



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

Riso al latte, garum di parmigiano e camomilla

Bottoni di Faraona, barbabietola e lamponi

Storione, salsa verde, cipollotto e aglio orsino

Culumbot, salsa cacciatora e tigella

Pecora Sambucana, ginepro e coste

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



HABITAT
le Alpi Marittime

Pane e burro

Carota e polline

Lumache Rigatelle, tarassaco e fagioli di Pigna

Midollo, piselli e zafferano

Bottoni di faraona, barbabietola e lamponi

Storione, salsa verde, cipollotto e aglio orsino

Camomilla

Citrus "Limonina"

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

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

Riz au lait, garum de parmesan et camomille

Boutons de pintade, betterave et framboises

Esturgeon, sauce verte, cébette et ail des ours

Pigeon, sauce chasseur et tigella

Brebis Sambucano, baie de genièvre et blettes

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



HABITAT
le Alpi Marittime

Pain et beurre

Carotte et pollen

Soupe d'escargots, choux et haricots de Pigna

Moelle, petits pois et safran

Bottoni de pintade, betterave et framboises

Esturgeon, sauce verte, cébette et ail des ours

Camomille

Citrus "Limonina"

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

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

Milk-cooked rice, parmesan garum and chamomile

Guinea fowl buttons, beetroot and raspberries

Sturgeon, green sauce, spring onion and wild garlic

Wood pigeon, hunter's sauce and tigella

Sambucana sheep, juniper and swiss chard

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



HABITAT

The Maritime Alps

Bread and butter

Carrot and pollen

Snails soup with cabbage and Pigna beans

Bone marrow, peas and saffron

Guinea fowl buttons, beetroot and raspberries

Sturgeon, green sauce, spring onion and wild garlic

Chamomile

Citrus "Limonina"

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 €

