

# 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<sup>ère</sup> 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 )**

