



## *I classici*

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Insalatina di bollito

GIARDINIERA BIANCA

### Radici

CAVOLO RAPA, CIPOLLE IN SAOR E OLIO AL FINOCCHIO

### 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

### Biarave

BARBABIETOLE, CAPPERI, ACCIUGHE E YOGURT

### Terra

ASPARAGI, ESTRATTO DI FUNGHI E SPUGNOLE

### Anguilla

FRITTA, SALSA GALBI E PINO MUGO

### Bottoni verdi

PECORINO, PISELLI, ERBE SELVATICHE E NEPITELLA

### Trota alla brace

RAFANO, UOVA DI TROTA E AJO BLANCO

### Latte caramellato

CARAMELLO ACIDO

### Limone verde

RICOTTA DI MONTAGNA, LIMONE CANDITO E LIME

Menu 115€

Percorso Vini 60€

## *Antipasti*

## CUCINA & MONTAGNA

### Insalata di coniglio grigio

ALLA PROVENZALE, FOGLIA DI OLIVE TAGGIASCHE E PINOLI  
27€

### Radici

CAVOLO RAPA, CIPOLLE IN SAOR E OLIO AL FINOCCHIO  
27€

### Lumache e verde

ERBE AROMATICHE, TEMPURA E BERNESE  
27€

### Patata di Entracque

CREMA AL BEURRE BLANC E POMMES PARISIENNES  
27€

## *Primi*

### Aglio orsino

ORZO, CAGLIATA E UOVA DI TROTA  
25€

### Anguilla alla brace

MANICHE TIEPIDE, BURRO D'ANGUILLA E LIMONE  
25€

### Bottoni verdi

PECORINO, PISELLI, ERBE SELVATICHE E NEPITELLA  
25€

### Rigatone

MAIALE NERO RAZZA CAVOUR, GREEN CURRY E MAGGIORANA  
25€

## *Secondi*

### Trota alla brace

RAFANO, UOVA DI TROTA E AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

ALLA BRACE E SALSA ALLA CACCIATORA  
37€

### Carciofo Astigiano del Sorì

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  
CHOU-RAVE, OIGNON "IN SAOR" ET HUILE DE FENOUIL

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

### Biarave

BETTERAVE, CÂPRE, ANCHOIS ET YAOURT

### Terre

ASPERGE, EXTRAIT DE CHAMPIGNONS ET MORILLES

### Anguille

GRILLÉE, SAUCE GALBI ET PIN MUGO

### Bottoni vert

RAVIOLI, PECORINO, PETITS POIS ET NEPITELLA

### Truite grillée à la braise

RAIFORT, OEUFS DE TRUITE ET AJO BLANCO

### Lait caramélisé

CARAMEL ACIDE

### Citron vert

RICOTTA DE MONTAGNE, CITRON CONFIT ET LIME

Menu 115€

Accords Vins 60€

## Entrées

## CUCINA & MONTAGNA

### Salade de lapin

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

### Racines

CHOU-RAVE, OIGNON "IN SAOR" ET HUILE DE FENOUIL  
27€

### Escargots dans le vert

HERBES AROMATIQUES, TEMPURA ET SAUCE BÉARNAISE  
27€

### Patate d'Entracque

CRÈME AU BEURRE BLANC ET POMMES PARISIENNES  
27€

## Pâtes

### Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE  
25€

### Anguille braisée

MANICHE TIÈDES, BEURRE D'ANGUILLE ET CITRON  
25€

### Bottoni vert

RAVIOLI, PECORINO, PETITS POIS ET NEPITELLA  
25€

### Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY, MARJOLAINE  
25€

## Plats principaux

### Truite grillée à la braise

RAIFORT, ŒUFS DE TRUITE ET AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

PIGEON BRAISÉ ET SAUCE CHASSEUR  
37€

### Artichaut Astigiano "del Sorì"

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  
KOHLRABI, ONIONS "IN SAOR" AND FENNEL OIL

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

### Biarave

BEET, CAPERS, ANCHOVY AND YOGURT

### Soil

ASPARAGUS, MUSHROOMS EXTRACTS AND MORELS

### Eel

BRAISED, GALBI SAUCE AND MOUNTAIN PINE

### Green Bottoni

PASTA STUFFED WITH PECORINO, PEAS AND WILD HERBS

### Grilled trout

HORSERADISH, TROUT EGGS AND AJO BLANCO

### Caramelized milk

ACIDE CARMEL

### Green lemon

MOUNTAIN RICOTTA, CANDIED LEMON AND LIME

Menu 115€

Wine pairing 60€



## *Appetizers*

### Rabbit Salad

“À LA PROVENÇALE”, TAGGIASCHE OLIVE LEAF AND PINE NUTS  
27€

### Roots

KOHLRABI, ONIONS “IN SAOR” AND FENNEL OIL  
27€

### Snails in green

AROMATIC HERBS, TEMPURA AND BÉARNAISE SAUCE  
27€

### Potatoes from Entracque

BEURRE BLANC AND POMMES PARISIENNES  
27€

## *Pasta*

### Wild garlic

BARLEY, CURDLED MILK AND TROUT EGGS  
25€

### Braised eel

WARMED MANICHE, EEL BUTTER AND LEMON  
25€

### Green Bottoni

PASTA STUFFED WITH PECORINO, PEAS AND WILD HERBS  
25€

### Rigatone

BLACK PIG OF CAVOUR, GREEN CURRY, MARJORAM  
25€

## *Main courses*

### Grilled trout

KOHLRABI, TROUT EGGS AND AJO BLANCO  
37€

### Culumbot

BRAISED PIGEON AND HUNTER'S SAUCE  
37€

### Artichoke “Astigiano del Sorì”

ROAST VEAL AND ITALIAN SAUCE  
37€

### Kidney à la coque

AND FERMENTED MUSHROOMS  
37€