



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Antipasto Piemontese
STORIONE SOTT'OLIO

Radici
CAVOLO RAPA, CIPOLLE IN SAOR E OLIO AL FINOCCHIO

Aglio orsino
ORZO, CAGLIATA E UOVA DI TROTA

Maialino nero di Cavour
PORCHETTA, BERNESE VERDE E CAVOLO NERO

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

Toumàtica

PANZANELLA DI MONTAGNA

Porcini

MIDOLLO E ZAFFERANO

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO

Bottoni verdi

PECORINO, PISELLI, ERBE SELVATICHE E NEPITELLA

Montone Sambucano

ARROSTO, INSALATA ALLA BRACE E LEVISTICO

Frutti rossi

SORBETTO E MANDORLE PRALINATE

Latte & Fiori

YOGURT, BISCUIT ALLA LAVANDA,
CAMOMILLA, LATTE E FIENO

Menu 115€

Percorso Vini 60€

Antipasti

CUCINA & MONTAGNA

Salmerino

CRUDO, LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE
27€

Radici

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

Zucchine al Brusch

CARPIONE, MENTA, RICOTTA E ACCIUGHE
27€

Fassona alla cacciatora

ZINGARA, JUS DI CONIGLIO E OLIVE ALLE BRACE
27€

Primi

Aglione orsino

ORZO, CAGLIATA E UOVA DI TROTA
25€

Orto

SPAGHETTO TIEPIDO, ZUCCHINE, ACCIUGHE E CARDAMOMO
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€

Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE
37€



Les classiques

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Entrée Piémontais

ESTURGEON DANS L'HUILE

Racines

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

Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE

Cochon noir de Cavour

PORCHETTA, BÉARNAISE VERTE ET CHOU NOIR 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

Toumàtica

TOMATES DE MONTAGNE FERMENTÉES ET PAIN DE SEIGLE

Porcini

MÛELLE ET SAFFRAN

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

Bottoni vert

RAVIOLI, PECORINO, PETITS POIS ET NEPITELLA

Mouton Sambucano

SALADE BRAISES, LIVÈCHE

Fruits Rouges

SORBET ET AMANDES

Lait & Fleurs

YAOURT, BISCUIT À LA LAVANDE,
CAMOMILLE, LAIT ET FOIN

Menu 115€

Accords Vins 60€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Omble Chavalier

CRU, YAOURT, POLLEN, CAVIAR
27€

Racines

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

Courgettes au Brusch

À L'AIGRE-DOUX, RICOTTA, MENTHE, ANCHOIS
27€

Fassona au Chasseur

CARPACCIO DE VEAU, JUS DU LAPIN, OLIVE GRILLÉ
27€

Pâtes

Ail des ours

ORGE, CAILLÉ ET ŒUFS DE TRUITE
25€

Jardin

SPAGHETTO TIÈDES, COURGETTES, ANCHOIS, CARDAMOME
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

SALADE BRAISES, LIVÈCHE
37€

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL
37€



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Piedmontese Starter

STURGEON IN OIL

Roots

KOHLRABI, ONIONS "IN SAOR" AND FENNEL OIL

Wild garlic

BARLEY, CURDLED MILK AND TROUT EGGS

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

Toumàtica

FERMENTED MOUNTAIN TOMATO AND RYE BREAD

Porcini

SAFFRON AND MARROW

Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

Green Bottoni

PASTA STUFFED WITH PECORINO, PEAS AND WILD HERBS

Mutton

ROAST, GRILLED SALAD, LOVAGE

Red Fruits

SORBET AND ALMONDS

Milk & Flowers

YOGURT, LAVANDER BICUITS,
CHAMOMILLE, MILK AND HAY

Menu 115€

Wine pairing 60€

Appetizers

Char

RAW, YOGURT, POLLEN, CAVIAR

27€

Roots

KOHLRABI, ONIONS "IN SAOR" AND FENNEL OIL

27€

Zucchini of Brusch

SWEET AND SOUR, RICOTTA, ANCHOVIES, MINT

27€

Fassona to Hunter style

CARPACCIO OF FASSONA, RABBIT GRAVY, GRILLED OLIVES

27€

Pasta

Wild garlic

BARLEY, CURDLED MILK AND TROUT EGGS

25€

Garden

WARMED SPAGHETTI, ZUCCHINI, ANCHOVIES, CARDAMOM

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

ROAST, GRILLED SALAD, LOVAGE

37€

Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

37€