



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

Fulvio

Marina

Teodor

Christian

Meo

Camille

*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

Cipolla alla brace, cervo e finocchio

Coste Marià, rognoncini di coniglio e bernese verde

“Marinara di fiume” spaghetti ed estratto di pomodoro

Bottoni al pecorino, aglio orsino e luvertin

Riso al latte, Castelchabra e camomilla

Storione, salsa verde, cipollotto e aglio orsino

Culumbot, salsa cacciatore e tigella

Maialino di Cavour, pioppini, miso di funghi e senape

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



FOGLIE E FIORI

flora delle nostre Alpi

Pane e burro

Ortiche, salsa di acciughe e finocchio di roccia

Crescione d'acqua, baccalà e curry verde

Aglione orsino, bottoni al pecorino, e luvertin

Nepitella, storione e fiori di borragine

Levistico, testina di Fassona e bernese

Ruta, fragole e vaniglia

Fiori e latte

Menu Foglie e Fiori 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70€

Il menu viene servito per l'intero tavolo

STAGIONATURA

Il carrello dei formaggi delle nostre montagne



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

Fulvio

Marina

Teodor

Christian

Meo

Camille

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

Oignon braisé, cerf et fenouil

Blettes, rognons de lapin et sauce béarnaise verte

Spaghetti 'marinière de rivière' et extrait de tomate

Raviolis de pecorino, ail des ours et asperges sauvages

Riz au lait, Castelchabra et camomille

Esturgeon, sauce verte, cébette et ail des ours

Pigeon, sauce chasseur et tigella

Cochon de lait de Cavour, pleurotes, miso de champignons et moutarde

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



FEUILLES ET FLEURS

Flore des Alpes

Pain et beurre

Orties, sauce aux anchois et fenouil de roche

Cresson d'eau, morue et curry vert

Ail des ours, raviolis de pecorino et asperges sauvages

Calament, esturgeon et fleur de bourrache

Livèche, tête de veau et sauce béarnaise verte

Rue, fraises et vanille

Fleurs et lait

Menu Feuilles et Fleurs 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

Fulvio

Marina

Teodor

Christian

Meo

Camille

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

Charred onion, venison and fennel

Swiss chard, rabbit kidneys and green béarnaise sauce

Spaghetti in river-style marinara with tomato extract

Pecorino ravioli, wild garlic and wild asparagus

Milk-cooked rice, Castelchabra and chamomile

Sturgeon, green sauce, spring onion and wild garlic

Wood pigeon, hunter's sauce and tigella

Cavour suckling pig, pioppini mushrooms, mushroom miso and mustard

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



LEAVES AND FLOWERS

Flora of the Alps

Bread and butter

Nettles, anchovy sauce and rock fennel

Watercress, cod and green curry

Wild garlic, pecorino ravioli and wild asparagus

Calamint, sturgeon and borage flowers

Lovage, veal head and green béarnaise sauce

Rue, strawberries and vanilla

Flowers and milk

Menu Leaves and Flowers 120 €

Wine Pairing 70 €

Drink Pairing 70 €

The menu is served for the entire table.

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €