



## *I classici del Nazionale*

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Prosciutto in gelatina

IL COTTO BEPPE DHO, BRODO DI POLLO E INSALATA CAPRICCIOSA

### Tortelli di bagna cauda

ZABAIONE DI PEPERONE SOTTO RAPA E NOCCIOLE

### Vitella al Marsala

IN LUNGA COTTURA, SUBRIC E RAVANELLI ACIDI

### Fichi in conserva

SORBETTO, MOSTO E CIALDA AL CACAO

### Sabaiun

MARSALA TARGA FLORIO E LIMONE DELLA RIVIERA

Menu 70€

Menu & Vini 110€



## *Primavera*

ERBE E FIORI DI MONTAGNA  
SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Baccalà al verde

SALSA PIL PIL E CRESCIONE D'ACQUA

### Cipolla & aringa

FONDO VEGETALE E CIPOLLA BRUCIATA

### Aglio orsino

ORZO, CAGLIATA E UOVA DI TROTA

### Montone, cicoria e bagna cauda

FLAN DI ERBE AMARE

### Lattuga alla brace

STUFATO DI MONTONE E YOGURT

### Fragole & Chartreuse

SORBETTO ALLE FRAGOLE DI PEVERAGNO,  
PASTICCERA DI FRAGOLE E NEPITELLA

### Zuppa inglese

GANACHE AL CIOCCOLATO E ALCHERMES

Menu 120€

Menu & Vini 175€



## Tracce

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Lago ghiacciato

TARTARE DI TROTA, LE SUE UOVA AFFUMICATE E CEVICHE GHIACCIATO

### Anguilla

PANE ALL'ACETO E PINO MUGO

### Batsoà di Fassona

COSTE IN CARPIONE E SALSA VERDE

### Radicchi alla brace

SALSA ALLA CHINA ROSSA

### Castelmagno & Pepe

SPAGHETTINO E CARDAMOMO NERO

### Lingua salmistrata

SENAPE E ZUCCHINE IN CARPIONE

### Panna di montagna

CARAMELLO ACIDO

### Tumaco

CIOCCOLATO, TORTA MONFERRINA E TABACCO

Menu 110€

Menu & Vini 165€

PANE E COPERTO 4.00€

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

## *Antipasti*

## CUCINA & MONTAGNA

### Insalata di coniglio grigio

ALLA PROVENZALE, FOGLIA DI OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI  
25€

### Lago ghiacciato

TARTARE DI TROTA, LE SUE UOVA AFFUMICATE E CEVICHE GHIACCIATO  
25€

### Asparago alla brace

ACQUA DI PARMIGIANO, CRESCIONE D'ACQUA E AGLIO ORSINO  
25€

### Batsoà di Fassona

COSTE IN CARPIONE E SALSA VERDE  
25€

## *Primi*

### Riso limone e söfran

ZAFFERANO DE CUNEO, LIMONE CANDITO E OSSIDATO  
25€

### Castelmagno & Pepe

SPAGHETTINO, PEPE E CARDAMOMO NERO  
25€

### Tortelli di bagna cauda

ZABAIONE AI PEPERONI SOTTO RAPA E NOCCIOLE  
25€

### Orzo all'aglio orsino

CAGLIATA, UOVA DI TROTA E OLIO ALLE ERBE  
25€

## *Secondi*

### Trota alla brace

LECHE DE TIGRE, LE SUE UOVA E MISTICANZA SELVATICA  
35€

### Maiolino razza nero di Cavour

SALSA SPEZIATA AI PEPERONI VERDI E BAO AL RAGOÛT  
35€

### Il Vitellino da latte

FAVE, SALSA AI FUNGHI E SPUGNOLE  
35€

### Animella e senape

LATTE DI MANDORLA AFFUMICATO  
35€



## *Les classiques du Nazionale*

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Jambon en gelée

JAMBON CUIT DE BEPPE DHO, BOUILLON DE POULET ET SALADE CAPRICIEUSE

### Tortelli de bagna cauda

SABAYON DE POIVRON ET NOISETTE

### Veau au Marsala

EN LONGUE CUISSON, SUBRIC DE POMME DE TERRE ET RADIS ACIDE

### Figues confites

SORBET, MOÛT DE RAISIN, CROQUANT DE CACAO

### Sabaiun

AU MARSALA TARGA FLORIO ET CITRON DE LA RIVIERA

Menu 70€

Menu & Vins 110€



## *Printemps*

HERBES ET FLEURS DE MONTAGNE  
CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Morue et sauce verte

CARPACCIO DE MORUE, SAUCE PIL PIL ET PISSENLIT

### Oignon & hareng

FOND VÉGÉTAL ET OIGNON GRILLÉ

### Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE

### Mouton, chicorée et bagna cauda

FLAN AUX HERBES

### Laitue grillée

MOUTON EN LONGUE CUISSON ET YAOURT

### Fraise et Chartreuse

SORBET À LA FRAISE DE PEVERAGNO,  
PÂTISSIERE DE FRAISE ET NEPITELLA

### Zuppa inglese

GANACHE AU CHOCOLAT ET ALCHERMES

Menu 120€

Menu & Vini 175€



## Tracce

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Lac gelé

TARTARE DE TRUITE, SES ŒUFS FUMÉS ET CEVICHE GELÉ

### Anguille

PAIN AU VIGNAIGRE DE RIZ ET HUILE AU PIN DE MONTAGNE

### Batsoà de veau piémontais

PIED DE VEAU, BLETTE AIGRE DOUCE ET SAUCE VERTE

### Chicorée grillée

SAUCE AU QUINQUINA ROUGE

### Castelmagno & Poivre

SPAGHETTINO ET CARDAMOME NOIRE

### Langue en saumure

MOUTARDE ET COURGETTE À L'AIGRE-DOUX

### Panna cotta de montagne

CARAMEL ACIDE

### Tumaco

CHOCOLAT, TORTA MONFERRINA ET TABAC

Menu 110€

Menu & Vini 165€

PAIN ET COUVERT 4.00€

CHERS CLIENTS, DANS LE CAS D'ALLERGIES  
VOUS POUVEZ DEMANDER LA LISTE DES ALLERGENES AU STAFF DE SALLE  
LA CUISINE SUIV LES NORMATIVES SANITAIRES ACTUELLES, MAIS IL EST A CONSIDÉRÉ QUE LE  
LIEU PEUT ETRE CONTAMINÉ DE TOUT TYPES D'ALLERGENES  
DANS NOTRE MENU, LES EXIGENCES DE CORRECT CONSERVATIONS  
PEUVENT ETRE DEMANDES LA PROCEDURE D'ABATTEMENT

## Entrées

CUCINA & MONTAGNA

### Salade de lapin

À LA PROVENÇALE, FEUILLE D'OLIVE TAGGIASCHE ET PIGNON DE PIN  
25€

### Lac gelé

TARTARE DE TRUITE, SES ŒUFS FUMÉS ET CEVICHE GELÉ

### Asperges au barbecue

EAU DE PARMESAN, CRESSON D'EAU ET AIL DES OURSES  
25€

### Batsoà de veau piémontais

PIED DE VEAU, BLETTE AIGRE DOUCE ET SAUCE VERTE  
25€

## Pâtes

### Riz, citron et safran

SAFRAN DE CUNEO, CITRON CONFIT ET CITRON NOIR  
25€

### Castelmagno & Poivre

SPAGHETTINO ET CARDAMOME NOIRE  
25€

### Tortelli de bagna cauda

SABAYON DE POIVRON ET NOISETTE  
25€

### Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE  
25€

## Plats principaux

### Truite grillée à la braise

LECHE DE TIGRE, OEUFS DE TRUITE ET MESCLUN DE PLANTES SAUVAGES  
35€

### Cochon de lait noir de Cavour

SAUCE EPICÉE AU POIVRON VERT ET BAO AU RAGOÛT DE COCHON  
35€

### Le veau de lait

FÈVE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET MORILLES  
35€

### Ris de veau

LAIT D'AMANDE FUMÉ  
35€



## Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Ham jelly

COOKED HAM MADE BY BEPPE DHO, CHICKEN BROTH AND CAPRICCIOSA SALAD

### Tortelli

ANCHOVIES AND GARLIC, SWEET AND SOUR PEPPER SABAYON AND HAZELNUT

### Veal with Marsala

IN SLOW COOKED, POTATOES SUBRIC AND ACID RADISH

### Candied figs

SORBET, MUST AND CRUNCHY CACAO

### Sabaiun

WITH MARSALA TARGA FLORIO AND LEMON

Menu 70€

Menu & Wine 110€



## Spring

MOUNTAIN HERBS AND FLOWERS  
FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Salted codfish and salsa verde

CODFISH CARPACCIO, PIL PIL SAUCE AND DANDELION

### Onion & herring

VEGETARIAN GRAVY AND GRILLED ONION

### Wild garlic

BARLEY, CURD AND TROUT EGGS

### Mutton, chicory and bagna cauda

HERBS FLAN

### Grilled lettuce

SLOW COOKER MUTTON AND YOGURT

### Strawberry and Chartreuse

STRAWBERRY SORBET FROM PEVERAGNO,  
STRAWBERRY CREAM PASTRIES AND NEPITELLA

### Zuppa inglese

CHOCOLATE GANACHE AND ALCHERMES

Menu 120€

Menu & Wine 175€



## Tracce

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Frozen lake

TROUT TARTAR, ITS SMOKED EGGS AND FROZEN CEVICHE

### Eel

BREAD WITH VINEGAR AND MUGO PINE TREE

### Batsoà of piedmontese calf

CALF'S FOOT, SWEET AND SOUR CHARD AND GREEN SAUCE

### Grilled chicory

CINCHONA SAUCE

### Castelmagno & Black Pepper

SPAGHETTINO AND BLACK CARDAMOM

### Veal tongue

MUSTARD AND SWEET AND SOUR ZUCCHINI

### Mountain pannacotta

ACIDE CARAMEL

### Tumaco

CHOCOLATE, TORTA MONFERRINA AND TOBACCO

Menu 110€

Menu & Wine 165€

PANE E COPERTO 4.00€

DEAR GUEST, IN THE CASE OF ALLERGIES PLEASE SEEK THE FOOD ALLERGENS LIST  
FROM OUR STAFF

THE KITCHEN, WHILE FOLLOWING THE HEALTH REGULATIONS IN FORCE, IS TO BE CONSIDERED  
POTENTIALLY CONTAMINATED BY ALL TYPES OF ALLERGENS  
IN OUR DISHES, FOR ADEQUATE CONSERVATION SOME PRODUCTS MAY BE STORED  
AT LOWER TEMPERATURES



## *Appetizers*

### Rabbit Salad

«À LA PROVENÇALE», TAGGIASCHE OLIVE LEAF AND PINE NUTS  
25€

### Frozen lake

TROUT TARTAR, ITS SMOKED EGGS AND FROZEN CEVICHE

### Grilled asparagus

PARMESAN WATER, WATERCRESS AND RAMSONS  
25€

### Batsoà of piedmontese calf

CALF'S FOOT, SWEET AND SOUR CHARD AND GREEN SAUCE  
25€

## *Pasta*

### Rice, lemon and saffron

SAFFRON FROM CUNEO, CANDIED LEMON AND BLACK LEMON  
25€

### Castelmagno & Black Pepper

SPAGHETTINO AND BLACK CARDAMOM  
25€

### Tortelli

STUFFED WITH ANCHOVIES AND GARLIC,  
SWEET AND SOUR PEPPER SABAYON AND HAZELNUT  
25€

### Wild garlic

BARLEY, CURD AND TROUT EGGS  
25€

## *Main courses*

### Grilled trout

LECHE DE TIGRE, TROUT EGGS AND WILD ERBS  
35€

### Cavour black suckling pig

SPICY GREEN PEPPER SAUCE AND BAO BUNS  
35€

### Suckling veal

FAVA BEANS, MUSHROOM SAUCE AND MORELS  
35€

### Sweetbreads and mustard

SMOKED ALMOND MILK  
35€