

---

R I S T O R A N T E

**ALTAVOLA**

STEAKHOUSE

[WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM](http://WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM)

84 RUE DU CAPITAINE BULLE  
74 700 SALLANCHES

[contact@altavola-restaurant.com](mailto:contact@altavola-restaurant.com)

---



## 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** : Fabriquée 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** : Fabriquée 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 rosée avec un goût délicat et frais, presque doux. Boucherie GIANNARELLI.

**BRESAOLA** : Fabriquée à partir de viande de bœuf, 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** : Fabriquée 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 1ère 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)



## ANTIPASTI / STARTERS / ASSIETTES À PARTAGER

---

### CHIACHERI

*small : 9,00 € / large : 15,00€*

Churros made with pizza dough served with Parma ham, anchovies, stracciatella and Parmesan cheese

### BRUSCHETTA ALTAVOLA

*small : 11€ / large : 18 €*

Garlic toast and seasonal mushrooms bruschetta

### CARPACCIO DI MANZO

*small : 9 € / large : 16 €*

Thin slices of French rumsteak fillet, Parmesan, pesto, arugula and olive oil

### VITELLO TONATO

*small : 8,00 € / large : 15 €*

Thin slices of roasted veal with tuna sauce, capers and olive oil

### BURRATA DES POUILLES

14 €

Served with Parma ham

### VERDURE GRATINATE

15€

Vegetable and fontina cheese gratin served with bresaola

### FOCCACIA

14 €

Freshly baked flavored bread served with mortadella, stracciatella and olive oil

### ARDOISE CULATELLO DI ZIBELLO AOP ET JAMBON DE PARME AOP

*small : 11 € / large : 19€*

Culatello di Zibello AOP, Parma ham, cornichon, arugula, butter

## SALADS

---

### CAPRESE

*small : 9 € / large : 15,50€*

Seasonal tomato salad with buffalo mozzarella

### CAESAR

*small : 9,50€ / large : 15,50 €*

Romaine lettuce salad with breaded chicken fillet, Parmesan shavings, croutons and Caesar dressing

### POKE BOWL VEGAN 14 €

Basmati rice, soybeans, radishes, pineapple, mango, wakame, snow peas, avocado, carrots, red onions. – Chicken available as an addition 4 €

### INSALATA GOURMET

*small : 11€ / large : 17€*

Salad, baby potatoes, drops of peppers, smoked duck breast, cherry tomatoes, parmesan balls, taggiasca olives

### INSALATA AUTUNNALE

*small : 10,50€ / large : 16 €*

Spinach sprouts, figs, walnuts, butternut squash, bacon, croutons, walnut olive vinaigrette

### INSALATA DI POLPO

*small : 10€ / large : 16€*

Arugula, octopus, cherry tomatoes, garlic, parsley, red onions and baby potatoes, lemon juice, olive oil, balsamic vinegar and basil

### MOZZARELLA IMPANATA

*small : 11€ / large : 16 €*

Breaded mozzarella, salad, Parma ham, cherry tomatoes, balsamic vinegar, basil and olive oil



Vegan -



Sans gluten -



Pimenté



# PASTAS

(Ask for gluten free pasta)

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16€

Pork cheek, pecorino cheese, egg

## PENNE ALL'ARRABIATA 14€

Tomato sauce, garlic, chili pepper, cherry tomatoes, basil and olive oil

## SPAGHETTI AL VONGOLE 21€

Clams, cherry tomatoes, white wine, garlic and parsley

## RAVIOLI DI SCAMPI 25€

Lobster ravioli, cherry tomatoes, garlic, basil, bisque sauce

## LASAGNA DEL NOSTRO CHEF 22€

Veal and beef lasagna served with green salad

## SPAGHETTI AI GAMBERI 15€

Spaghetti with shrimps served with sweet pepper sauce

## GNOCCHI GRATINATI 14€

Gnocchi gratin with gorgonzola

## SPAGHETTI ALLA POLPETTA 18€

Homemade meatballs (beef and veal) cherry tomatoes

## TAGLIATELLE D'AOSTA 17€

Truffle and blue Aoste cheese

## TAGLIATELLE AL SALMONE 19€

Creamy tomato sauce, smoked salmon, parsley

## CAPPELLACCI 18€

Raviolis stuffed with porcini mushrooms and meat (beef and pork)

## ORRECHIETTE CON VERDURE 14€

Orechiette with seasonal vegetables and stracciatella

## BURGERS AU FEU DE BOIS

Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

### LE CORLÉONE 19,50 €

Beef, Parma ham, stracciatella cheese, arugula, tomato, green and red pesto

### L'ALPINA 20,50 €

Beef, smoked bacon, caramelized onions, reblochon cheese, salad, tomato, old-fashioned mustard sauce

### LE TRIBECA 17,50 €

Beef, caramelized onions, cheddar cheese, pickles, salad, tomato, homemade ketchup and mayonnaise

### LE FARMER 18,50 €

Breaded chicken, smoked breast, salad, tomato, tartar sauce

### LE PULLED DUCK 25€

Pulled duck confit burger with herb-infused goat cheese, caramelized red onions, tomatoes, salad

## RISOTTI

### RISOTTO ALTAVOLA 16€

Curry chicken, mushrooms, pecorino cheese, butter

### RISOTTO PORCINI AND TARTUFO 22€

Truffle and mushrooms

### RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA 17€

Squash and italian pork sausage

## TARTARE

### A l'italienne 25€

Hand-chopped beef, Parmesan, pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts, capers, shallots, Worcestershire sauce, served with fries and salad

 Vegan -  Sans gluten -  Pimenté



# PIZZE

## Extra Burrata des Pouilles 5€

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

-  **CARNIVORO** 16 €  
Tomato, mozzarella, onions, spicy, ground beef, bacon bits, merguez sausages, egg, black olives
- CALZONE (Pizza chausson)** 13 €  
Tomato, mozzarella, Paris mushrooms and white ham, egg
-  **CAPRICIOSA** 14,50 €  
Tomato, mozzarella, Paris mushrooms, boiled ham, peperroni, artichoke heart, black olives
- BOSCAIOLA** 16 €  
Cream, mozzarella, porcini mushrooms and parsley, chicken, arugula, Parmesan shavings
- FIASCHETTO** 13 €  
Tomato, mozzarella, Paris mushrooms and white ham, egg and black olives
- NAPOLITANA** 16 €  
Tomato, mozzarella di Buffala, anchovies, capers, black olives
- MARGARITA** 11 €  
Tomato, mozzarella, black olives
- VERACE** 14 €  
Tomato, mozzarella di Buffala, basil sauce
-  **DIAVOLA** 13 €  
Tomato, mozzarella, chorizo cular, black olives
-  **CALABRESE** 15 €  
Tomato, mozzarella, chorizo cular, smoked bacon, bell pepper, black olives
- SALMONE** 17,50 €  
Cream, mozzarella, smoked salmon, lemon
-  **ORIENTALE** 15 €  
Tomato, mozzarella, bell pepper, onions, spicy sausages
- VEGETARIANA** 14 €  
Tomato, mozzarella, Paris mushrooms, eggplants, zucchini, artichoke heart, onions, basil sauce, black olives
- QUATRO FORMAGGI** 15 €  
Tomato, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, fontina, parmesan shavings, black olives
- ITALIA** 19 €  
Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan, mozzarella di Buffala, truffle oil, black olives
- PIZZA ALTAVOLA VERDE** 15€  
Pistachio cream, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachios
- BAMBINO** 10€  
Tomato, ham, cheese, black olives



Vegan -



Sans gluten



Pimenté



## FIREWOOD GRILLED MEATS

---

### BEEF FILET CHAROLAIS

*France*

*200gr*

28€

### RIB EYE STEAK

*Argentina*

*200gr*

29€

### BEEF PICANHA ANGUS

*USA*

*200gr*

29€

### TOMAHAWK ANGUS

*Ireland*

9€ for 100g

### IBERICO PORK PLUMA

*Spain*

*200g*

24€

### OUR SAUCES

Red butter 3,50 €

Gorgonzola 5 €

Peppercorn 4,50 €

Béarnaise 4,50 €

Morels mushrooms 7 €

### OUR SIDES

Grilled vegetables

House french fries

Potatoes

Pasta

Rices

Green salad

If you would like a higher level of  
grammar, feel free to ask your server !

**Piedmont speciality : Venisson red wine stew with creamy "polenta" 27€**

---

## MENU BAMBINO

13 €

—

Nuggets, fries ou Steak haché, fries

**or** Pasta with cream and ham **or**

Pizza Bambino

—

Chocolate cake

**or**

Ice scream scoop

—

Choice of drink

🌱 Vegan - 🚫 Sans gluten - 🌶️ Pimenté



## ICE CREAM SUNDAES MÖVENPICK

---

### LES CLASSIQUES

**Le véritable chocolat liégeois**  
ou **café liégeois 9€**

2 scoops of chocolat, hot chocolate and  
whipped cream **or** Espresso, 2 scoops of  
coffee and whipped cream

**La dame blanche 9€**

2 scoops of vanilla, hot chocolate and  
whipped cream

**Banana split 9€**

Vanilla ice cream, chocolate ice cream,  
strawberry ice cream, banana, hot chocolate  
and whipped cream

### CREATIONS WITH ITALIAN FLAVOURS

**Amarena 9€**

2 scoop of vanilla, amarena cherry, whipped  
cream

**Monte Bianco 9€**

Hazelnut ice cream, tiramisu ice cream,  
straciatella ice cream, hot chocolate and  
whipped cream

**La Mama 9€**

Tiramisu ice cream, coffee ice cream,  
pistachio ice cream with coffee sauce and  
whipped cream

### LES GOURMANDES

**Trio chocolaté 9€**

Chocolat ice cream, white chocolate ice  
cream, straciatella ice cream, chocolate  
sauce and whipped cream

**New-yorkaise 9€**

2 scoops of cookies-caramel, 1 scoop of  
macadamia, dulce de leche, caramel sauce  
and whipped cream

**Rouge intense 9€**

Raspberry sorbet, blackcurrant ice cream,  
strawberry ice cream, red fruits coulis and  
whipped cream

### AUX SAVEURS ALCOOLISÉES...

**Limoncello 10€**

2 scoops of lemon sorbet,  
Limoncello (4 cl)

**Colonel 10€**

2 scoops of lemon sorbet,  
Vodka (4 cl)

**After-eight 10€**

2 scoops of mint chocolate,  
Get 27 (4 cl)

### FLAVOURS OF YOUR CHOICE

Bourbon Madagascar vanilla, swiss  
chocolate, coffee, white chocolate, hazelnut,  
pistachio, macadamia, dulce de leche,  
cookies-caramel, tiramisu, straciatella, mint-  
chocolate, doble cream-meringue,  
strawberry, raspberry, blackcurrant, lemon

### ONE SCOOP

2,80€

### EXTRA WHIPPED CREAM

1,50€



## DOLCE

---

**CHEESE PLATER 8 €**

**HOMEMADE TIRAMISU, speciality Altavola 8 €**

**DESSERT OF THE DAY 7€**

**PANNA COTTA 7,50 €**

**HOMEMADE PROFITEROLLES 8,50 €**

**GOURMET COFFEE WITH HOMEMADE DESSERT 9,50€**

**NUTELLA AND BANANA PIZZA 6,50 €**

**CHEESCAKE 8 €**

**Passion fruit and mandarin**

**LIMONCELLO BABA 7 €**

**LIFE STYLE WAFFLE :**

Plain or sugar 4,50 €

Chocolate · Caramel · Nutella · Jam 6,00 €

Gourmande : 1 scoop of ice cream of your choice,  
chocolate, whipped cream  
8,00 €

Homemade chocolate or whipped cream as an extra  
2,00 €

RISTORANTE  
**ALTAVOLÀ**  
STEAKHOUSE

[WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM](http://WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM)

