



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Insalatina di bollito

GIARDINIERA BIANCA

Peperone di Cuneo

ALLA BRACE, BAGNA CAUDA E FONDO RISTRETTO

Tortello di magro

RICOTTA DI CAPRA, BURRO ALLA SALVIA E CICORIETTA

Cinghiale

TORTA DI MELIA, GINEPRO E CIVET

Paris-Vërnant

MOUSSELINE ALLE MANDORLE CUNEESI E MARSALA

Menu 75€

Percorso Vini 45€

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

Alici al verde

ACCIUGHE E BAGNETTO VERDE

Coste marià

ROGNONCINI DI CONIGLIO E BERNESE

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 115€

Percorso Vini 65€

Antipasti

Insalata di coniglio grigio

ALLA PROVENZALE, FOGLIA DI OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI
27€

Peperone Cuneo

ALLA BRACE, BAGNA CAUDA E FONDO RISTRETTO
27€

Baccalà

ZUPPETTA DI TOMATILLO E CAVOLO NERO
27€

Coste Marià

ROGNONCINO DI CONIGLIO E BERNESE
27€

CUCINA & MONTAGNA

Primi

Riso ai porcini

TE NERO, ANICE E PIMENTO
25€

Castelmagno & Pepe

SPAGHETTINO, PEPE E CARDAMOMO NERO
25€

Gnocchi di zucca

CASTELCHIABRA, MAIALE NERO E MOSTARDA DI FRUTTA
25€

Tortello di magro

RICOTTA DI CAPRA, BURRO ALLA SALVIA E CICORIETTA
25€

Secondi

Trota alla brace

LECHE DE TIGRE, LE SUE UOVA E MISTICANZA SELVATICA
37€

Culumbot

ALLA BRACE E SALSA ALLA CACCIATORA
37€

Vitellino Tonnè

JUS DI CARNE E SALSA TONNATA À L'ANCIENNE
37€

Animella e senape

LATTE DI MANDORLA AFFUMICATO
37€



Les classiques du Nazionale

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Salade de pot-au-feu
ET LÉGUMES À L'AIGRE-DOUX

Poivron de Cuneo
GRILLÉ ET BAGNA CAUDA

Tortello di magro
RAVIOLIS À LA RICOTTA DE CHÈVRE ET BEURRE DE SAUGE

Sanglier
TOURTE DE MELIA ET BAIE DE GENIÈVRE SAUVAGE

Paris-Vërnant
MOUSSELINÉ AUX AMANDES DE CUNEO ET MARSALA

Menu 75€

Accords Vins 45€

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

Anchois au vert

BEURRE DE PALANFRÈ ET BAGNET VERD

Coste marià

BLETTE, ROGNONS DE LAPIN ET SAUCE BÉARNAISE

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 115€

Accords Vins 65€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Salade de lapin

À LA PROVENÇALE, FEUILLE D'OLIVE TAGGIASCHE ET PIGNON DE PIN
27€

Poivron de Cuneo

GRILLÉ ET BAGNA CAUDA
27€

Baccalà

MORUE, SOUPE DE TOMATILLO ET CHOU NOIR
27€

Coste Marià

BLETTE, ROGNONS DE LAPIN ET SAUCE BÉARNAISE
27€

Pâtes

Riz aux cèpes

THE NOIR, ANIS ET PIMENT
25€

Castelmagno & Poivre

SPAGHETTINO ET CARDAMOME NOIRE
25€

Gnocchi de courge

CASTELCHIABRA, COCHON NOIR ET MOUTARDE AUX FRUITS
25€

Tortello di magro

RAVIOLIS À LA RICOTTA DE CHÈVRE ET BEURRE DE SAUGE
25€

Plats principaux

Truite grillée à la braise

LECHE DE TIGRE, OEUFS DE TRUITE ET MESCLUN DE PLANTES SAUVAGES
37€

Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR
37€

Veau Tonné

JUS DE VIANDE ET SAUCE TONNÉ À L'ANCIENNE
37€

Ris de veau

LAIT D'AMANDE FUMÉ
37€



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Mixed boiled meat salad
AND SWEET AND SOUR VEGETABLES

Sweet pepper from Cuneo
GRILLED AND BAGNA CAUDA SAUCE

Tortello di magro
GOAT CHEESE RAVIOLI AND SAGE BUTTER

Boar
TORTA DI MELIA AND JUNIPER

Paris-Vernant
ALMOND MOUSSELINE CREAM AND MARSALA

Menu 75€

Wine pairing 45€

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

Anchovies and green sauce

WITH BUTTER FROM PALANFRÈ AND BAGNET VERD

Coste marià

BEETS, RABBIT KIDNEY AND BÉARNAISE SAUCE

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 115€

Wine pairing 65€

Appetizers

Rabbit Salad

«À LA PROVENÇALE», TAGGIASCHE OLIVE LEAF AND PINE NUTS
27€

Sweet pepper from Cuneo

GRILLED AND BAGNA CAUDA SAUCE
27€

Baccalà

SALTED COD WITH TOMATILLO AND BLACK CABBAGE SOUP
27€

Coste Marià

BEETS, RABBIT KIDNEY AND BÉARNAISE SAUCE
27€

Pasta

Porcini mushroom rice

BLACK TEA, ANISE AND PIMENTO
25€

Castelmagno & Black Pepper

SPAGHETTINO AND BLACK CARDAMOM
25€

Pumpkin gnocchi

CASTELCHABRA, BLACK PIG AND MUSTARD FRUITS
25€

Tortello di magro

GOAT CHEESE RAVIOLI AND SAGE BUTTER
25€

Main courses

Grilled trout

LECHE DE TIGRE, TROUT EGGS AND WILD ERBS
37€

Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER SAUCE
37€

Veal Tonnè

MEAT GRAVY AND TUNA SAUCE
37€

Sweetbreads and mustard

SMOKED ALMOND MILK
37€