Bistro National

MENU

ANTIPASTI | VORSPEISEN | *STARTERS*

Insalata di arance e finocchi 14
Orangen-Fenchel-Salat
Orange and fennel salad

- con carpaccio di manzo 15
- *mit Rindercarpaccio*
- *with beef carpaccio*

Gnocco fritto fatto in casa, fonduta di Grana Padano e prosciutto crudo di Parma 20
Hausgemachte Gnocco Fritto mit Grana Padano Fondue und Parmaschinken
Homemade gnocco fritto with Grana Padano fondue and Parma ham

Minestrone di verdure 16
Vegetable soup
Gemüsesuppe

Insalata verde o mista 9 / 13
Grüner oder gemischter Salat
Green or mixed salad

PRIMI | PASTA FATTA IN CASA

Tagliono fresco allo zafferano con ragù di ossobuco 28
Frische Safrannudeln mit Ossobuco-Sauce
Fresh saffron pasta with Ossobuco sauce

Tagliatelle fresche con ragù alla bolognese 26
Frische Nudeln mit Bolognese-Sauce
Fresh pasta with Bolognese sauce

Gnocchi della casa salvia, guanciale e fonduta di taleggio 24
Hausgemachte Gnocchi mit Salbei, Speck und Taleggio-Käse
Homemade gnocchi with sage, bacon and Taleggio cheese

PRIMI | PASTA & RISOTTO

Rigatoni al pomodoro, basilico e burrata 26
Rigatoni mit Tomaten, Basilikum und Burrata
Rigatoni with tomatoes, basil and burrata

Spaghetti alle vongole 34
Spaghetti mit Muscheln
Spaghetti with clams

Risotto alla Milanese 28
Safranrisotto
Saffron risotto

- con midollo arrosto +8
  mit geröstetem Knochenmark
  with roasted bone marrow
- con ossobuco alla milanese +18
  mit Ossobuco
  with Ossobuco

SECONDI | HAUPTGANG | *MAIN COURSE*

Cotoletta di vitello alla Milanese, insalata di rucola, pomodorini e grana 58
Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse
Veal cutlet Milanese style with arugula, cherry tomatoes, and parmesan cheese

Filetto di manzo al pepe verde, pureè di patate e fondo bruno 57
Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Kartoffelpüree und Sauce.
Beef fillet with green pepper, mashed potatoes and gravy

Ossobuco di vitello alla milanese, pureè di patate e gremolada 48
Ossobuco vom Kalb nach Mailänder Art, Kartoffelpüree und Gremolada
Veal Ossobuco Milanese style, mashed potatoes and gremolada

Cavolo Romanesco arrosto con crema di sedano rapa e fondo vegetale 27
Gebratener Romanesco-Kohl mit Knollenselleriecreme und Gemüsebrühe
Roasted romanesco cabbage with celeriac cream and vegetable stock

Filetto di merluzzo con crema di zucca, zest di limone, peperoncino ed erba cipollina 49
Kabeljaufilet mit Kürbiscreme, Zitronenzeste, Chili und Schnittlauch
Cod fillet with pumpkin cream, lemon zest, chili and chives

DOLCI | NACHSPEISE | *DESSERT*

Tiramisù	15
Affogato al caffè	9
Schiacciabriaca con Cantucci e Aleatico dell'Isola d'Elba *Traditioneller toskanischer Kuchen mit Mandelgebäck und Aleatico aus Elba* *Traditional Tuscan cake with almond cookies and Aleatico from Elba*	20

Dessert del giorno

Dessert des Tages

Dessert of the day

BIBITE, BIRRE E ALCOLICI
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER & SPIRITUOSEN
SOFT DRINKS, BEERS & SPIRITS

Bibite | Alkoholfreie Getränke | *Soft drinks*

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 | Kaffee | *Coffee*

Caffè	4
Espresso	3

Birre | Bier | *Beer*

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 | Spirituosen | *Spirits*

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

NOSTRI FORNITORI
UNSERE LIEFERANTEN
OUR SUPPLIERS

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:

We care about our guests and we prove it by personally selecting the freshest and best products available, trying to enhance the strengths of the region and using only seasonal vegetables. Our chefs' aim is to enhance the flavours of Italian tradition with a modern touch. The origin of our products is as follows:

Vitello *Kalbfleisch veal*	Svizzera *Schweiz Switzerland*
Manzo *Rindfleisch beef*	Svizzera *Schweiz Switzerland*,
	Uruguay *Uruguay Uruguay*
Carne di maiale *Schweinefleisch pork*	Italia *Italien Italy,*
	Svizzera *Schweiz Switzerland*
Cinghiale *Wildschwein wild boar*	Germania Deutschland Germany
Pollo *Poulet chicken*	Svizzera *Schweiz Switzerland*
Polpo *Tintenfisch octopus*	Atlantico *Atlantik Atlantic*
Crostacei *Krustentiere crustaceans*	Atlantico *Atlantik Atlantic*

I nostri pesci sono tutti certificati MSC o FOS.
Unsere Fische sind alle MSC bzw. FOS zertifiziert.
Our fish are all MSC or FOS certified.

Informazioni importanti
Wichtige Information
Important information

- 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.
  Information on ingredients that may cause allergies is available on request from our service staff.
- Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa.
  Alle Preise in CHF inkl. Mwst.
  All prices in CHF incl. VAT

CONTATTI E PRENOTAZIONI
KONTAKTE UND RESERVIERUNGEN
CONTACTS AND RESERVATIONS

Bistro National
Obere Strasse 31, CH-7270 Davos Platz
Tel: +41 76 200 38 72
E-Mail: bistro-national@davosklosters.ch

Orari di apertura: www.bistro-national.ch
Öffnungszeiten unter: www.bistro-national.ch
Opening hours under: www.bistro-national.ch