



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Insalata Russa 2.0

VERDURE INVERNALI, TOSAZU E TAGETE

Tartrà

AL BACCALA' E BAGNETTO VERDE

Ravioles

CASTAGNE, CAPRIOLO E GREEN CURRY

Lingua Salmistrata

ARROSTO, SENAPE E MIELE

Zabaione

VERMOUTH BELLE EPOQUE SPERTINO E AGRUMI

Menu 85€

Percorso Vini 45€

Percorso Drink Pairing 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



Habitat

LE ALPI MARITTIME

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Storione del Pesio

AFFUMICATO AL PINO, UOVA E CIPOLLOTTO,

Prima-Vera

TARTELLETTA, CICORIA, FUNGHI E FIORI

Lièvre en croûte

SALSA CIVET

Dischi volanti

CASTELMAGNO 20, FIENO E CHARTREUSE

Indivia Riccia

CARDAMOMO, LIMONE E SALSA ALLA DIAVOLA

Camilla

POLLINE E CAMOMILLA

Sotto la neve

CALDARROSTE, FUNGHI, LATTE E MERINGA

Menu 115€

Wine Pairing 65€

Drink Pairing 65€

Antipasti

CUCINA & MONTAGNA

Storione del Pesio

AFFUMICATO AL PINO, UOVA E CIPOLLOTTO
27€

Prima-Vera

TARTELLETTA, CICORIA, FUNGHI E FIORI
27€

Lumache nel verde

BURRO ALL'AGLIO ORSINO E BERNESE VERDE
27€

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA
27€

Primi

Castelmagno&Pepe

SPAGHETTI, PEPE E CARDAMOMO
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

Tartrà

AU MORUE, SAUCE VERTE

Ravioles

CHÂTAIGNES, CURRY VERT, CHEVREUIL

Langue de veau

RÔTI, MOUTARDE ET MIEL

Sabayon

VERMOUTH BELLE EPOQUE SPERTINO ET AGRUMES

Menu 85€

Accords Vins 45€

Parcours de boisson pairing 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



Habitat

LES ALPES MARITIMES

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Esturgeon de Pesio

FUMÉ AU PINO, OEUF, OIGNON VERT

Prima-Vera

CHICORÉE, CHAMPIGNONS, FLEURS

Lièvre en croûte

SAUCE CIVET

Disques Volantes

CASTELMAGNO 2020, POIVRE, CHARTREUSE

Endive frisée

CARDAMOME, CITRON, FASSONA, SAUCE DIAVOLA

Camilla

POLLEN ET CAMOMILLE

Sous la neige

CHÂTAIGNES, LAIT ET MERINGUE

Menu 115€

Accords Vins 65€

Parcours de boisson pairing 65€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Esturgeon de Pesio
FUMÉ AU PINO,OEUF,OIGNON VERT
27€

Prima-Vera
CHICORÉE.CHAMPIGNONS,FLEURS
27€

Escargots dans le vert
BROCOLI-RAVE, AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE
27€

Cerf
TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET TREVISANA
27€

Pâtes

Castelmagno et poivre
SPAGHETTI,POIVRE NOIR,CARDAMOME
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

Tartrà

OF CODFISH, GREEN SAUCE

Ravioles

CHESTNUTS, GREEN CURRY, DEER

Veal Tongue

ROASTED, MUSTARD AND HONEY

Saboyon

VERMOUTH BELLE EPOQUE AND CITRUS FRUITS

Menu 85€

Wine pairing 45€

Drink 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



Habitat

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Sturgeon from Pesio
SMOKED PINE, EGGS, GREEN ONION

Prima-Vera
CHICORY, MUSHROOMS, FLOWERS

Hare
CIVET SAUCE

Flying disks
CASTELMAGNO 2020, PEPPER, CHARTREUSE

Curly endive
CARDAMOM, LEMON, FASSONA, DIAVOLA SAUCE

Camilla
POLLEN AND CHAMOMILE

Under the snow
CHESTNUTS, MILK AND MERINGUE

Menu 115€

Wine pairing 65€

Drink Pairing 65€

Appetizers

Sturgeon from Pesio
SMOKED PINE,EGGS,GREEN ONION
27€

Prima-Vera
CHICORY,MUSHROOMS,FLOWERS
27€

Snails in green
BROCCOLI RABE, WILD GARLIC AND BÉARNAISE SAUCE
27€

Venison
VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY
27€

Pasta

Castelmagno and pepper
SPAGHETTO,PEPPER,CARDAMOM
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€