



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

Mais Pignulet, estratto di funghi e spugnole

Spaghetto past. Fabbri alla “Marinara di fiume”

Risotto al fondo bruno vegetale

Bottoni di Faraona, barbabietola e lamponi

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 €



HABITAT

le Alpi Marittime

Pane e burro

Cervo, bacche, trevigiana e barbabietola

Lumache Rigatelle, cavoli e fagioli di Pigna

Carciofo, brace e timo

“Marinara di fiume” spaghetti ed estratto di pomodoro

Culumbot, salsa cacciatora e tigella

Zafferano e mandarino

Rosae

Menu Habitat 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70€

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 Marittime

Truite saumonée fumée au pin, beurre blanc et œufs

Cerf, myrtilles sauvages et salade de Trévise

Mais Pignulet, extrait de champignons et morilles

Spaghetti pastificio Fabbri, à la “Marinière de rivière”

Risotto au fond brun végétal

Boutons de pintade, betterave et framboises

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 €



HABITAT

le Alpi Marittime

Pain et beurre

Cerf, myrtilles sauvages et salade de Trévis

Artichaut violet et thym

Soupe d'escargots, choux et haricots de Pigna

Spaghetti pastificio Fabbri, à la "Marinière de rivière"

Pigeon, sauce chasseur et tigella

Safran et mandarine

Roses

Menu Habitat 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

Pignolet corn, mushroom extract and morel mushrooms

Spaghetti Pastificio Fabbri, river-style marinière

Risotto with vegetable brown stock

Guinea fowl buttons, beetroot and raspberries

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 €



HABITAT

The Maritime Alps

Bread and butter

Venison, wild blueberries and Treviso radicchio

Roman artichoke and thyme

Snails soup with cabbage and Pigna beans

Spaghetti Pastificio Fabbri, river-style marinière

Wood pigeon, hunter's sauce and tigella

Saffron and mandarin

Roses

Menu Habitat 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

The menu is served for the entire table.

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €