



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Insalata Russa 2.0

VERDURE IN CARPIONE, TOSAZU E TAGETE

Tartrà

AL BACCALÀ E BAGNETTO VERDE

Ravioles

CASTAGNE, CAPRIOLO E GREEN CURRY

Agnello Sambucano

ARROSTO, RAS EL HANOUT E CICORIA ALL'ITALIANA

Zabaione

VERMOUTH BELLE ÉPOQUE DI 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,

Spugnole

UOVO MARINATO, ASPARAGI E BRODO DI FUNGHI

Agneau en croûte

PISELLI E ZA'ATAR

Dischi volanti

CASTELMAGNO 20, FIENO E CHARTREUSE

Indivia Riccia

CARDAMOMO, LIMONE E SALSA ALLA DIAVOLA

Camilla

POLLINE E CAMOMILLA

Fròla

FRAGOLE ALL'ACETO, MANDORLE E LAVANDA

Menu 115€

Wine Pairing 65€

Drink Pairing 65€

Antipasti

CUCINA & MONTAGNA

Storione del Pesio

AFFUMICATO AL PINO, UOVA E CIPOLLOTTO
27€

Cervo

CRUDA DI CERVO, MIRTILLI SELVATICI E TREVIGIANA
27€

Lumache nel verde

BURRO ALL'AGLIO ORSINO E BÉARNAISE VERDE
27€

Tartelletta

ASPARAGI, BÉARNAISE E BOTTARGA DI TROTA
27€

Primi

Castelmagno & Pepe

SPAGHETTI, PEPE E CARDAMOMO
25€

Gobbi

BACCALA' SALSA PIL PIL E CIME DI RAPA
25€

Gnocchi di Piselli

ASPARAGI, CAGLIATA E ARINGA
25€

Rigatone

MAIALE NERO RAZZA CAVOUR, GREEN CURRY E MAGGIORANA
25€

Secondi

Storione alla brace

SALSA VERDE, COSTE E RAPE
37€

Trippa al Latte

ZAFFERANO, PISELLI E ACETOSA
37€

Indivia Riccia

CARDAMOMO, LIMONE, FASSONA E SALSA ALLA DIAVOLA
37€

Agnello Sambucano

ARROSTO, RAS EN HANOUT E CICORIA ALL'ITALIANA
37€



Les classiques

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Salade russe 2.0

LÉGUMES AIGRE-DOUX, TOSAZU ET TAGÈTE

Tartrà

DE MORUE ET SAUCE VERTE

Ravioles

CHÂTAIGNES, CURRY VERT ET CHEVREUIL

Agneau Sambucano

À L'ÉTOUFFÉE, RAS EL HANOUT ET CHICORÉE À L'ITALIENNE

Sabayon

VERMOUTH BELLE ÉPOQUE DE SPERTINO ET AGRUMES

Menu 85€

Accords Vins 45€

Accords Boissons 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 ÊTRE 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 AUX AIGUILLES DE PIN, OEUF ET CÉBETTE

Morilles

ŒUF MARINÉ, ASPERGE ET BOUILLON DE CHAMPIGNONS

Agneau en croûte

PETITS POIS ET ZA'ATAR

Disques Volants

CASTELMAGNO 2020, POIVRE ET CHARTREUSE

Endive frisée

CARDAMOME, CITRON ET SAUCE DIABLE

Camilla

POLLEN ET CAMOMILLE

Fròla

FRAISE AU VINAIGRE, AMANDE ET LAVANDE

Menu 115€

Accords Vins 65€

Accords Boissons 65€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Esturgeon de Pesio

FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN, OEUF ET CÉBETTE
27€

Cerf

TARTARE DE CERF, MYRTILLES SAUVAGES ET SALADE DE TRÉVISE
27€

Escargots dans le vert

BEURRE À L'AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE
27€

Tartelette

ASPERGE, BÉARNAISE ET POUTARGUE DE TRUITE
27€

Pâtes

Castelmagno & Poivre

SPAGHETTI, POIVRE NOIR ET CARDAMOME
25€

Ravioli

MORUE, SAUCE PIL PIL ET POUSSÉS DE BROCOLIS
25€

Gnocchi de petits pois

ASPERGE, CAILLÉ ET HARENG
25€

Rigatone

COCHON NOIR DE CAVOUR, GREEN CURRY ET MARJOLAINE
25€

Plats principaux

Esturgeon grillé

SAUCE VERTE, BLETTE ET NAVET
37€

Tripes au lait

SAFRAN, PETITS POIS ET OSEILLE
37€

Endive frisée

CARDAMOME, CITRON, VEAU ET SAUCE DIABLE
37€

Agneau Sambucano

À L'ÉTOUFFÉE, RAS EL HANOUT ET CHICORÉE À L'ITALIENNE
37€



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Russian salade

SWEET AND SOUR VEGETABLES AND TOSAZU

Tartrà

WITH CODFISH AND GREEN SAUCE

Ravioles

CHESTNUTS, GREEN CURRY AND RŒ DEER RAGOUT

Sambucano Lamb

LAMB STEW, RAS EL HANOUT AND ITALIAN STYLE CHICORY

Zabaglione

VERMOUTH BELLE ÉPOQUE 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 AND GREEN ONION

Morels

MARINATED EGG, ASPARAGUS AND MUSHROOM BROTH

Herb-crusted of Lamb

GREEN PEAS AND ZA'ATAR

Dischi Volanti pasta

CASTELMAGNO 2020, PEPPER AND CHARTREUSE

Curly endive

CARDAMOM, LEMON AND DEVIL'S SAUCE

Camilla

POLLEN AND CHAMOMILE

Fròla

STRAWBERRIES WITH VINEGAR, ALMOND AND LAVANDER

Menu 115€

Wine pairing 65€

Drink Pairing 65€

Appetizers

Sturgeon from Pesio

SMOKED PINE, EGGS AND GREEN ONION
27€

Venison

VENISON TARTARE, WILD BLUEBERRIES AND CHICORY
27€

Snails in green

WILD GARLIC BUTTER AND BÉARNAISE SAUCE
27€

Tartlet

ASPARAGUS, BÉARNAISE SAUCE AND TROUT BOTTARGA
27€

Pasta

Castelmagno & Pepper

SPAGHETTO, PEPPER AND CARDAMOM
25€

Ravioli

CODFISH, SAUCE PIL PIL AND BROCOLI SPROUT
25€

Green Pea Gnocchi

ASPARAGUS, CURD CHEESE AND HERRING
25€

Rigatone

BLACK PIG OF CAVOUR, GREEN CURRY AND MARJORAM
25€

Main courses

Grill sturgeon

GREEN SAUCE AND TURNIP
37€

Trip and Milk

SAFFRON, GREEN PEAS AND SORREL
37€

Curly endive

CARDAMOM, LEMON, FASSONA AND DEVIL'S SAUCE
37€

Sambucano Lamb

LAMB STEW, RAS EL HANOUT AND ITALIAN STYLE CHICORY
37€