

ANTIPASTI / ENTRÉES / ASSIETTES À PARTAGER

🌿 SALUMI E FROMAGGI 19 €

Assortiment de charcuteries
& fromages italiens

FOCACCIA 9,50 €

Pain aromatisé servi avec du jambon
de parme, mozzarella & parmesan

🌿 BRUSCHETTA 8 €

Pain grillé à l'ail, tomates concassées
& huile d'olive

🌿 CARPACCIO DE BRESAOLA 11 €

Fines tranches de Bresaola

SALADES

CESAR 11 €

Salade romaine, filet de poulet pané,
copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

PASTAS

SPAGHETTI DI MIA NONNA 11 €

Sauce tomate et chair à saucisse

RAVIOLI CON PORCINI E TARTUFO 15 €

Raviolis aux cèpes & truffes noires

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 12 €

Guanciale, pecorino, oeuf

🌿🌿 PENNE ALL'ARRABIATA 10 €

Sauce tomate, ail, piment, huile d'olive

🌿 SPAGHETTI ALLA PUTANESCA 12 €

Sauce tomate, câpres, anchois,
olives noires

GNOCCHIS CREMA DI GORGONZOLA

E TARTUFO 14 €

Crème, gorgonzola & truffe noire

CARAMELLI BURRO E SALVIA 13 €

Raviolis farcis en papillote,
ricotta & épinard



PIZZE

*L'art de la pizza napolitaine se respecte :
de la pâte à la garniture, notre pizzaiolo utilise d'authentiques produits italiens DOP*

🍷 **CARNIVORO** 12 €

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, oignons, poivrons, viande hachée épicée, oeuf, olives noires

CALZONE (Pizza chausson) 12 €

Tomate, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc, oeuf

🍷 **CAPRICIOSA** 13,50 €

Tomate, mozzarella, chorizo cular, champignons de Paris, jambon blanc, coeur d'artichaut, olives noires

FIASCHETTO 12 €

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, olives noires

NAPOLITANA 14,50 €

Tomate, mozzarella di buffala, anchois, câpres, olives noires

MARGARITA 10 €

Tomate, mozzarella, olives noires

VERACE 13,50 €

Tomate, mozzarella di Buffala, sauce basilic, olives noires

🍷 **DIAVOLA** 12 €

Tomate, mozzarella, chorizo cular, olives noires

🍷 **CALABRESE** 14 €

Tomate, mozzarella, chorizo cular, lardons fumés, poivrons, olives noires

VEGETARIANA 14 €

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, aubergines, poivrons, courgettes, coeur d'artichaut, oignons, sauce basilic, olives noires

QUATRO FROMAGGI 12,50 €

Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontale, copeaux de parmesan, olives noires

ITALIA 18 €

Tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, tomates cerise, copeaux de parmesan, mozzarella di buffala, huile de truffe, olives noires

BAMBINO 9 €

Tomate, jambon, fromage, olives noires



BURGERS AU FEU DE BOIS

Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

L'ALPINA 16 €

Boeuf, poitrine fumée, oignons confits, reblochon, salade, tomates, sauce moutarde à l'ancienne

LE FARMER 14 €

Poulet pané, poitrine fumée, salade, tomate, sauce tartare

LE TRIBECA 15 €

Boeuf, oignons confits, cheddar, pickles, salade, tomates, ketchup & mayonnaise « maison »

RISOTTO

 **RISOTTO AUX CÈPES** 14 €

DOLCE

TIRAMISU 5 €

DESSERT DU JOUR 5 €

 Vegan -  Sans gluten -  Pimenté



NOS FOURNISSEURS ONT DU TALENT ET UN SAVOIR-FAIRE

Ce qui fait la qualité d'Altavola, ce sont ses produits, sélectionnés soigneusement, un par un. Pour vous garantir une transparence sur les provenances de nos produits, nous vous invitons à prendre connaissance de leurs origines :

TOMATE SAN MARZANO DOP : Les tomates San Marzano AOP sont ramassées à la main à pleine maturité. Elles sont sélectionnées pour la production de conserves de tomates pelées ou entières. Originaire de la région de Campanie. Maison VICTORIA

SPAGHETTI «ALLA CHITARRA» FRAIS : Aussi appelé «Tonnarelli alla Chitarra» ou «Maccheroni alla Chitarra». Pâtes fraîches aux œufs (œufs frais italiens de poules élevées au sol) tréfilées au bronze.

RIZ ACQUERELLO : Né de l'idée de Piero RONDOLINO, cette variété de riz Carnaroli est cultivée, affinée et conditionnée au Domaine Colombara en Italie. Affinage au minimum 1 an. Ce riz est aussi nutritif que du riz complet grâce à un procédé où le germe est réintégré dans le grain.

COPPA IGP : Fabriquée à partir de viande de porc d'origine italienne. Après le salage, la coppa est embossée dans du boyau naturel et ligaturée à la main avec une corde. Affinage de 70 à 90 jours. Saveur douce et savoureuse. Maison VILLANI

SPIANATA PIQUANTE : Fabriqué à partir de viande de porc pour obtenir un saucisson au goût marqué et typique très piquant. Un arôme franc et épicé tel un saucisson Calabrais. Maison VILLANI

LARD COLONATA : Fabriqué à la main, sans colorants ni conservateurs, à partir de viande de porc à Colonnata en Toscane. Sa partie inférieure conserve la couenne tandis que sa partie supérieure est recouverte de sel marin, de poivre noir, de romarin et d'ail frais. De couleur blanche, légèrement rosé avec un goût délicat et frais, presque doux. Boucherie GIANNARELLI

BRESAOLA : Fabriqué à partir de viande de boeuf sélectionnée dans la pointe de la hanche. Taillée, salée puis séchée, elle présente une couleur intense. Son goût délicat est comparable à la viande des grisons. La bresaola est connue pour ses qualités gustatives et ses vertus nutritionnelles. C'est un produit maigre et riche en protéines nobles. Maison VILLANI

JAMBON DE PARME AOP : Fabriqué à partir de viande de porc originaire de Parme. Parfum intense, goût doux et délicat avec un arrière-goût persistant. Maison PICARON

MOZZA JULIENNE LAIT ITALIEN (pizzas) : Fromagerie VALCOLATTE

PECORINO SARDO : Fabriqué à partir de lait de brebis, c'est un fromage à pâte semi-dure. Originaire de Sardaigne (Italie).

BLEU D'AOSTE : Fabriqué à partir de lait de vache, c'est un fromage semi-cuit persillé. Produit pour la 1^{ère} fois en 2005 par la centrale de laiterie de la vallée d'Aoste (Italie).

GORGONZOLA : Fromage à pâte persillée AOP fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé. Originaire d'Italie, dans les régions de Lombardie et du Piémont. Affinage de 5 à 7 semaines. Maison IGOR

MOZZARELLA BUFFALA : Fromage frais à pâte filée AOP fabriqué à partir de lait de bufflonne pasteurisé. Élaboré dans la région de Campanie en Italie. Maison CAMPANA

PARMESAN 24 MOIS D'AFFINAGE : Fromage à pâte dure AOP fabriqué à partir de lait cru de vache dans une zone limitée de l'Émilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Maison ZANETTI

BOUCHERIE CHEZ DOMINIQUE (Morzine)

BOUCHERIE HALAL BOUCHERIE AOM (Cluses)

