



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Caponèt

DI CAPPONE BOLLITO, TUMA E ACCIUGHE

Biarave

BARBABIETOLE, ACCIUGHE E ACETO DI LAMPONI

Tortelli, bagna cauda

ZABAIONE DI PEPERONI E NOCCIOLE

Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE

Tourta 'd pruss

BAROLO CHINATO, RICOTTA E MENTA

Menu 85€

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

Cotechino

CAVOLFIORE E MIDOLLO

Anguilla Bbq

POLENTA, SALSA GALBI E ACETO NERO

Quadro di Pigna

FAGIOLI, GARUM E FEGATINI DI TROTA

Indivia Riccia

CARDAMOMO, LIMONE, FASSONA E SALSA ALLA DIAVOLA

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL E POLLINE

Sotto la neve

CALDARROSTE, LATTE E MERINGA

Menu 115€

Percorso Vini 60€

Antipasti

Salmerino

CRUDO, LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE
27€

Biarave

BARBABIETOLE, ACCIUGHE E ACETO DI LAMPONI
27€

Lumache nel verde

BURRO ALL'AGLIO ORSINO E BERNESE VERDE
27€

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA
27€

CUCINA & MONTAGNA

Primi

Riso&Funghi

5 SPEZIE
25€

Tortello bagna cauda

ZABAIONE DI PEPERONI E NOCCIOLE
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€

Coniglio Royale

SFOGLIATELLA DI PATATE, CIALDA ALLE OLIVE E MISTICANZA
37€

Indivia Riccia

CARDAMOMO, LIMONE, FASSONA E SALSA ALLA DIAVOLA
37€

Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE
37€



Les classiques

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Caponèt

CHAPON, TOMA, ANCHOIS

Biarave

BETTERAVE, ANCHOIS, VINAIGRE DE FRAMBOISES

Tortelli, bagna cauda

SABAYON DE POIVRON, NOISETTES

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL

Gâteau de poires

BAROLO CHINATO, GLACE À LA RICOTTA ET MENTHE

Menu 85€

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

Cotechino

CHOU-FLEUR, MÛELLE

Anguille Bbq

POLENTA, SAUCE GALBI, VINAIGRE NOIRE

Quadre de Pin

HARICOTS, GARUM ET FOIE DE TRUITE

Endive frisée

CARDAMOME, CITRON, FASSONA, SAUCE DIAVOLA

Cheesecake de Montagne

TUMIN DEL MEL ET POLLEN

Sous la neige

CHÂTAIGNES, LAIT ET MERINGUE

Menu 115€

Accords Vins 60€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Omble Chavalier

CRU, YAOURT, POLLEN, CAVIAR
27€

Biarave

BETTERAVE, ANCHOIS ET VINAIGRE AUX FRAMBOISES
27€

Escargots dans le vert

BROCOLI-RAVE, AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE
27€

Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA
27€

Pâtes

Riz & champignons

5 ÉPICES
25€

Tortelli de Bagna Cauda

SABAYON DE POIVRON, NOISETTES
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€

Lapin Royal

TATIN DE POMMES DE TERRE, GAUFRE AUX OLIVES
37€

Endive frisée

CARDAMOME, CITRON, FASSONA, SAUCE DIAVOLA
37€

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL
37€



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Caponèt

POACHED CAPON, TOME AND ANCHOVIES

Biarave

BEETROOT, ANCHOVIES, RASPBERRY VINEGAR

Bagna cauda tortelli

RED PEPPER SABAYON AND HAZELNUTS

Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

Cake of pears

BAROLO CHINATO, RICOTTA ICE CREAM, MINT

Menu 85€

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

Cotechino

CAULIFLOWER, MARROW

Eel Bbq

POLENTA, GALBI SAUCE, BLACK VINEGAR

Framework of Pigna

BEANS, GARUM AND LIVER OF TROUT

Curly endive

CARDAMOM, LEMON, FASSONA, DIAVOLA SAUCE

Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL AND POLLEN

Under the snow

CHESTNUTS, MILK AND MERINGUE

Menu 115€

Wine pairing 60€



Appetizers

Char

RAW, YOGURT, POLLEN, CAVIAR

27€

Biarave

BEETROOT, ANCHOVIES, RASPBERRY VINEGAR

27€

Snails in green

BROCCOLI RABE, WILD GARLIC AND BÉARNAISE SAUCE

27€

Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

27€

Pasta

Rice & mushrooms

5 SPICES

25€

Bagna cauda tortelli

RED PEPPER SABAYON AND HAZELNUTS

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€

Rabbit Royal

ROAST POTATO, OLIVE CHIPS

37€

Curly endive

CARDAMOM, LEMON, FASSONA, DIAVOLA SAUCE

37€

Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

37€