



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

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Christofer

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

Trota salmonata affumicata al pino, beurre blanc e uova

Capunet di Cappone di Morozzo e salsa al cipollotto

Zucca in carpione ed estratto di alloro

Spaghettoni al Castelmagno e fieno, polvere di genepy

Risotto al fondo bruno vegetale

Casoncelli al blu, mostarda e zucca

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 €



HABITAT

le alpi marittime

Pane e burro

Pecora, cipolla alla brace e finocchietto

Zucca in carpione e alloro

Cardoncello, estratto di funghi e midollo

Bottoni di faraona, barbabietola e lampone

Storione, cavolo e salsa verde

Mela e zabaione al vermut

Sotto la neve

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 marittime

Truite saumonée fumée au pin, beurre blanc et œufs

Capunet de coq de Morozzo et sauce aux oignons nouveaux

Courge à l'aigre-doux, graines et essence de laurier

Spaghettone au Castelmagno et au foin, poudre de génépy

Risotto au fond brun végétal

Casoncelli au bleu, moutarde et courge

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 €



HABITAT

le alpi marittime

Pain et beurre

Brebis, oignon grillé et fenouil

Courge à l'aigre-doux, graines et essence de laurier

Pleurote, extrait de champignons et moelle

Boutons de pintade, betterave et framboise

Esturgeon chou et sauce verte

Pomme et zabaglione au vermouth

Sous la neige

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

Smoked salmon trout with pine, beurre blanc and eggs

Capunet of Morozzo capon with scallion sauce

Sweet and sour pumpkin, seeds and bay extract

Spaghettone with Castelmagno cheese and hay, genepy powder

Risotto with vegetable brown stock

Blue cheese casoncelli with mustard and pumpkin

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 €



HABITAT

The Maritime Alps

Bread and butter

Sheep, grilled onion and fennel

Pumpkin in sweet and sour sauce and bay leaves

Cardoncello mushrooms, mushroom extract and marrow

Guinea fowl buttons, beetroot and raspberry

Sturgeon, cabbage and green sauce

Apple and zabaglione with vermouth

Under the snow

Habitat Menu 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €