

# Bistro National

MENU

## ANTIPASTI

Insalata mista di stagione <i>Gemischter Salat der Saison</i>	12
Zuppa di legumi (veg) <i>Gemüsesuppe</i>	14
Bruschette miste <i>Gemischte italienische Bruschette</i>	16
Hummus di ceci e crostini di pane tostato (veg) <i>Kichererbsen-Hummus und geröstete Croutons</i>	19
Insalata di polpo con patate <i>Oktopus-Salat mit Kartoffeln</i>	25

## PRIMI FRESCI

Ravioli a stella con ripieno di verdure arrosto e fondo bruno vegetale (veg) <i>Ravioli a stella mit Gemüse und vegetarischer Jus</i>	20
Cappellaccio con ganache al parmigiano, prosciutto crudo e sugo d'arrosto <i>Cappellaccio mit Parmesan-Ganache, Davoser Rohschinken und Bratenjus</i>	28

## PASTA SECCA

Penne al pomodoro <i>Penne mit Tomatensosse</i>	20
Penne alla bolognese <i>Penne mit Rindfleisch-Bolognese</i>	25
Spaghetti carbonara <i>Spaghetti mit Pecorino Romano und Guanciale</i>	29
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti mit Muscheln</i>	31
Risotto milanese <i>Risotto nach Mailänder Art</i>	31
Spaghetti all'astice <i>Spaghetti mit Hummer</i>	45
Piccola porzione <i>Kleine Portion</i>	-5

## SECONDI

Millefoglie di patate con panna acida e olio all'erbetta cipollina (veg) <i>Kartoffel-Millefeuille mit Sauerrahm und Schnittlauchöl</i>	26
Saltimbocca alla romana con risotto al parmigiano <i>Kalbs-Saltimbocca nach römischer Art mit Parmesan-Risotto</i>	45
Guancia di vitello brasata con purè di patate <i>Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree</i>	48
Filetto di Sogliola alla mugnaia con verdure al forno <i>Seezungenfilet meunière mit Ofengemüse</i>	50

## CONTORNI

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7
Purè di patate <i>Kartoffelpüree</i>	7
Patate al forno <i>Ofenkartoffeln</i>	8
Verdure al forno <i>Ofengemüse</i>	9

## DOLCI

Tiramisù	13
Cremoso al cioccolato bianco, caramello salato e crumble <i>Weisses Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell und Streusel</i>	13
Torta del giorno con gelato al fiordilatte <i>Tarte der Saison mit Milchglacé</i>	16
Cantucci con Aleatico dell'Elba <i>Traditionelles Mandelgebäck mit Aleatico aus Elba</i>	16

## BIBITE, BIRRE E ALCOLICI

### Bibite

Coca Cola	33cl	6
Coca Cola Zero	33cl	6
Succo d'arancia	33cl	5
Succo di pesca	33cl	5
Rivella	33cl	5
Mela shorley	33cl	5
Acqua naturale	75cl	7
Acqua frizzante	75cl	7
Acqua naturale	33cl	5
Acqua frizzante	33cl	5
Acqua del rubinetto	100cl	5

### Caffè

Caffè		4
Espresso		3

### Birre

Birra Moretti	4.6%	33cl	8
Calanda Edelbräu	5.2%	33cl	8
Calanda alkoholfrei	0.0%	33cl	7
Radler Calanda	2.0%	33cl	8
Erdinger Weissbier	5.3%	50cl	10

### Alcolici

Hendricks Gin Tonic		15
Malfy Gin Tonic		16
Gin Mare Mediterranean Gin Tonic		18
Aperol Spritz		12
Hugo Spritz		12

## NOSTRI FORNITORI

Abbiamo a cuore i nostri ospiti e lo dimostriamo selezionando personalmente i prodotti più freschi e migliori disponibili, cercando di valorizzare i punti di forza del territorio e utilizzando solo verdure di stagione. L'obiettivo dei nostri chef è quello di esaltare i sapori della tradizione italiana con un tocco di modernità. L'origine dei nostri prodotti è la seguente:

*Wir kümmern uns um unsere Gäste und zeigen dies, indem wir persönlich die frischesten und besten Produkte auswählen, die Stärken der Region schätzen und nur saisonales Gemüse verwenden. Das Ziel unserer Köche ist es, die Aromen der italienischen Tradition mit einer modernen Note zu bereichern. Die Herkunft unserer Produkte ist die folgende:*

Vitello Kalbfleisch	Svizzera Switzerland
Manzo Rindfleisch	Svizzera Switzerland, Uruguay Uruguay
Carne di maiale Schweinefleisch	Italia Italien, Svizzera Switzerland
Pollo Poulet	Svizzera Switzerland
Calamaro Tintenfisch	Atlantico Atlantic
Crostacei Krustentiere	Atlantico Atlantic

I nostri pesci sono tutti certificati MSC o FOS. / *Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.*

### Informazioni importanti

- ◆ Le informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie sono disponibili su richiesta al nostro personale di servizio. / *Angaben zu Zutaten, die Allergien auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.*
- ◆ Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa. / *Alle Preise in CHF inkl. Mwst.*

## CONTATTI E PRENOTAZIONI

Bistro National

Obere Strasse 31, CH-7270 Davos Platz

Tel: +41 76 200 38 72

E-Mail: [bistro-national@davosklosters.ch](mailto:bistro-national@davosklosters.ch)

Orari di apertura: [www.bistro-national.ch](http://www.bistro-national.ch)

Öffnungszeiten unter: [www.bistro-national.ch](http://www.bistro-national.ch)