



## *I classici*

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Acciughe al verde

ALICI E PREZZEMOLO

### Giardiniera Piemontese

BAGNET ROSS, GELATO E FOCACCIA

### Orzo all'aglio orsino

CAGLIATA, UOVA DI TROTA E OLIO ALLE ERBE

### Lingua salmistrata

SENAPE E ZUCCHINE IN CARPIONE

### Persi pien

CIOCCOLATO E AMARETTI

Menu 70€

Menu & Vini 110€

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



## Tracce

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Toumàtica

POMODORI DI MONTAGNA FERMENTATI E PANE DI SEGALE

### Coste marià

ROGNONCINI DI CONIGLIO E BERNESE

### Melanzana

GARUM DI ALICI E MENTA

### Fagiolo Bovesano

ZUPPA DI FAGIOLI ESTIVI E OLIO ALLE SPEZIE

### Anguilla alla brace

MANICHE TIEPIDE AL BURRO D'ANGUILLA, LIMONE E ORZO TOSTATO

### Culumbot

ALLA BRACE E SALSA ALLA CACCIATORA

### Mirtilli di montagna

SORBETTO AI MIRTILLI SELVATICI E SUCCO FERMENTATO

### Làit

YOGURT, MIELE E GRANO ENKIR

Menu 110€

Menu & Vini 165€

## *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€

### Zucchine al brusch

MENTA E SALSA BRUSCA  
25€

### Melanzana

GARUM DI ALICI, MENTA E FONDO RISTRETTO  
25€

## *Primi*

### Riso ai porcini

TE NERO, ANICE E PIMENTO  
25€

### Castelmagno & Pepe

SPAGHETTINO, PEPE E CARDAMOMO NERO  
25€

### Fusillone Bossolasco

PEPERONE SOTTO RASPO E ANGUILLA BBQ  
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€

### Culumbot

ALLA BRACE E SALSA ALLA CACCIATORA  
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

### Anchois au vert

BEURRE DE MONTAGNE ET PERSIL

### Giardiniera Piemontese

BAGNET ROSS, GLACE ET FOCACCIA

### Orge à l'ail des ours

CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE

### Langue en saumure

MOUTARDE ET COURGETTE À L'AIGRE-DOUX

### Persi pien

PÊCHE, CHOCOLAT ET AMARETTI

Menu 70€

Menu & Vins 110€

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 SUIT LES NORMATIVES SANITAIRES ACTUELLES, MAIS IL EST A CONSIDÉRÉ QUE LE  
LIEU PEUT ETRE CONTAMINÉ DE TOUT TYPES D'ALLERGENES  
DANS NOTRE MENU, POUR LES EXIGENCES DE CONSERVATIONS CORRECTES  
VOUS POUVEZ DEMANDER LA PROCEDURE D'ABATTEMENT



## Tracce

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Toumàtica

TOMATES DE MONTAGNE FERMENTÉES ET PAIN DE SEIGLE

### Coste marià

BLETTE, ROGNONS DE LAPIN ET SAUCE BÉARNAISE

### Aubergine

GARUM D'ANCHOIS ET MENTHE

### Haricot de Boves

SOUPE DE HARICOTS D'ÉTÉ ET HUILE ÉPICÉE

### Anguille braisée

PÂTES SERVIES TIÈDES AU BEURRE D'ANGUILLE ET CITRON

### Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR

### Myrtille

SORBET AUX MYRTILLES SAUVAGES ET JUS FERMENTÉ

### Làit

YAOURT, MIEL ET GRAIN ENKIR

Menu 110€

Menu & Vins 165€

## 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  
25€

### Courgettes al brusch

MENTHE ET SAUCE AIGRE DOUCE  
25€

### Aubergine

GARUM D'ANCHOIS ET MENTHE  
25€

## Pâtes

### Riz aux cèpes

THE NOIR, ANIS ET PIMENT  
25€

### Castelmagno & Poivre

SPAGHETTINO ET CARDAMOME NOIRE  
25€

### Fusillone Bossolasco

POIVRON AU MOÛT DE RAISIN ET ANGUILE AU BBQ  
25€

### Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE  
25€

## Plats principaux

### Truite grillée à la braise

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

### Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR  
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

Anchovies in green sauce  
MOUNTAIN BUTTER AND PERSIL

Giardiniera Piemontese  
BAGNET ROSS, ICECREAM AND FOCACCIA

Wild garlic  
BARLEY, CURD AND TROUT EGGS

Veal tongue  
MUSTARD AND SWEET AND SOUR ZUCCHINI

Persi pien  
PEACH, CHOCOLATE AND AMARETTI

Menu 70€

Menu & Wine 110€

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



## Tracce

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Toumâtica

FERMENTED MOUNTAIN TOMATO AND RYE BREAD

### Coste marià

BEETS, KYDNEY RABBIT AND BÉARNAISE SAUCE

### Aubergine

GARUM ANCHOVY SAUCE AND MINT

### Beans from Boves

BEANS SOUP WITH SPICY OIL

### Braised Eel

WARM PASTA WITH BRAISED EEL BUTTER

### Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER SAUCE

### Blueberry

WILD BLUEBERRY SORBET AND FERMENTED JUICE

### Làit

YOGHURT, HONEY AND ENKIR GRAIN

Menu 110€

Menu & Wine 165€



## *Appetizers*

### Rabbit Salad

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

### Frozen lake

TROUT TARTAR, ITS SMOKED EGGS AND FROZEN CEVICHE

### Zucchini al brusch

MINT AND SWEET AND SOUR SAUCE  
25€

### Aubergine

GARUM ANCHOVY SAUCE AND MINT  
25€

## *Pasta*

### Porcini mushroom rice

BLACK TEA, ANISE AND PIMENTO  
25€

### Castelmagno & Black Pepper

SPAGHETTINO AND BLACK CARDAMOM  
25€

### Fusillone Bossolasco

SWEET PEPPER WITH GRAPE MUST AND GRILLED EEL  
25€

### Wild garlic

BARLEY, CURD AND TROUT EGGS  
25€

## *Main courses*

### Grilled trout

LECHE DE TIGRE, TROUT EGGS AND WILD ERBS  
35€

### Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER SAUCE  
35€

### Suckling veal

FAVA BEANS, MUSHROOM SAUCE AND MORELS  
35€

### Sweetbreads and mustard

SMOKED ALMOND MILK  
35€