



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



Tracce

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA

Raviolo di polenta

MAIALE RAZZA CAVOUR E CARCIOFI

Anguilla

FRITTA, SALSA GALBI E PINO MUGO

Bottoni

TUMIN DEL MEL, FONDO DI AGNELLO E CAVOLO NERO

Trota alla brace

RAPE, UOVA DI TROTA E AJO BLANCO

Bergamotto

LIQUIRIZIA E CRESCIONE D'ACQUA

Delica

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

Menu 115€

Percorso Vini 60€

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€

Carciofo spinoso

FASSONA ARROSTO, MIDOLLO E SALSA ALL'ITALIANA
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



Tracce

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA

Raviole de polenta

COCHON RACE DE CAVOUR ET ARTICHAUT

Anguille

GRILLÉE, SAUCE GALBI ET PIN MUGO

Bottoni

TUMIN DEL MEL, FOND D'AGNEAU ET CHOU NOIR

Truite grillée à la braise

NAVET, OEUFS DE TRUITE ET AJO BLANCO

Bergamote

RÉGLISSE ET CRESSON D'EAU

Delica

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

Menu 115€

Accords Vins 60€

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€

Artichaut Épineux

VEAU RÔTI ET SAUCE À L'ITALIENNE
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



Tracce

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

Polenta raviolo

PIG FROM CAVOUR AND ARTICHOKE

Eel

BRAISED, GALBI SAUCE AND MOUNTAIN PINE

Bottoni

PASTA STUFFED WITH TUMIN DEL MEL, LAMB GRAVY AND BLACK CABBAGE

Grilled trout

TURNIP, TROUT EGGS AND AJO BLANCO

Bergamot

LICORICE AND WATERCRESS

Delica

CREAMY PUMPKIN, CHESTNUT HONEY, BLACK TRUFFLE AND MILK

Menu 115€

Wine pairing 60€

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€

Spiny Artichoke

ROAST VEAL AND ITALIAN SAUCE

37€

Kidney à la coque

AND FERMENTED MUSHROOMS

37€