



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 bagnetto rosso, peperone e acciughe

Gnocchi di ricotta, bruss, zucchine e catalogna

Trota alla brace, ajo blanco e cavolo di montagna

Lingua salmistrata al verde, salsa di segale e cavolo rapa

Maialino di Cavour, cardoncello, miso di funghi e senape

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €



ÀUT
agricoltura estiva di montagna

Pane e burro

Tumàtica, panzanella di montagna e segale *

Zucchine al brùsch, seirass e menta

Bottoni al bagnetto rosso, acciughe e kimchi *

Melanzana, senape, cumino e maiale

Lattuga alla brace, cetriolo e collare di baccalà *

Ramasin, aceto di prugne e meliga *

Bianco mandorla *

Àut 7 piatti 120 €

Àut 5 piatti* 90 €

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

Escargots rigatelle, brocoli fiolaro et haricots de Pigna

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

Raviolis au bagnetto rosso, poivron et anchois

Gnocchis à la ricotta, bruss et courgette

Truite grillée, ajo blanco et chou de montagne

Langue de bœuf en saumure, sauce au seigle et chou-rave

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

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €



ÀUT
agriculture estivale de montagne

Pain et beurre

Tomates, panzanella de montagne et seigle *

Courgette à l'aigre-doux, seirass et menthe

Raviolis au bagnetto rosso, anchois et kimchi *

Aubergine, moutarde, cumin et cochon

Laitue grillée, concombre et collet de morue *

Ramasin, vinaigre de prune et meliga *

Blanc d'amande *

Àut 7 plats 120 €

Àut 5 plats * 90 €

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

Ravioli with bagnetto rosso, bell pepper and anchovies

Ricotta gnocchi, bruss and zucchini

Grilled trout, ajo blanco and mountain cabbage

Brined beef tongue, rye sauce and kohlrabi

Cavour suckling pig, king oyster mushrooms and mushroom miso

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €



ÀUT

Mountain summer agriculture

Bread and butter

Tomatoes, mountain panzanella and rye *

Sweet and sour zucchini, seirass and mint

Ravioli with bagnetto rosso, anchovies and kimchi *

Eggplant, mustard, cumin and pork

Charred lettuce, cucumber and salt cod collar *

Ramasin plum, plum vinegar and meliga biscuit *

Almond blanc *

Àut 7 courses 120 €

Àut 5 courses * 90 €

The menu is served for the entire table.

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €