

## PER INIZIARE (ANTIPASTI)

### LA DADOLATA DI VITELLA

CUBETTI DI VITELLA DELLA COSCIA CON LE SUE SALSE | 5.00€

### SALMERINO E UOVA

BATTUTA DI SALMERINO AFFUMICATO, LE SUE UOVA,  
YOGURT DI MONTAGNA E OLIO AL PREZZEMOLO | 7.00€

### PEPERONE ARROSTO

PATE' DI TONNO AL BURRO DI MONTAGNA, SARDE DI LAGO E CAPPERI IN AGRO | 6.50€

### LUMACHE E AGLIO ORSINO

MANTECATE AL BURRO D'ALPEGGIO ED ERBE AROMATICHE | 20.00€

### L'INSOLITO TONNATO

NOCCIOLE, BOTTARGA DI TONNO E GRUE DI CAFFE' | 7.00€



---

## I CLASSICI DEL NAZIONALE

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

### LA DADOLATA DI VITELLA

CUBETTI DI VITELLA DELLA COSCIA CON LE SUE SALSE

### LA TARTRÀ (FLAN SALATO)

FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO

### GNOCCHI AL FILO

GRANA DI VALLE, PEPE E GINEPRO

### LA GUANCIA AL LATTE

GUANCIA COTTA AL LATTE, FONDO ALLA SENAPE E LIQUIRIZIA

### FORMAGGI

4 PEZZI

### L'SABAIUN

ZABAIONE AL MARSALA, GRANELLA DI TORRONE E GELATO ALLA NOCCIOLA

MENU 50.00€

MENU & VINI 85.00€

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA



---

## PRIMI

- RISO E PORCINI

BURRO NOCCIOLA, ANICE, PIMENTO E LAPSANG SOUCHONG | 7.00€

### CARBONARA DI LAGO

SPAGHETTONE BOSSOLASCO, ANGUILLA AFFUMICATA E SALSA AL TUORLO | 7.00€

- PASTA E CECI

MEZZI PACCHERI, BIETOLE, CONCENTRATO DI POMODORO E CECI MOLIAN | 4.00€

### IL MACCHERONE D'AGNELLO

RIGATONI ALL'UOVO FARCITI DI OSSOBUCO D'AGNELLO SAMBUCANO, PISELLI E KEFIR | 6.00€

### TAJARIN CAVOUR

RIGAGLIE DI CORTILE IN RAGU', FONDO E TARTUFO NERO | 22.00€



## TRACCE

TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

IL NOSTRO TERRITORIO  
RAPPRESENTATO IN 8 PORTATE  
SOLO PER L'INTERO TAVOLO

MENU 65.00 €

MENU & VINI 100.00 €

- PIATTI VEGETARIANI

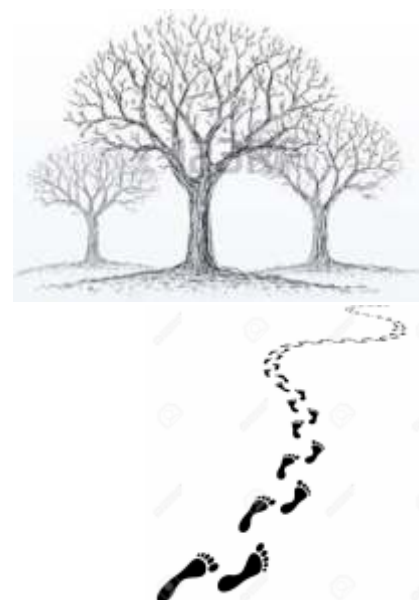
PANE E COPERTO 4.00€

GENTILE CLIENTE, NEL CASO DI ALLERGIE

RICHIEDA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALLO STAFF DI SALA

La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi  
luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA





---

## I PIATTI PRINCIPALI

LA TROTA FARIO DELLE ALPI MARITTIME  
LEggermente affumicata, fondo acido e radici amare | 17.00€

IL COLOMBOTTO  
ARROSTITO AL TIMO, FONDO AL GINEPRO E GRIVE | 22.00€

LA VITELLA DELLA COSCIA  
PRIMO SERVIZIO: PUNTA DI FESA ARROSTO, MIDOLLO E INDIVIA  
SECONDO SERVIZIO: IN LUNGA COTTURA E SALSA ALLA BIRRA PALANFRINA | 25.00€

LA GUANCIA AL LATTE  
GUANCIA COTTA AL LATTE, FONDO ALLA SENAPE E LIQUIRIZIA | 18.50€



---

ANIMELLE E FUNGHI  
ANIMELLA ARROSTITA, PISELLI,  
FONDO AL MARSALA E FUNGHI | 24.00€

## PINOCCHIO

SOLO PER L'INTERO TAVOLO

SALMERINO E UOVA  
YOGURT DI MONTAGNA E OLIO AL PREZZEMOLO

BACCALÀ IN SAOR  
PASTELLA CROCCANTE

CARBONARA DI LAGO  
SPAGHETTONE BOSSOLASCO, ANGUILLA AFFUMICATA E SALSA AL TUORLO

LA TROTA FARIO DELLE ALPI MARITTIME  
LEggermente affumicata, fondo acido e radici amare

AMAREZZA  
CIOCCOLATO BIANCO, ERBE SELVATICHE

IL CARMELLO & L'ENKIR  
CARMELLO CREMOSO, GRANO ENKIR E GELATO ALL'ORZO

MENU 50.00€  
MENU & VINI 85.00€

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA

**POUR COMMENCER** (HORS-D'OEUVRES)

LE PETIT PAVÉ DE VIANDE DE VEAU CRU | 5.00€  
PETITS CUBES DE FASSONA AVEC SES SAUCES

**OMBLE-CHEVALIER ET OEUFS**

TARTARE D'OMBLE FUME', SES OEUFS, YAOURT DE MONTAGNE ET HUILE AU PERSIL | 7.00€

**POIVRON GRILLÉ**

PATE' DE THON AU BEURRE DE MONTAGNE, SARDINE DU LAC ET CAPRE AU VINAIGRE | 6.50€

**ESCARGOT ET AIL DES OURS**

AVEC BEURRE D'ALPAGE ET HERBES AROMATIQUES | 20.00€

**L'INSOLITE VITELLO TONNATO**

NOISETTE, BOTTARGA (œufs séchés de thon) ET GRUE | 7,00€



---

**LES CLASSIQUES DU NAZIONALE**

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

LE PETIT PAVÉ DE VIANDE DE VEAU CRUE  
PETITS CUBES DE FASSONA AVEC SES SAUCES

TARTRÀ (FLAN SALE')  
CEPES ET TRUFFE NOIRE

GNOCCHI AU FIL  
GRANA DE LA VALLÉE, POIVRE ET BAIE DE GENIEVRE

JOUE AU LAIT  
JOUE DE VEAU CUIE AU LAIT, FOND A LA MOUTARDE ET REGLISSE

ASSORTIMENT DE FROMAGES PIEMONTAIS  
4 MORCEAUX AU CHARIOT

L' SABAIUN  
SABAYON AU MARSALA, GLACE A LA NOISETTE ET EMIETTE DE NOUGAT

MENU 50.00€

MENU & VIN 85.00€

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA



---

## PÂTES, SOUPE ET RISOTTO

- RIZ ET CEPES

BEURRE NOISETTE, ANIS, PIMENT ET LAPSANG SOUCHONG | 7.00€

### CARBONARA DU LAC

SPAGHETTI EPAIS, ANGUILE FUMÉE, ET SAUCE AU JAUNE D'ŒUF | 7.00€

- PÂTES ET POIS CHICHES

DEMI PACCHERIS, BLETTE ET CREME DE POIS CHICHES MOLIAN | 4.00€

### MACCHERONI D'AGNEAU

PATES AUX ŒUFS, FARCIES A L'OSSOBUCO D'AGNEAU SAMBUCANO, PETIT POIS ET KEFIR | 6.00€

### TAJARIN CAVOUR

ABATS DE BASSE-COUR, FOND DE VOLAILLES ET TRUFFE NOIRE 22.00€



---

## TRACES

ENTRE TRADITION ET INNOVATION

NOTRE TERRITOIRE REPRÉSENTÉ  
EN 8 PLATS

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

MENU 65.00€

MENU & VIN 100.00€

- ASSIETTE VEGETARIENNE

PANE E COPERTO 4.00€

GENTILE CLIENTE, NEL CASO DI ALLERGIE

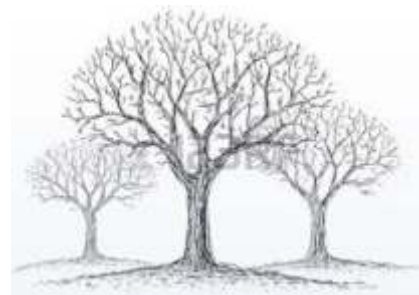
RICHIEDA L'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALLO STAFF DI SALA

La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi

luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE

POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA





---

## LES PLATS PRINCIPAUX

### LA TRUITE FARIO DES ALPES MARITIMES

LÉGÈREMENT FUMÉE, FOND AIGRE ET RACINES AMERES | 17.00€

### LE PIGEON

RÔTI AU THYM, SAUCE AU BAIE DE GENIÈVRE ET GRIVE (crepinette d'abats) 22.00€

### LE VEAU PIÉMONTAIS EN DEUX SERVICES

PREMIER SERVICE: NOIX DE VEAU ROTIE, MÛELLE ET ENDIVE

DEUXIEME SERVICE: EN CUISSON LENTE ET SAUCE A LA BIÈRE PALANFRINA 25.00€

### JOUE AU LAIT

JOUE DE VEAU CUITE AU LAIT, FOND A LA MOUTARDE ET REGLISSE | 8.50€

### RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS

RIS DE VEAU ROTI, PETIT POIS

FOND AU MARSALA ET CHAMPIGNONS 24.00€



---

## PINOCCHIO

CE MENU EST POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

### OMBLE-CHEVALIER ET ŒUFS

TARTARE D'OMBLE FUMÉ, LES ŒUFS, YAOURT DE MONTAGNE ET HUILE AU PERSIL

### BACCALÀ IN SAOR

BEIGNET CROUSTILLANT

### CARBONARA DU LAC

SPAGHETTI EPAIS, ANGUILE FUMÉE, ET SAUCE AU JAUNE D'ŒUF

### LA TRUITE FARIO DES ALPES MARITIMES

LÉGÈREMENT FUMÉE, FOND AIGRE ET RACINES AMERES

### AMERTUME

CHOCOLAT BLANC, HERBES SAUVAGES

### LE CARAMEL & L'ENKIR

CARAMEL CREMEUX, BLE' ENKIR ET GLACE A' L'ORGE

MENU 50.00€

MENU & VIN 85.00€

NELLE NOSTRE PROPOSTE, ESIGENZE DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
POSSONO RICHIEDERE PROCEDIMENTI DI ABBATTITURA

**TO BEGIN** (APPETIZERS)

**CUBES OF PIEDMONT VEAL**

SMALL PIECES OF RAW MEAT WITH SAUCES | 5.00€

**CHAR AND EGGS**

TARTAR OF SMOKED CHAR, MOUNTAIN YOGURT AND PARSLEY OIL | 7.00€

• **GRILLED SWEET PEPPERS**

TUNA PATE WITH MOUNTAIN BUTTER, LAKE'S SARDINES AND CAPPERS IN VINEGAR | 6,50€

**RAMSONS AND SNAILS**

MOUNTAIN BUTTER AND AROMATIC HERBS | 20,00€

**THE UNUSUAL VITELLO TONNATO**

HAZELNUT, BOTTARGA (dried tuna eggs) AND GRUE | 7,00€



---

**CLASSIC OF THE NAZIONALE**

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

**CUBES OF PIEDMONT VEAL**

SMALL PIECES OF RAW MEAT WITH SAUCES

**TARTRÀ** (SALTY FLAN)

PORCINI MUSHROOM AND BLACK TRUFFLE

**STRINGY CHEESE GNOCCHI**

MELTING GRANA CHEESE GNOCCHI, PEPPER AND JUNIPER

**CHEEK COOKED WITH MILK**

CHEEK OF VEAL, COOKED WITH MILK, MUSTARD BROWN SAUCE AND LIQUORICE

**A SELECTION OF FOUR CHEESE**

4 PIECES FROM THE TROLLEY

**L' SABAIUN**

MARSALA SABAYON (EGG NOG), HAZELNUT ICE CREAM AND NOUGAT CRUMBS

**MENU 50.00€**

**MENU & WINE 85.00€**



---

## PASTA, SOUP AND RISOTTO

- RICE AND PORCINI

BEURRE NOISETTE, ANISEED, PIMENTO AND LAPSANG SOUCHONG | 7.00€

### LAKE'S CARBONARA

LARGE SPAGHETTI, SMOKED EEL AND YOLK SAUCE | 7.00€

- PASTA AND CHICKPEAS

HALF PACCHERI, SWISS CHARD, TOMATO PASTE AND MOLIAN CHICKPEAS | 7.00€

### SAMBUCO LAMB MACCHERONI

RIGATONI STUFFED WITH OSSOBUCO LAMB, GREEN PEAS AND KEFIR | 6.00€

### TAJARIN CAVOUR

COURTYARD OFFAL IN RAGU', GRAVY AND BLACK TRFFLE 22.00€



---

## TRACES

BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

OUR TERRITORY REPRESENTED

IN 8 DISHES

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

MENU 65.00€

MENU & WINE 100.00€



- VEGETARIAN DISHES

DEAR GUEST, IN THE CASE OF ALLERGIES PLEASE SEEK THE FOOD ALLERGENS LIST FROM OUR STAFF

The kitchen, while following the health regulations in force, is to be considered

potentially contaminated by all types of allergens

IN OUR DISHES, FOR ADEQUATE CONSERVATION SOME PRODUCTS MAY BE STORED  
AT LOWER TEMPERATURES





---

## MAIN COURSES

FARIO TROUT FROM THE MARITIME ALPS  
SLIGHTLY SMOKED, ACID SAUCE AND BITTER ROOTS | 7.00€

### PIGEON

ROASTED WITH THYME, JUNIPER SAUCE AND GRIVE (offal meatball) 22.00€

### PIEDMONT VEAL IN TWO SERVICES

FIRST SERVICE: ROASTED VEAL NUT, MARROW AND ENDIVE  
SECOND SERVICE: SLOW COOKED AND PALANFRINA BEER SAUCE 25.00€

### CHEEK COOKED WITH MILK

CHEEK OF VEAL, COOKED WITH MILK, MUSTARD BROWN SAUCE AND LIQUORICE | 8.50€

### SWEETBREAD AND MUSHROOMS

ROASTED SWEETBREAD, BEANS,  
MARSALA SAUCE AND MUSHROOMS 24.00€



---

## PINOCCHIO

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

### CHAR AND EGGS

TARTAR OF SMOKED CHAR, MOUNTAIN YOGURT AND PARSLEY OIL

### BACCALÀ IN SAOR

SWEET AND SOUR CRISPY SALT COD

### LAKE'S CARBONARA

LARGE SPAGHETTI, SMOKED EEL AND YOLK SAUCE

### FARIO TROUT FROM THE MARITIME ALPS

SLIGHTLY SMOKED, ACID SAUCE AND BITTER ROOTS

### BITTERNES

WITH CHOCOLATE AND WILD PLANTS

### CARAMEL & ENKIR

CREAMY CARAMEL, ENKIR WHEAT AND BARLEY ICE CREAM

MENU 50.00€

MENU & WINE 85.00€

IN OUR DISHES, FOR ADEQUATE CONSERVATION SOME PRODUCTS MAY BE STORED  
AT LOWER TEMPERATURES