



## 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

### Cipolle alla Vernantina

Cipolle ripiene di patate e porri

*Oignons farcis aux pommes de terre et aux poireaux*

*Onions stuffed with potatoes and leeks*

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

### Tajarin

tagliolini con ragù di maialino nero e tartufo nero

*Tagliolini pasta maison au ragoût de cochon noir et truffe noire*

*Homemade Tagliolini pasta 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

### Polenta & fonduta

*Polenta crémeuse et fondue aux tome de montagne*

*Polenta with mountain tome fondue*

14.00

---

## SECONDI

Plats principaux - Main courses

### Guancia brasata

con purea di patate

*Joue braisée avec purée de pommes de terre*

*Braised cheek with mashed potatoes*

16.00

### Costine di maiale

con cavolo viola e senape in grani

*Côtes de porc avec chou rouge et de la moutarde*

*Pork ribs with purple cabbage and mustard*

16.00

### Il bollito

Brut e bun, lingua, scaramella, testina con le sue salse

*Pot au feu a la piémontaise avec sauces*

*Piemontese mixed boiled meat and souces*

18.00

## 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

#### PARIS- BREST

pralinato e crema pasticcera alla nocciola  
*Paris-Brest, praliné et crème pâtissière à la noisette*  
*Paris-Brest, praliné and hazelnut Pastry Cream*

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

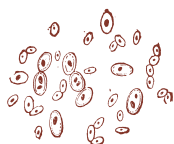
#### BUNET BIANCO

caramello, amaretti e Marsala  
*Pudding au caramel, biscuits amaretti et Marsala*  
*Caramel pudding, amaretti biscuits and Marsala*

7.00

### PANE, GRISSINI E LIEVITATI

vengono realizzati nella BOTTEGA DEL NAZIONALE



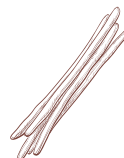
LIEVITO MADRE



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