



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

Tjarin

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 furmentin

polenta di grano saraceno con acciughe, cavolo, porri e patate

Polenta crémeuse aux sarrasin, anchois, chou, poireaux et pommes de terre

Polenta with buckwheat, anchovies, cabbage, leeks and potatoes

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

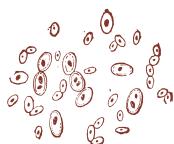
BUNET BIANCO

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



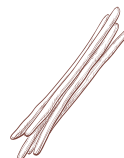
LIEVITO MADRE



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