



## *I classici*

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Insalatina di bollito

GIARDINIERA BIANCA

### Radici

TOPINAMBUR ALLA BRACE, RAPE, SENAPE E TARTUFO NERO

### Tortelli di bagna cauda

ZABAIONE DI PEPERONI E NOCCIOLE

### Maialino nero di Cavour

PORCHETTA, BERNESE VERDE E CATALOGNA ALL'ITALIANA

### Paris-Vërnant

MOUSSELINE ALLE MANDORLE CUNEESI E MARSALA

Menu 80€

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



## *Chassa*

SELVAGGINA DELLE NOSTRE VALLI

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA

### Polenta e cinghiale

MAIS OTTO FILE E OLIO SPEZIATO

### Lepre in civet

OLIVE NERE ALLA BRACE E INDIVIA RICCIA

### Tajarin Cavour

FRATTAGLIE DI SELVAGGINA E TARTUFO NERO

### Culumbot

CARDONCELLO E SALSA ALLA CACCIATORA

### Kiwi

SORBETTO AI KIWI DI CUNEO, SESAMO, MANDORLE E CARDAMOMO

### Delica

CREMOSO DI ZUCCA, MIELE DI CASTAGNO, TARTUFO NERO E LATTE

Menu 130€

Percorso Vini 70€

## *Antipasti*

## CUCINA & MONTAGNA

### Insalata di coniglio grigio

ALLA PROVENZALE, FOGLIA DI OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI  
27€

### Radici

TOPINAMBUR ALLA BRACE, RAPE, SENAPE E TARTUFO NERO  
27€

### Lumache nel verde

CIMA DI RAPA, AGLIO ORSINO E BERNESE VERDE  
27€

### Patata di Entracque

CREMA AL BEURRE BLANC E POMMES PARISIENNES  
27€

## *Primi*

### Risotto Vegetale

PARMIGIANO 48 MESI E FONDO BRUNO VEGETALE  
25€

### Castelmagno & Pepe

SPAGHETTINO, PEPE E CARDAMOMO NERO  
25€

### Bottoni

TUMIN DEL MEL, FONDO DI AGNELLO E CAVOLO NERO  
25€

### Gnocco rosa

STINCO DI MAIALE, SALAME, BARBABIETOLE E BORSCH  
25€

## *Secondi*

### Trota alla brace

RAPE, UOVA DI TROTA E AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

ALLA BRACE E SALSA ALLA CACCIATORA  
37€

### Vitellino Tonnè

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

### Rognone à la coque

FUNGHI FERMENTATI E CHIODINI  
37€



## *Les classiques*

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

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

Racines  
TOPINAMBOUR BRAISÉ, NAVET, MOUTARDE ET TRUFFE NOIRE

Tortelli de bagna cauda  
SABAYON DE POIVRON ET NOISETTES

Cochon noir de Cavour  
PORCHETTA, BÉARNAISE VERTE ET CHICORÉE À L'ITALIENNE

Paris-Vërnant  
MOUSSELINE AUX AMANDES DE CUNEO ET MARSALA

Menu 80€  
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



## *Chasse*

GIBIER DE NOS MONTAGNES

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA

### Polenta et sanglier

MAIS OTTO FILE ET HUILE ÉPICÉE

### Civet de lièvre

OLIVE NOIRE BRAISÉE ET ENDIVE FRISÉE

### Tajarin Cavour

ABATS DE GIBIER ET TRUFFE NOIRE

### Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR

### Kiwi

SORBET AU KIVI DE CUNEO, SÉSAME, AMANDE ET CARDAMOME

### Delica

CRÈMEUX DE COURGE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, TRUFFE NOIRE ET LAIT

Menu 130€

Accords Vins 70€

## Entrées

CUCINA & MONTAGNA

### Salade de lapin

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

### Racines

TOPINAMBOUR BRAISÉ, NAVET, MOUTARDE ET TRUFFE NOIRE  
27€

### Escargots dans le vert

BROCOLI-RAVE, AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE  
27€

### Patate d'Entracque

CRÈME AU BEURRE BLANC ET POMMES PARISIENNES  
27€

## Pâtes

### Risotto Végétal

PARMESAN 48 MOIS ET FOND BRUN VÉGÉTAL  
25€

### Castelmagno & Poivre

SPAGHETTINO ET CARDAMOME NOIRE  
25€

### Bottoni

TUMIN DEL MEL, FOND D'AGNEAU ET CHOU NOIR  
25€

### Gnocchi rose

JARRET DE COCHON, SAUCISSON, BETTERAVE ET BORSCH  
25€

## Plats principaux

### Truite grillée à la braise

NAVET, OEUFS DE TRUITE ET AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR  
37€

### Veau Tonné

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

### Rognons à la coque

ET CHAMPIGNONS FERMENTÉS  
37€



## *Nazionale's classics*

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Mixed boiled meat salad  
AND SWEET AND SOUR VEGETABLES

Roots  
GRILLED JERUSALEM ARTICHOKE, TURNIP, MUSTARD AND BLACK TRUFFLE

Bagna cauda tortelli  
RED PEPPER SABAYON AND HAZELNUTS

Black pig of Cavour  
PORCHETTA, AND GREEN BÉARNAISE SAUCE

Paris-Vërnant  
ALMOND MOUSSELINE CREAM AND MARSALA

Menu 80€

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



## *Hunt*

GAME FROM OUR VALLEYS

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

### Polenta and boar

CORN MOUSSE AND SPICY OIL

### Civet of hare

BRAISED BLACK OLIVES AND CURLY ENDIVE

### Tajarin Cavour

GAME OFFAL AND BLACK TRUFFLE

### Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER'S SAUCE

### Kiwi

KIWI FROM CUNEO SORBET, SESAME, ALMOND AND CARDAMOM

### Delica

CREAMY PUMPKIN, CHESTNUT HONEY, BLACK TRUFFLE AND MILK

Menu 130€

Wine pairing 70€



## *Appetizers*

### Rabbit Salad

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

### Roots

GRILLED JERUSALEM ARTICHOKE, TURNIP, MUSTARD AND BLACK TRUFFLE  
27€

### Snails in green

BROCCOLI RABE, WILD GARLIC AND BÉARNAISE SAUCE  
27€

### Potatoes from Entracque

BEURRE BLANC AND POMMES PARISIENNES  
27€

## *Pasta*

### Vegetable risotto

48 MONTHS PARMIGIANO AND VEGETABLE GRAVY  
25€

### Castelmagno & Black Pepper

SPAGHETTINO AND BLACK CARDAMOM  
25€

### Bottoni

TUMIN DEL MEL, LAMB GRAVY AND BLACK CABBAGE  
25€

### Pink Gnocchi

HAM HOCK, SALAMI, BEET AND BORSCH  
25€

## *Main courses*

### Grilled trout

TURNIP, TROUT EGGS AND AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER'S SAUCE  
37€

### Veal Tonnè

MEAT GRAVY AND TUNA SAUCE  
37€

### Kidney à la coque

AND FERMENTED MUSHROOMS  
37€