



I classici

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Merenda Sinoira

ALICI, ACCIUGHE, CAPPERI E BAGNETTO VERDE

Peperone Arrosto

DI CARMAGNOLA E VENTRESCA DI TONNO SOTT'OLIO

Tortellini al Fumo

CAVOLO RAPA, 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€

VI PREGHIAMO GENTILMENTE DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA DI EVENTUALI
ALLERGIE O INTOLLERANZE.

DISPONIBILE SU RICHIESTA L'ELENCO DEGLI ALLERGIE ALIMENTARE

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE,
POSSONO RICHIEDERE I PROCESSI DI ABBATTITURA



Habitat

LE ALPI MARITTIME

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

Tumàtica

PANZANELLA DI MONTAGNA

Niçoise

VIAGGIO IN PROVENZA

Agneau en croûte

PISELLI E ZA'ATAR

"Marinara" di fiume

RISO, ANGUILLA E POMODORO CONCENTRATO

Bietole

FONDO DI FARAONA ARROSTO E GODIVEAU

Bitter

LAMPONE, BAROLO CHINATO, ANGOSTURA E RUTA

Bianco Mandorla

MANDORLA SALATA, GELSI NERI E ORIGANO

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 GENEPE
25€

"Marinara" di fiume

RISO, ANGUILLA E POMODORO CONCENTRATO
27€

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€

Auriun & Maiale

FUNGHI ALLA BRACE E MAIALINO NERO LACCATO
39€

Faraona Arrosto

BIETOLE, SUGO D'ARROSTO E GODIVEAU
37€

Agnello Sambucano

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

L'ESPERIENZA À LA CARTE PREVEDE LA SCELTA DI ALMENO DUE PIATTI SALATI



Les classiques

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Merenda Sinoira

ANCHOIS, CÂPRES ET SAUCE VERTE

Poivron rôti

DE CARMAGNOLA ET VENTRÈCHE DE THON À L'HUILE D'OLIVE

Tortellini Fumés

CHOU-RAVE 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€

NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR INFORMER LE PERSONNEL DE SALLE EN CAS
D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.

POUR GARANTIR UNE CONSERVATION OPTIMALE, CERTAINES PRÉPARATIONS PEUVENT
NÉCESSITER UN PROCESSUS DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
(ABATTAGE DE TEMPÉRATURE).



Habitat

LES ALPES MARITIMES

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Tumàtica

PANZANELLA DE MONTAGNE

Niçoise

VOYAGE EN PROVENCE

Agneau en croûte

PETITS POIS ET ZA'ATAR

"Marinara" de fleuve

RIZ, ANGUILE ET CONCENTRÉ DE TOMATE

Blette

FOND DE PINTADE RÔTIE ET GODIVEAU

Bitter

FRAMBOISE, BAROLO CHINATO, ANGOSTURA ET RUE

Blanc Amande

AMANDE SALÉE, MÛRE DE MÛRIER ET ORIGAN

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 GENEPEY

25€

"Marinara" de fleuve

RIZ, ANGUILE ET CONCENTRÉ DE TOMATE

27€

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€

Auriun & Cochon

CHAMPIGNONS BRAISÉS ET COCHON NOIR LAQUÉ

39€

Pintade rôtie

BLETTE, JUS DE PINTADE ET GODIVEAU

37€

Agneau Sambucano

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

37€

L'EXPÉRIENCE À LA CARTE PRÉVOIT LE CHOIX D'AU MOINS DEUX PLATS SALÉS



Nazionale's classics

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Merenda Sinoira

ANCHOVIES, CAPERS, AND PERSIL SAUCE

Roasted Pepper

FROM CARMAGNOLA WITH VENTRESCA TUNA BELLY IN OLIVE OIL

Smoked Tortellini

KOHLRABI, 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€

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.

A LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE UPON REQUEST.

FOR PROPER FOOD PRESERVATION, SOME DISHES MAY UNDERGO A BLAST CHILLING
PROCESS.



Habitat

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

Tumàtica

MOUNTAIN PANZANELLA

Niçoise

A TASTE OF PROVENCE

Herb-crusted of Lamb

GREEN PEAS AND ZA'ATAR

River "Marinara"

RICE, EEL AND TOMATO CONCENTRATE

Chard

ROAST GUINEA FOWL STOCK WITH GODIVEAU

Bitter

RASPBERRY, BAROLO CHINATO, ANGOSTURA AND RUE

White Almond

SALTED ALMOND, BLACK MULBERRY AND ORIGANO

Menu 115€

Wine Pairing 65€

Drink Pairing 65€

Appetizers

Sambucana Sheep

TARTARE, BRAISED ONIONS AND FENNEL
27€

Sturgeon 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€

River "Marinara"

RICE, EEL AND TOMATO CONCENTRATE
27€

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€

Auriun & Pig

GRILLED MUSHROOMS AND LACQUERED BLACK PIG
39€

Roast Guinea Fowl

CHARD, GUINEA FOWL STOCK WITH GODIVEAU
37€

Sambucano Lamb

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