



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Antipasto Piemontese
STORIONE SOTT'OLIO

Biarave
BARBABIETOLE, ACCIUGHE E ACETO DI LAMPONI

Tortelli, bagna cauda
ZABAIONE DI PEPERONI E NOCCIOLE

Maialino nero di Cavour
PORCHETTA, BERNESE VERDE E CAVOLO NERO

Torta di Ramasin
GELATO ALLA RICOTTA E MENTA

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

Trombette nere

MIDOLLO E ZAFFERANO

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO

Riso&Porcini

5 SPEZIE

Montone Sambucano

ARROSTO, INSALATA ALLA BRACE E LEVISTICO

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL E POLLINE

Grano

CARAMELLO E CEREALI TOSTATI

Menu 115€

Percorso Vini 60€

Antipasti

Salmerino

CRUDO, LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE
27€

Biarave

BARBABIETOLE, ACCIUGHE E ACETO DI LAMPONI
27€

Zucchine al Brusch

CARPIONE, MENTA, RICOTTA E ACCIUGHE
27€

Fassona alla cacciatore

ZINGARA, JUS DI CONIGLIO E OLIVE ALLE BRACE
27€

CUCINA & MONTAGNA

Primi

Riso&Porcini

5 SPEZIE
25€

Orto

SPAGHETTO TIEPIDO, ZUCCHINE, ACCIUGHE E CARDAMOMO
25€

Casoncelli, zucca, mostarda

BLU DI PALANFRE'
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

Biarave

BETTERAVE, ANCHOIS ET VINAIGRE AUX FRAMBOISES

Tortelli de Bagna Cauda

SABAYON DE POIVRON, NOISETTES

Cochon noir de Cavour

PORCHETTA, BÉARNAISE VERTE ET CHOU NOIR À L'ITALIENNE

Gâteau de Ramasin

GLACE À LA RICOTTA ET MENTHE

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

Trombette Noir

MÛELLE ET SAFFRAN

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

Riz & Porcini

5 ÉPICES

Mouton Sambucano

SALADE BRAISES, LIVÈCHE

Cheesecake de Montagne

TUMIN DEL MEL ET POLLEN

Grain

CARAMEL ET CÉRÉALES GRILLÉS

Menu 115€

Accords Vins 60€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Omble Chavalier

CRU, YAOURT, POLLEN, CAVIAR
27€

Biarave

BETTERAVE, ANCHOIS ET VINAIGRE AUX FRAMBOISES
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

Riz & Porcini

5 ÉPICES
25€

Jardin

SPAGHETTO TIÈDES, COURGETTES, ANCHOIS, CARDAMOME
25€

Casoncelli, courge, moutarde

BLU DI PALANFRE'
25€

Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY, MARJOLAINE
25€

Plats principaux

Truite grillée à la braise

RAIFORT, OEUF DE TRUITE ET AJO BLANCO
37€

Culumbot

PIGEON BRAISÉ, CERISES AU PORT
37€

Mouton Sambucano

SALADE BRAISÉES, LIVÈCHE
37€

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL
37€



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Piedmontese Starter

STURGEON IN OIL

Biarave

BEETROOT, ANCHOVIES, RASPBERRY VINEGAR

Bagna cauda tortelli

RED PEPPER SABAYON AND HAZELNUTS

Black pig of Cavour

PORCHETTA, AND GREEN BÉARNAISE SAUCE

Cake of Ramasin

RICOTTA ICE CREAM, MINT

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

Black Trombette

SAFFRON AND MARROW

Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

Rice & Porcini

5 SPICES

Mutton

ROAST, GRILLED SALAD, LOVAGE

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL AND POLLEN

Grain

CARAMEL AND GRILLED CEREALS

Menu 115€

Wine pairing 60€

Appetizers

Char

RAW, YOGURT, POLLEN, CAVIAR

27€

Biarave

BEETROOT, ANCHOVIES, RASPBERRY VINEGAR

27€

Zucchini of Brusch

SWEET AND SOUR, RICOTTA, ANCHOVIES, MINT

27€

Fassona to Hunter style

CARPACCIO OF FASSONA, RABBIT GRAVY, GRILLED OLIVES

27€

Pasta

Rice & Porcini

5 SPICES

25€

Garden

WARMED SPAGHETTI, ZUCCHINI, ANCHOVIES, CARDAMOM

25€

Casoncelli, pumpkin, mustard

BLU OF PALANFRE'

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€