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

Foliage, terrina di tuberi e radici, tartufo nero e fondo di vitello

Riso al sedano rapa, anguilla in carpione e salvia

Bottoni al bagnetto rosso, peperone e acciughe

Pappardelle gialle, ragù di anatra al mandarino e olive amare

Trota alla brace, ajo blanco e cavolo di montagna

Fassona, costata, carote e salsa italiana

Gallo in farcia, salsa suprema ai funghi e soufflé di coscia

---

2 piatti alla carta 80 €

3 piatti alla carta 100 €

FOLIAGE

Autunno in valle

Pane e burro

Zucca & Alloro *

Segale, castagne e midollo

Zuppa di Pigna, pasta mista e baccalà*

Foliage

Animella fritta, funghi e timo *

Mela caramellata *

Rosae *

Foliage 7 piatti 120€

Foliage 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

Feuillages, terrine de tubercules et de racines, truffe noire et jus de veau

Riz au céleri-rave, anguille aigre-douce et sauge

Raviolis au bagnetto rosso, poivron et anchois

Pappardelles jaunes, ragù de canard à la mandarine et olives amères

Truite grillée, ajo blanco et chou de montagne

Fassona, côte de veau, carottes et sauce italienne

Coq farci, sauce suprême aux champignons et soufflé de cuisse

---

2 plats à la carte 80 €

3 plats à la carte 100 €

FOLIAGE

L'automne dans la vallée

Pain et beurre

Courge et laurier *

Seigle, châtaignes et moelle

Soupe de Pigne, pâtes et morue *

Foliage

Ris de veau frits, champignons et thym *

Pomme caramélisée *

Rosae *

Foliage 7 plats 120 €
Foliage 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.

Foliage, terrine of tubers and roots, black truffle and veal jus

Celeriac rice, sweet-and-sour eel and sage

Ravioli with bagnetto rosso, bell pepper and anchovies

Yellow pappardelle, duck ragù with mandarin and bitter olives

Grilled trout, ajo blanco and mountain cabbage

Fassona veal, rib steak, carrots and Italian sauce

Stuffed cockerel, mushroom supreme sauce and leg soufflé

---

2 courses à la carte 80 €

3 courses à la carte 100 €

FOLIAGE

The Maritime Alps

Bread and butter

Pumpkin and bay leaf *

Rye, chestnuts and bone marrow

Pigne soup, pasta and salt cod *

Foliage

Fried sweetbread, mushrooms and thyme *

Caramelized apple *

Rosae *

Foliage 7 courses 120 €

Foliage 5 courses * 90 €

The menu is served for the entire table.

AFFINAGE

The cheese trolley from our mountains

18 €