



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.

Questo patrimonio, oggi riconosciuto dall'UNESCO è per noi una responsabilità prima
ancora che un traguardo.

Godetevi anche voi le nostre montagne!

(Famiglia Macario, il Nazionale, 2026)

Fabio

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Cosma

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

Cervo, bacche, trevigiana e barbabietola

Cardoncello, estratto di funghi e prataiolo

Pappardelle, castagne, capriolo e finanziaria

Risotto al fondo bruno vegetale

Casoncelli al blu, mostarda e zucca

Storione al verde, cavolo rapetta e olive alla brace

Culumbot, salsa cacciatora e tigella

Pecora Sambucana, ginepro e cicoria all'italiana

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



Chassa

Selvaggina delle nostre valli

Pane e burro

Cervo, bacche, trevigiana e barbabietola

Polenta & cinghiale

Carciofo e lepre Beauval

Pappardelle, castagne, capriolo e finanziaria

Culumbot, salsa cacciatora e tigella

Zafferano e mandarino

Rosae

Menu Chassa 130 €

Wine Pairing 75 €

Drink Pairing 75 €

Il menu viene servito per l'intero tavolo

STAGIONATURA

Il carrello dei formaggi delle nostre montagne

18 €



CUISINE & MONTAGNE

Le menu que vous avez devant vous est né des montagnes qui nous entourent, que nous avons su valoriser avec patience, expérimentation et sensibilité.

C'est un chemin qui nous a conduits jusqu'ici, accompagné par le travail des artisans, des éleveurs et des producteurs qui le rendent possible.

Ce patrimoine, aujourd'hui reconnu par l'UNESCO, représente pour nous une responsabilité avant même d'être un aboutissement.

Profitez-vous, aussi de nos montagnes !

(Famille Macario, Il Nazionale, 2026)

Fabio

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Cosma

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

Truite saumonée fumée au pin, beurre blanc et œufs

Cerf, myrtilles sauvages et salade de Trévis

Pleurote, extrait de champignons et champignon blanc

Pappardelle aux châtaignes, chevreuil et finanzia

Risotto au fond brun végétal

Casoncelli au bleu, moutarde et courge

Esturgeon au vert, feuilles de brocoli et olives grillées

Pigeon, sauce chasseur et tigella

Brebis Sambucana, baies de genièvre et chicorée à l'italienne

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



CHASSE

Gibier de nos vallées

Pain et beurre

Cerf, myrtilles sauvages et salade de Trévise

Polenta et sanglier

Artichaut et lièvre façon Beauval

Pappardelle aux châtaignes, chevreuil et finanziaera

Pigeon, sauce chasseur et tigella

Safran et mandarine

Roses

Menu Chasse 120 €

Accord Mets & Vins 70 €

Accord Mets & Boissons 70 €

Le menu est servi pour l'ensemble de la table.

AFFINAGE

Le chariot de fromages de nos montagnes

18 €



CUISINE & MOUNTAIN

The menu before you is inspired by the mountains that surround us, which we have enhanced with patience, dedication, and sensitivity.

It is a journey that has brought us here, together with the work of artisans, farmers, and producers who make it possible.

This heritage, now recognized by UNESCO, is for us a responsibility even before it is an achievement.

Enjoy our mountains with us!

(Famiglia Macario, il Nazionale, 2026)

Fabio

Valeria

Gianluca

Gabriele

Andrea

Cosma

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

Venison, wild blueberries and Treviso radicchio

King oyster mushroom, mushroom extract and button mushroom

Pappardelle with chestnuts, roe deer and finanzia

Risotto with vegetable brown stock

Blue cheese casoncelli with mustard and pumpkin

Sturgeon in green sauce, broccoli leaves and grilled olives

Wood pigeon, hunter's sauce and tigella

Sambucana sheep, juniper berries and Italian-style chicory

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



FROM THE HUNT

Game from our valleys



Bread and butter

Venison, wild blueberries and Treviso radicchio

Polenta and wild boar

Artichoke and Beauval-style hare

Pappardelle with chestnuts, roe deer and finanziaera

Wood pigeon, hunter's sauce and tigella

Saffron and mandarin

Roses



From the hunt Menu 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

The menu is served for the entire table.



AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €