



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Merenda Sinoira

ALICI, ACCIUGHE, CAPPERI E BAGNETTO VERDE

Fruità

ORTICHE, CIPOLLA IN CARPIONE E MISTICANZA SELVATICA

Tortellini al Fumo

FAVE, NEPITELLA E PANNA DI MONTAGNA

Agnello Sambucano

ARROSTO, RAS EL HANOUT E CICORIA ALL'ITALIANA

Margherita

PANNA COTTA, TUMIN DEL MEL E ALBICOCCA

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,

Niçoise

VIAGGIO IN PROVENZA

Agneau en croûte

PISELLI E ZA'ATAR

Gnocchi di piselli

SPINACI DI MONTAGNA, CAGLIATA E ARINGA

Bietole

FONDO DI FARAONA ARROSTO E GODIVEAU

Alpino

RICOTTA DI PALANFRÈ E PINO MUGO

Fròla

FRAGOLE ALL'ACETO, MANDORLE E SAMBUCO

Menu 115€

Wine Pairing 65€

Drink Pairing 65€

Antipasti

CUCINA & MONTAGNA

Pecora Sambucana

CRUDA, CIPOLLA ALLA BRACE E FINOCCHIO

27€

Storione del Pesio

AFFUMICATO AL PINO, UOVA E CIPOLLOTTO

27€

Coste Marià

ROGNONCINI, LUVERTIN, AGLIO ORSINO E BÉARNAISE VERDE

27€

Zucchine al Brusch

CARPIONE, SEIRASS DEL FEN E MENTA

27€

Primi

Castelmagno & Fieno

SPAGHETTONE E GENEPEY

25€

Orzo e Aglio Orsino

LUMACHE E PASTIS ARGALÀ

25€

Gnocchi di Piselli

SPINACI DI MONTAGNA, 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€

Faraona Arrosto

BIETOLE, SUGO D'ARROSTO E GODIVEAU

37€

Agnello Sambucano

ARROSTO, RAS EN HANOUT E CICORIA ALL'ITALIANA

37€



Les classiques

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Merenda Sinoira

ANCHOIS, CÂPRES ET SAUCE VERTE

Fruità

ORTIES, OIGNON AIGRE-DOUX ET MESCLUN SAUVAGE

Tortellini Fumés

FÈVES, MENTHE SAUVAGE, ET CRÈME DE MONTAGNE

Agneau Sambucano

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

Marguerite

PANNA COTTA, TUMIN DEL MEL ET ABRICOT

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 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 AUX AIGUILLES DE PIN, OEUF ET CÉBETTE

Niçoise

VOYAGE EN PROVENCE

Agneau en croûte

PETITS POIS ET ZA'ATAR

Gnocchi de petits pois

ÉPINARD DE MONTAGNE, CAILLÉ ET HARENG

Blette

FOND DE PINTADE RÔTIE ET GODIVEAU

Alpin

RICOTTA DE PALANFRÈ ET PIN MUGO

Fròla

FRAISE AU VINAIGRE, AMANDE ET FLEUR DE SUREAU

Menu 115€

Accords Vins 65€

Accords Boissons 65€

Entrées

CUCINA & MONTAGNA

Brebis Sambucana

TARTARE, OIGNONS BRAISÉS ET FENOUIL
27€

Esturgeon de Pesio

FUMÉ AUX AIGUILLES DE PIN, OEUF ET CÉBETTE
27€

Coste Marià

ROGNON, BLETTES, AIL DES OURS ET BÉARNAISE VERTE
27€

Courgettes au Brusch

A L'AIGRE, SEIRASS AL FEN ET MENTHE
27€

Pâtes

Castelmagno & Foin

SPAGHETTONE, ET GENEPE
25€

Orge et Ail des ours

ESCARGOT ET PASTIS ARGALÀ
25€

Gnocchi de petits pois

ÉPINARD DE MONTAGNE, 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€

Pintade rôtie

BLETTE, JUS DE PINTADE ET GODIVEAU
37€

Agneau Sambucano

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



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Merenda Sinoira

ANCHOVIES, CAPERS, AND PERSIL SAUCE

Fruità

NETTLE, SWEET AND SOUR ONIONS AND WILD SALAD

Smoked Tortellini

FAVA BEANS, WILD MINT AND MOUNTAIN CREAM

Sambucano Lamb

LAMB STEW, RAS EL HANOUT AND ITALIAN STYLE CHICORY

Daisy Flower

PANNA COTTA, TUMIN DEL MEL AND APRICOT

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

Niçoise

A TASTE OF PROVENCE

Herb-crusted of Lamb

GREEN PEAS AND ZA'ATAR

Green Pea Gnocchi

WILD SPINACH, CURD CHEESE AND HERRING

Chard

ROAST GUINEA FOWL STOCK WITH GODIVEAU

Alpine

PALANFRÈ RICOTTA WITH MOUNTAIN PINE

Fròla

STRAWBERRIES WITH VINEGAR, ALMOND AND ELDERFLOWER

Menu 115€

Wine Pairing 65€

Drink Pairing 65€

Appetizers

Sambucana Sheep

TARTARE, BRAISED ONIONS AND FENNEL
27€

Surgeon from Pesio

SMOKED PINE, EGGS AND GREEN ONION
27€

Coste Marià

KIDNEY, CHARD, WILD GARLIC AND GREEN BÉARNAISE SAUCE
27€

Zucchini with Brusch

IN VINEGAR, SEIRASS AL FEN AND MINT
27€

Pasta

Castelmagno & Hay

SPAGHETTONE AND GENEPEY
25€

Barley with Wild garlic

SNAILS AND ARGALÀ PASTIS
25€

Green Pea Gnocchi

WILD SPINACH, 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€

Roast Guinea Fowl

CHARD, GUINEA FOWL STOCK WITH GODIVEAU
37€

Sambucano Lamb

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