



ANTIPASTI

Hors-d'oeuvres - Starters

Bruschetta

focaccia, pomodoro e mozzarella di Palanfrè

Focaccia, tomate et mozzarella de Palanfrè

Focaccia, tomato sauce and Palanfrè mozzarella

15.00

Vitello tonnato

Tranches de veau froides à la sauce au thon

Veal with tuna sauce

13.00

Tartare di Fassona

pepe e Castelmagno

Tartare de Fassona au poivre et fromage Castelmagno

Fassona tartare with pepper and Castelmagno cheese

15.00

Antipasto Misto alla piemontese

Hors d'oeuvre Piémontais - Piedmont mixed starter

15.00

LE VERDURE

Vegetables

Blu

Formaggio Blu di Demonte, radicchio, pere William

sciropate, noci, sedano ed aceto balsamico

Fromage Bleu Demonte, radicchio, poires William au sirop, noix,

cèleri et vinaigre balsamique

Demonte Blue cheese, radicchio, William pears in syrup, walnuts,

celery and balsamic vinegar

13.00

Capunet

Involentino di verza ripieno di patate e porri con salsa al pomodoro

Chou farci aux pommes de terre et aux poireaux, avec sauce tomate

Cabbage roll stuffed with potatoes and leeks with tomato sauce

13.00

Carciofo spina

carciofo fritto e bagnet verde

Artichauts frits et sauce verte

Fried artichoke and green sauce

13.00

Il Bistro' del Nazionale

CUCINA OCCITANA

PRIMI

Potage, Pâtes - Soup, Pasta

Ula al forno

minestrone di verdure con piedini e costine di maiale

Soupe de légumes aux pieds et côtes de porc

Vegetable soup with pork trotters and ribs

13.00

Spaghetti

trafilati al bronzo con ragù di maialino nero e tartufo nero

Spaghetti maison au ragoût de cochon noir et truffe noire

Homemade Spaghetti with black pig ragout and black truffle

15.00

Dunduret alla bava

gnocchi tradizionali con salsa di Fontina e pepe nero

Dunduret alla bava,

gnocchi traditionnels avec sauce au fromage Fontina et poivre noir

Dunduret alla bava,

traditional gnocchi with Fontina cheese sauce and black pepper

14.00

POLENTE

Mulino Marino

Polenta & cinghiale

Polenta crémeuse et ragoût de sanglier - Polenta and boar stew

15.00

Torta di Meliga

Polenta, zucca e porri con crema di acciughe

Polenta, potiron et poireaux à la crème d'anchois

Polenta, pumpkin and leeks with anchovy cream

14.00

SECONDI

Plats principaux - Main courses

Guancia di vitello brasata

con purea di patate

Joue de veau braisée avec purée de pommes de terre

Braised veal cheek with mashed potatoes

16.00

Cotechino in crosta

con cavolo viola e senape in grani

Cotechino en croûte avec du chou rouge et de la moutarde

Cotechino in a crust with purple cabbage and mustard

16.00

Il Cappone di Morozzo

stufato alla cacciatora e funghi

Chapon Morozzo façon cacciatore aux champignons

Morozzo capon cacciatore style with mushrooms

16.00

IL CHEESE-BURGER-ALPINO

vitello piemontese, pane di farine antiche, formaggio d'alpeggio,
cipolla caramellata, crudo di cuneo, insalata e salsa b.b.q.

*Veau piémontais, pain de farines anciennes, fromage d'alpage, oignons
caramélisés, jambon de Cuneo, salade et sauce b.b.q.*

*Piedmont veal, ancient grains bread, mountain cheese, caramelized onions,
Cuneo ham, salad and b.b.q. sauce*

17.00

DESSERTS

FORMAGGI

Degustazione di 6 formaggi

Dégustation de 6 fromages - Cheese tasting of 6 different types

18.00

DOLCI

PANNA COTTA

confettura ai cachi e meliga

Panna cotta à la confiture de kakis et à la semoule de maïs

Panna cotta with persimmons jam and cornmeal

7.00

ZABAIONE

con gelato della Bottega

Zabaglione avec glace Bottega

Zabaglione with Bottega ice cream

7.00

TORTA MORBIDA

frolla al cioccolato, inserto all'arancia e gelato

Gâteau au chocolat, garniture à l'orange et glace

Chocolate cake, orange insert and ice cream

7.00

MONTEBIANCO

crema alla castagna, gelato alla nocciola, panna montata e meringa

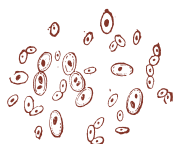
Crème de marrons, glace à la noisette, crème fouettée et meringue

Chestnut cream, hazelnut ice cream, whipped cream and meringue

7.00

PANE, GRISSINI E LIEVITATI

vengono realizzati nella BOTTEGA DEL NAZIONALE



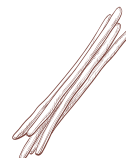
LIEVITO MADRE



FARINE MULINO MARINO



LA MICCA



GRISSINI STIRATI A MANO ALL'OILIO EVO

PANE E COPERTO 2.50€

GENTILE CLIENTE, NEL CASO DI ALLERGIE RICHIEDA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALLO STAFF DI SALA

La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi
luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA