



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

Capriolo, cipolla alla brace e finocchio

Cardoncelli, estratto di funghi, midollo e champignon de Paris

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

Storione al verde, cavolo rapetta e olive alla brace

Faraona Arrosto, cavolo, sugo d'arrosto e godiveau

Agnello Sambucano, ras el hanout e cicoria all'italiana

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



IL CAPPONE DI MOROZZO

le alpi marittime

Pane e burro

Pâté en croûte e insalatina di erbe invernali

Caponèt, di bollito, toma e acciughe

Coq au vin, petto alla brace, cipolline e salsa al vino rosso

Cacciatora, cosce e alette stufate, olive taggiasche e tartufo nero

Brodo concentrato, passatelli di segale e cipollotto

Uva fragola, nocciole e saba

Batata, miele di castagno, latte e fieno

Menu Cappone 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

Chevreuril, oignon braisé et fenouil

Pleurote, extrait de champignons, moelle et champignons de Paris

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

Esturgeon au vert, feuilles de brocoli et olives grillées

Pintade rôtie, chou, jus de rôti et godiveau

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

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



LE CHAPON DE MOROZZO

le alpi marittime

Pain et beurre

Pâté en croûte et mesclun d'herbes d'hiver

Caponèt, de pot au feu, tome et anchois

Coq au vin, suprême grillé, petits oignons et sauce au vin rouge

Chasseur, cuisses et ailes braisées, olives taggiasca et truffe noire

Bouillon concentré, passatelli de sègle et cébette

Raisin fraise, noisettes et saba

Patate douce, miel de châtaignier, lait et foin

Menu Chapon 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

Roe deer, charred onion and fennel

Cardoncelli mushrooms, mushroom extract, marrow, and Paris mushrooms

Spaghettone with Castelmagno cheese and hay, genepy powder

“River Marinara”, rice, eel and concentrated tomato

Bagna Cauda Tortelli, pepper sabayon and hazelnuts

Sturgeon in green sauce, broccoli leaves and grilled olives

Roasted Guinea Fowl, cabbage, jus and godiveau

Sambucano Lamb, ras el hanout and Italian-style chicory

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



THE MOROZZO CAPON

The Maritime Alps

Bread and butter

Pâté en croûte with winter herb salad

Caponèt with boiled meat, toma cheese, and anchovies

Coq au vin, grilled breast, onions, and red wine sauce

Cacciatora, braised thighs and wings with Taggiasca olives and black truffle

Concentrated broth with rye passatelli and spring onion

Concord grapes, hazelnuts, and saba

Sweet potato, chestnut honey, milk, and hay

Capon Menu 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €

