



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

Salmerino, acqua di pinoli e larice

Coniglio alla provenzale, foglia di olive e pâté di fegatini

Lumache Rigatelle, broccolo fiolaro e fagioli di Pigna

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

Bottoni al pecorino, aglio orsino e cavolo nero

Spugnone, grandine di semola e pepe limone

Trota alla brace, ajo blanco e cavolo di montagna

Rognone, cipolla rossa e ciliegie in carpione

Maialino di Cavour, cardoncello, miso di funghi e senape

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



HABITAT

le Alpi Marittime

Pane e burro

Niçoise - viaggio in provenza

Baccalà, crescione d'acqua e curry verde

Tortelli di cavolo rapa, faraona e cipollotto

Dunduret, toumin dal Mel e nocciola

Trota alla brace, ajo blanco e cavolo

Elicriso, miele e pino mugo

Albicocca e armelline

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

Omble chevalier, eau de pignons de pin et mélèze

Lapin à la provençale, feuille d'olive et pâté de foie de volaille

Lumache Rigatelle, brocoli fiolaro et haricots de Pigna

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

Truite grillée, ajo blanco et chou de montagne

Rognon, oignon rouge et cerises aigres-douces

Cochon de lait de Cavour, pleurote du panicaut et miso de champignons

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



HABITAT

le Alpi Marittime

Pain et beurre

Niçoise – voyage en Provence

Cresson d'eau, morue et curry vert

Tortelli au chou-rave, pintade et cébette

Gnocchi "Dunduret", toumin dal mel et noisette

Truite grillée au charbon de bois, ajo blanco et chou

Immortelle, miel et pin de montagne

Abricot et pépin d'abricot

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

Arctic char, pine nut water and larch

Provençal-style rabbit, olive leaf and chicken liver pâté.

Rigatelle Snails, Fiolaro Broccoli, and Pigna Beans

Lake carbonara with eel, hay and “Estrema Alpine” cheese

Pecorino ravioli, wild garlic and wild asparagus

Morel mushrooms, semolina pearls and lemon pepper

Grilled trout, ajo blanco and mountain cabbage

Kidney, red onion and pickled cherries

Cavour suckling pig, king oyster mushrooms and mushroom miso

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



HABITAT

The Maritime Alps

Bread and butter

Niçoise – A journey to Provence

Watercress, cod and green curry

Kohlrabi tortelli, Guinea fowl and spring onion

Gnocchi “Dunduret”, toumin dal mel and hazelnut

Grilled trout, ajo blanco and cabbage

Helichrysum, honey and mountain pine

Apricot and apricot kernels

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 €



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

Spaghetti, 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*