



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

Giandojòt

BAROLO CHINATO E PRALINATO DI NOCCIOLE

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

Garitule

MIDOLLO E ZAFFERANO

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO

Bottoni verdi

PECORINO, PISELLI, ERBE SELVATICHE E NEPITELLA

Montone Sambucano

YOGURT, FIENO E CAMOMILLA

Latte caramellato

CARAMELLO ACIDO

Limone verde

RICOTTA DI MONTAGNA, LIMONE CANDITO E LIME

Menu 115€

Percorso Vini 60€

Antipasti

CUCINA & MONTAGNA

Salmerino

LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE
27€

Radici

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

Lumache e verde

ERBE AROMATICHE, TEMPURA E BERNESE
27€

Fassona alla cacciatora

ZINGARA, JUS DI CONIGLIO E OLIVE ALLE BRACE
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

CAVOLO CINESE, PATÈ DI FEGATINI E CILIEGIE AL PORTO
37€

Montone Sambucano

ARROSTO, INSALATA ALLA BRACE E LEVISTICO
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

Giandojòt
BAROLO CHINATO ET PRALINÉ DE NOISETTES

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

Garitule

CHAMPIGNONS, MOELLE, SAFRAN

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

Bottoni vert

RAVIOLI, PECORINO, PETITS POIS ET NEPITELLA

Mouton Sambucano

YAOURT, FOIN, CAMOMILLE

Lait caramélisé

CARAMEL ACIDE

Citron vert

RICOTTA DE MONTAGNE, CITRON CONFIT ET LIME

Menu 115€

Accords Vins 60€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Ombre Chavalier

YAOURT,POLLEN,CAVIAR
27€

Racines

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

Escargots dans le vert

HERBES AROMATIQUES, TEMPURA ET SAUCE BÉARNAISE
27€

Fassona au Chasseur

CARPACCIO DE VEAU,JUS DU LAPIN,OLIVE GRILLÉ
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,CERISES AU PORT
37€

Mouton Sambucano

YAOURT,FOIN,CAMOMILLE
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

Giandojòt
BAROLO CHINATO AND HAZELNUT PRALINE

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

Garitule

MUSHROOMS, MARROW, SAFFRON

Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

Green Bottoni

PASTA STUFFED WITH PECORINO, PEAS AND WILD HERBS

Mutton

YOGURT, HAY, CHAMOMILE

Caramelized milk

ACIDE CAMEL

Green lemon

MOUNTAIN RICOTTA, CANDIED LEMON AND LIME

Menu 115€

Wine pairing 60€

Appetizers

Char

YOGURT,POLLEN,CAVIAR

27€

Roots

KOHLRABI, ONIONS "IN SAOR" AND FENNEL OIL

27€

Snails in green

AROMATIC HERBS, TEMPURA AND BÉARNAISE SAUCE

27€

Fassona to Hunter style

CARPACCIO OF FASSONA,RABBIT GRAVY,GRILLED OLIVES

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 CHERRIES AT THE PORT

37€

Mutton

YOGURT,HAY,CHAMOMILE

37€

Kidney à la coque

AND FERMENTED MUSHROOMS

37€