



## *I classici*

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Insalata Russa 2.0

VERDURE INVERNALI, TOSAZU E TAGETE

### Tardo autunno

ZUCCA IN CARPIONE, CASTAGNE E FUNGHI

### Gobbi

BACCALA' SALSA PIL PIL E CIME DI RAPA

### Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE

### Zabaione

BAROLO CHINATO, FRUTTI ROSSI

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



## Chassa

SELVAGGINA DELLE NOSTRE VALLI

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA

### Polenta e Cinghiale

MAIS PIGNULET E OLIO SPEZIATO

### Lièvre en croûte

SALSA CIVET

### Ravioles

CASTAGNE, CAPRIOLO E GREEN CURRY

### Colombaccio

GARAM MASALA E DATTERI

### Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL E POLLINE

### Sotto la neve

CALDARROSTE, FUNGHI, LATTE E MERINGA

Menu 130€

Percorso Vini 65€

## *Antipasti*

### Salmerino

CRUDO, LATTICELLO, POLLINE E CAVIALE  
27€

### Tardo autunno

ZUCCA IN CARPIONE, CASTAGNE E FUNGHI  
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€

### Gobbi

BACCALA' SALSA PIL PIL E CIME DI RAPA  
25€

### Casoncelli

BLU DI PALANFRE', ZUCCA E MOSTARDA  
25€

### Rigatone

MAIALE NERO RAZZA CAVOUR, GREEN CURRY E MAGGIORANA  
25€

## *Secondi*

### Storione alla brace

SALSA VERDE, COSTE E RAPE  
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

### Salade russe

LÉGUMES HIVERNALES TOSAZU, TAGETE

### Tard en Automne

COURGE À L'AIGRE-DOUX, CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS

### Ravioli Bossus

MORUE, SAUCE PIL PIL ET FEUILLES DE NAVET

### Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL

### Sabayon

BAROLO CHINATO ET FRUIT ROUGES

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



## Chasse

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA

### Polenta et Sanglier

MAÏS ET HUILE ÉPICÉS

### Lièvre en croûte

SAUCE CIVET

### Ravioles

CHÂTAIGNES, CURRY VERT, CHEVREUIL

### Pigeon

GARAM MASALA ET DATTES

### Cheesecake de Montagne

TUMIN DEL MEL ET POLLEN

### Sous la neige

CHÂTAIGNES, LAIT ET MERINGUE

Menu 130€

Accords Vins 65€

## Entrées

## CUCINA & MONTAGNA

### Omble Chavalier

CRU, YAOURT, POLLEN, CAVIAR  
27€

### Tard en Automne

COURGE À L'AIGRE-DOUX, CHÂTAIGNES ET CHAMPIGNONS  
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€

### Ravioli Bossus

MORUE, SAUCE PIL PIL ET FEUILLES DE NAVET  
25€

### Casoncelli, courge, moutarde

BLU DI PALANFRE'  
25€

### Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY, MARJOLAINE  
25€

## Plats principaux

### Esturgeon grillé

SAUCE VERTE, CÔTES, NAVET  
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

### Russian salade

WINTER VEGETABLES, TOSAZU, TAGETE

### Late Autumn

SWEET AND SOUR PUMPKIN, CHESTNUT, MUSHROOMS

### Ravioli

CODFISH, SAUCE PIL PIL, TURNIP GREENS

### Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

### Saboyon

BAROLO CHINATO, RED FRUITS

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



## *Hunt*

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY

### Polenta and Boar

CORN AND SPICY OIL

### Hare

CIVET SAUCE

### Ravioles

CHESTNUTS, GREEN CURRY, DEER

### Pigeon

GARAM MASALA, DATES

### Mountain cheesecake

TUMIN DEL MEL AND POLLEN

### Under the snow

CHESTNUTS, MILK AND MERINGUE

Menu 130€

Wine pairing 65€



## *Appetizers*

### Char

RAW, YOGURT, POLLEN, CAVIAR

27€

### Late Autumn

SWEET AND SOUR PUMPKIN, CHESTNUT, MUSHROOMS

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€

### Ravioli

CODFISH, SAUCE PIL PIL, TURNIP GREENS

25€

### Casoncelli, pumpkin, mustard

BLU OF PALANFRE'

25€

### Rigatone

BLACK PIG OF CAVOUR, GREEN CURRY, MARJORAM

25€

## *Main courses*

### Grill sturgeon

GREEN SAUCE, TURNIP

37€

### Rabbit Royal

ROAST POTATO, OLIVE CHIPS

37€

### Curly endive

CARDAMOM, LEMON, FASSONA, DIAVOLA SAUCE

37€

### Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

37€