



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

Polenta & Cinghiale

TORTA DI MELIA E GINEPRO SELVATICO

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

Polenta & Sanglier

TOURTE DE MELIA ET BAIE DE GENIÈVRE SAUVAGE

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 SUIVRA LES NORMATIVES SANITAIRES ACTUELLES, MAIS IL EST A CONSIDÉRÉ QUE LE
LIEU PEUT ÊTRE 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 CÉVICHE 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

Polenta & Boar

TORTA DI MELIA AND JUNIPER

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€