



ANTIPASTI

Hors-d'oeuvres - Starters

Bruschetta

focaccia, concentrato di pomodoro e mozzarella di

Palanfrè

Focaccia, concentré de tomate et mozzarella Palanfrè

Focaccia, tomato paste and Palanfrè mozzarella

15.00

Vitello tonnato

Veau froid 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

Fagiolini & Patate

Insalata di fagiolini colorati dell'orto di Entraque e pesto

Salade de haricots verts colorés du jardin d'Entraque et pesto

Salad of colorful green beans from the Entraque garden and pesto

12.00

Gratin di melanzane del nostro orto

Toma d'alpeggio e pomodoro

Gratin d'aubergines au fromage de montagne et à la tomate

Eggplant gratin with mountain toma cheese and tomato

14.00

Giardiniera bianca Piemontese

Cavolfiori, carote e sedano

Giardiniera blanche piémontaise, chou-fleur, carottes et céleri

Piedmontese white giardiniera, cauliflower, carrots, and celery

8.00

Il Bistro' del Nazionale

CUCINA OCCITANA

PRIMI

Potage, Pâtes - Soup, Pasta

Crema di zucchini del nostro orto

yogurt e pastina

Crème de courgettes de notre potager, yaourt et petites pâtes

Zucchini cream from our garden, yogurt and tiny pasta

13.00

Tajarin

Tagliolini con ragù di maialino nero e tartufo nero

Pâtes fraîches aux ragoût de porc noir et truffe noire

Traditional fresh egg pasta with black pork ragout and black truffle

15.00

Sugelli alla grisa

pasta tradizionale con salsa di toma e pepe nero

Sugelli alla grisa,

pâtes traditionnelles avec sauce au fromage Toma et poivre noir

Sugelli alla grisa,

traditional pasta with Toma cheese sauce and black pepper

14.00

POLENTE

Mulino Marino

Polenta & agnello

Polenta crémeuse et ragoût d'agneau - Polenta and lamb stew

15.00

Polenta & fonduta

Polenta crémeuse et fondue aux tome de montagne

Polenta with mountain tome fondue

14.00

SECONDI

Plats principaux - Main courses

Fassona alla brace

purea di carote e fagiolini

Bœuf Fassona grillé avec purée de carottes et arigot verte de terre

Grilled Fassona veal with carrot purée and green beans

18.00

Lingua e bagnet

servita tiepida con indivia riccia e bagnetto verde

Langue tiède marinée avec salade d'endives et sauce verte

Pickled luckenwarm tongue with endive salad and green sauce

14.00

Capocollo di Maiale nostrano

arrosto e purea di Patate

Échine de porc local rôtie avec purée de pommes de terre

Roasted local pork neck with potatoes purée

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 blés anciens, 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

fragole, meliga e salsa ai frutti rossi

Panna cotta aux fraises, biscuits au maïs et sauce aux fruits rouges

Panna cotta with strawberries, corn biscuits and red fruit sauce

7.00

PESCA RIPIENA

ganache al cioccolato e biscotto di meliga

Pêches fourrées à la ganache au chocolat et biscuits au maïs

Peach stuffed with chocolate ganache and corn biscuits

7.00

LIMONE GHIACCIATO

sorbetto ai limoni della Riviera e limone candito

Sorbet citron Riviera et citron confit

Riviera lemon sorbet and candied lemon

7.00

CRÈME BRÛLÉE GLACÉE

gelato alla crema caramellata

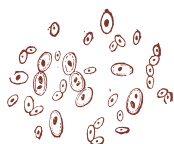
Glacé à la vanille caramélisée

Caramelized vanilla ice cream

7.00

PANE, GRISSINI E LIEVITATI

vengono realizzati nella BOTTEGA DEL NAZIONALE



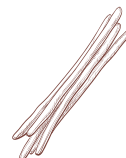
LIEVITO MADRE



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