



## *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€

### Riso Giallo

SAFRAN E LIMONE  
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 AUX AIGUILLES DE PIN, OEUF ET CÉBETTE  
27€

### Prima-Vera

TARTELETTE, CHICORÉE, CHAMPIGNONS ET 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 & Poivre

SPAGHETTI, POIVRE NOIR, CARDAMOME  
25€

### Ravioli Bossus

MORUE, SAUCE PIL PIL ET POUSSÉS DE BROCOLIS  
25€

### Riz Jaune

SAFRAN ET CITRON  
25€

### Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY, MARJOLAINE  
25€

## Plats principaux

### Esturgeon grillé

SAUCE VERTE, BLETTE ET NAVET  
37€

### Lapin Royal

TATIN DE POMMES DE TERRE ET CROQUANT AUX OLIVES  
37€

### Endive frisée

CARDAMOME, CITRON, VEAU ET SAUCE DIABLE  
37€

### Langue de veau

RÔTIE, 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 & Pepper  
SPAGHETTO, PEPPER, CARDAMOM  
25€

Ravioli  
CODFISH, SAUCE PIL PIL, TURNIP GREENS  
25€

Yellow Rise  
SAFFRON AND LEMON  
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€