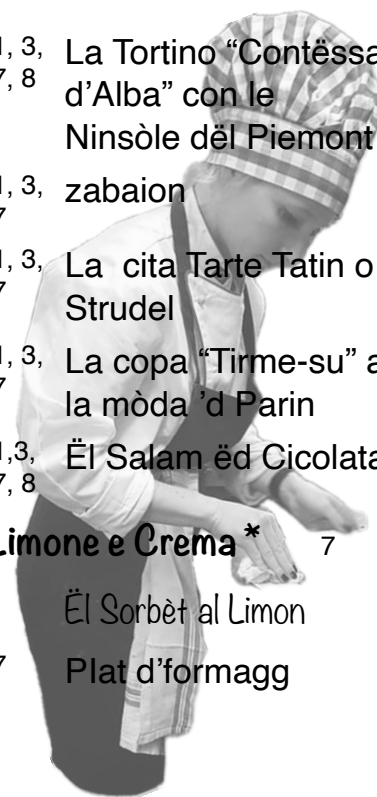


CONTORNI - LE VERDURE *utilizzate sono KM. 0*

□ Le Patate al forno		Le patate a l forn	6,00
□ Le Carote al Rosmarino		Le Caròte con ël Rosmarin	6,00
□ Insalata Verde		La Mës-ciura 'd Salada dë Psé	6,00
□ Verdure di Stagione Saltate		Verdura ed stagioni sautà	8,00

DOLCI Nostra Produzione

□ Il BUNET torinese	1, 3 7, 8	Èl Bonèt turinèis	6,00
□ La Panna Cotta	7	La Bianca Fior	5,00
□ Il Tortino Contessa d'Alba con le Nocciole del Piemonte e Crema Inglese	1, 3, 7, 8	La Tortino "Contèssa d'Alba" con le Ninsòle dël Piemont	7,00
□ Coppa di Zabaione Parin con le nostre Melighe	1, 3, 7	zabaion	6.50
□ La Petite Tarte Tatin di Mele o Strudel di mela alla Parin*	1, 3, 7	La cita Tarte Tatin o Strudel	6,50
□ Il Tiramisù Parin	1, 3, 7	La copa "Tirme-su" a la mòda 'd Parin	6,00
□ Il Salame di Cioccolato	1,3, 7, 8	Èl Salam ëd Cicolata	5,00
□ La Coppa Mista di Gelato Artigianale Parin; ,Fior di latte, Limone e Crema *	7		5,00
□ Il Sorbetto al Limone*		Èl Sorbèt al Limon	6.00
□ Degustazione di formaggi locali con Miele e cipolla caramellata	7	Plat d'formagg	10,00
□ Coperto			2,00
□ CALICE DI VINO DA DESSERT:			
		- Barolo Chinato	6,00
		- Passito di Moscato	6,00
		- Vermouth Torinese	6,00
□ BOTTIGLIA VINO DA DESSERT:			
		- Moscato d'Asti	30,00
		- Brachetto D'Aqui	30,00
		Bel colle	
		Cocchi	



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.



Allergeni Alimentari

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI

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

