



## 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

Porcini & mais Pignulet

Carbonara di lago, anguilla, fieno ed Estrema d'alpeggio

Bottoni al pecorino, aglio orsino e luvertin

Spugnole, grandine di semola e pepe limone

Storione, salsa verde, cipollotto e aglio orsino

Rognone, cipolla rossa e ciliegie in carpione

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

Cèpes et maïs Pignulet

Carbonara de lac, anguille, foin et fromage " Estrema d'alpeggio "

Raviolis de pecorino, ail des ours et asperges sauvages

Morilles, grenailles de semoule et poivre citronné

Esturgeon, sauce verte, cébette et ail des ours

Rognon, oignon rouge et cerises aigres-douces

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

Porcini Mushrooms & Pignulet Corn

Lake Carbonara with Eel, Hay and “Estrema Alpine” Cheese

Pecorino ravioli, wild garlic and wild asparagus

Morel mushrooms, semolina pearls and lemon pepper

Sturgeon, green sauce, spring onion and wild garlic

Kidney, red onion and pickled cherries

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 €**



## 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)*

### I CLASSICI

---

Trota salmonata affumicata al pino, beurre blanc e uova

Ortiche, salsa di acciughe e finocchio di roccia

Spaghetto, Castelmagno e fieno

Maialino di Cavour, pioppini, miso di funghi e senape

Latte, fiori, miele e fieno

**Menu Classici 95 €**

**Wine Pairing 55 €**

**Drink Pairing 55 €**

*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*