



CUCINA & MONTAGNA

Il menu che avete di fronte nasce dalle Montagne che ci circondano, che con pazienza,
prove e sensibilità, abbiamo valorizzato.

È un percorso che ci ha guidati fin qui, insieme al lavoro degli artigiani, degli allevatori e dei
produttori che lo rendono possibile.

Non sappiamo ancora dove ci porterà, ed è proprio questo che ci spinge a continuare.
Godetevi anche voi le nostre montagne!

(Famiglia Macario, il Nazionale, 2025)

Fabio

Christofer

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Christian

Meo

Camille

Elena

*Alcuni piatti potrebbero contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al
personale di sala e consultare il libro degli ingredienti.
I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE
852/04 e Reg CE 853/04i*



CARTA

le alpi marittime

Storione del Pesio affumicato al pino, uova e cipollotto

Pecora Sambucana, cipolla alla brace e finocchio

Peperone di Cuneo arrosto, fagiolini e ventresca di tonno

Spaghettone al Castelmagno e fieno, polvere di genepy

“Marinara di fiume”, riso, anguilla e pomodoro concentrato

Tortelli di bagna cauda, zabaione di peperoni e nocciole

Maiale nero di Cavour laccato all'aceto e Auriun alla brace

Faraona Arrosto, cavolo, sugo d'arrosto e godiveau

Agnello Sambucano, ras el hanout e cicoria all'italiana

2 piatti alla carta 70 €

3 piatti alla carta 90 €



HABITAT

le alpi marittime

Uovo

Tigella

Cavolo nero

Pane e burro

Storione

Zucca e alloro

Grifola alla brace

Barbabietola e lampone

Faraona

Bitter

Mandorla

Gianduia

Cotogna

Madeleine

Menu Habitat 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

STAGIONATURA

Il carrello dei formaggi delle nostre montagne

18 €



CUISINE & MONTAGNE

Le menu que vous avez sous les yeux est né des montagnes qui nous entourent.

Avec patience, essais et sensibilité, nous avons cherché à les mettre en valeur.

C'est un parcours qui nous a conduits jusqu'ici, aux côtés du travail des artisans, des éleveurs et des producteurs qui le rendent possible.

Nous ne savons pas encore où il nous mènera, et c'est justement cela qui nous pousse à continuer.

Profitez, vous aussi, de nos montagnes !

(Famille Macario, Il Nazionale, 2025)

Fabio

Christofer

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Christian

Meo

Camille

Elena

Certains plats peuvent contenir des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Merci d'en informer le personnel de salle et de consulter le livre des ingrédients.

Les produits frais sont soumis à un refroidissement rapide afin de garantir leur sécurité, conformément aux règlements CE 852/04 et CE 853/04.



CARTE

le alpi maritime

Esturgeon du Pesio fumé au pin, œufs et cébette

Brebis Sambucana, oignon braisé et fenouil

Poivron de Cuneo rôti, haricots verts et ventrèche de thon

Spaghettone au Castelmagno et au foin, poudre de génépy

“Marinara de rivière”, riz, anguille et concentré de tomates

Tortelli de bagna cauda, sabayon de poivrons et noisettes

Porc noir de Cavour laqué au vinaigre et Auriun grillé

Pintade rôtie, chou, jus de rôti et godiveau

Agneau Sambucano, ras el hanout et chicorée à l'italienne

2 plats à la carte 70 €

3 plats à la carte 90 €



HABITAT

le alpi marittime

Oeuf

Tigella

Chou noir

Pain et beurre

Esturgeon

Courge et laurier

Grifola grillée

Betterave et framboise

Pintade

Bitter

Amande

Gianduja

Coing

Madeleine

Menu Habitat 120 €

Accord Mets & Vins 70 €

Accord Mets & Boissons 70 €

AFFINAGE

Le chariot de fromages de nos montagnes

18 €



CUISINE & MOUNTAIN

The menu before you was born from the Mountains that surround us mountains we have learned to celebrate through patience, experimentation, and sensitivity.

It is a journey that has guided us here, alongside the work of artisans, farmers, and producers who make it all possible. We do not yet know where it will take us, and that is precisely what drives us to continue.

May you, too, enjoy our mountains!

(Famiglia Macario, il Nazionale, 2025)

Fabio

Christofer

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Christian

Meo

Camille

Elena

Some dishes may contain ingredients that can cause allergies or intolerances.

Please inform our staff and consult the ingredient list available upon request.

Fresh products are rapidly chilled to ensure safety, in accordance with EC Regulations 852/04 and 853/04.



CARTE

The Maritime Alps

Pesio Sturgeon smoked with pine, egg and spring onion

Sambucana Sheep, charred onion and fennel

Roasted Cuneo Pepper, green beans and tuna belly

Spaghettone with Castelmagno cheese and hay, genepy powder

“River Marinara”, rice, eel and concentrated tomato

Bagna Cauda Tortelli, pepper sabayon and hazelnuts

Black Pork from Cavour glazed with vinegar and grilled Auriun

Roasted Guinea Fowl, cabbage, jus and godiveau

Sambucano Lamb, ras el hanout and Italian-style chicory

2 courses à la carte 70 €

3 courses à la carte 90 €



HABITAT

The Maritime Alps

Egg
Tigella
Black cabbage
Bread and butter
Sturgeon
Pumpkin and bay leaf
Grilled Grifola
Beetroot and raspberry
Guinea fowl
Bitter
Almond
Gianduja
Quince
Madeleine

Habitat Menu 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €



CUCINA & MONTAGNA

Il menu che avete di fronte nasce dalle Montagne che ci circondano, che con pazienza, prove e sensibilità, abbiamo valorizzato.

È un percorso che ci ha guidati fin qui, insieme al lavoro degli artigiani, degli allevatori e dei produttori che lo rendono possibile.

Non sappiamo ancora dove ci porterà, ed è proprio questo che ci spinge a continuare. Godetevi anche voi le nostre montagne!

(Famiglia Macario, il Nazionale, 2025)

I CLASSICI

Pecora Sambucana, cipolla alla brace e finocchio

Peperone di Cuneo arrosto, fagiolini e ventresca di tonno

Spaghettoni al Castelmagno e fieno, polvere di genepy

Agnello Sambucano, ras el hanout e cicoria all'italiana

Crêpe "Suzette", vermut, ramsin e vaniglia tostata

Menu Classici 85 €

Wine Pairing 45 €

Drink Pairing 45 €

Alcuni piatti potrebbero contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al personale di sala e consultare il libro degli ingredienti.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04i