
ALTAVOLA RISTORANTE
STEAKHOUSE

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

84 RUE DU CAPITAINE BULLE
74 700 SALLANCHES

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

piccolo : 8,00 € / grande : 14,00€

Churros di impasto per pizza serviti con prosciutto di Parma, acciughe, straciatella et parmigiano

BRUSCHETTA ALTAVOLA

piccolo : 11€ / grande : 18 €

Bruschetta ai funghi di stagione

CARPACCIO DI MANZO

piccolo : 9 € / grande : 16 €

Sottili fette di feletto di rumsteak francese, parmigiano, pesto, rucola e olio d'oliva

VITELLO TONATO

piccolo : 9 € / grande : 16€

Sottili fette di vitello arrosto con salsa di tonno, capperi e olio d'oliva

BURRATA DES POUILLES

15 €

Con prosciutto di Parma

VERDURE GRATINATE

15€

Gratinate con verdure e fontina accompagnate da bresaola

FOCCACIA

14 €

Pane aromatizzato cotto al momento servito con mortadella, straciatella e olio d'oliva

ARDOISE CULATELLO DI ZIBELLO AOP ET JAMBON DE PARME AOP

piccolo : 11€ / grande : 19 €

Culatello di Zibello AOP, prosciutto di Parma, cetriolina, rucola, burro

INSALATA

CAPRESE

piccolo : 9 € / grande : 15,50 €

Insalata di pomodoro di stagione con mozzarelle di Buffalo

CAESAR

piccolo : 9,50€ / grande : 15,50 €

Insalata romana con petto di pollo impanato, scaglie di Parmigiano, crostini e salsa Caesar

POKE BOWL VEGAN 14 €

Riso basmati, fave di soja, ravanelli, ananas, mango, wakame, piselli mangiatutto, avocado, carote, cipolle rosse - Aggiunta : Pollo 4 €

INSALATA GOURMET

piccolo : 11€ / grande : 17€

Insalata, patate novelle, gocci di peperone, petto d'anatra affumicato, pomodoro ciliegina, palline di Parmigiano, olive taggiasca

INSALATA AUTUNNALE

piccolo : 10,50€ / grande : 16€

Germogli di spinaci, fichi, noci, zucca, pancetta, crostini, vinaigrette all'olio di noci

INSALATA DI POLPO

piccolo : 10€ / grande : 16€

Rucola, polpo, pomodorini, aglio, prezzemolo, cipolle rosse et patate novelle, succo di limone, olio d'oliva, aceto balsamico e basilico

MOZZARELLA IMPANATA

piccolo : 11€ / grande : 16 €

Mozzarella impanata, insalata, prosciutto di Parma, pomodorini, aceto balsamico, basilico et olio d'oliva



Vegan -



Sans gluten -





Pimenté



PASTAS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16 €
Guancia di maiale, pecorino, uovo

  **PENNE ALL'ARRABIATA** 14 €
Salsa di pomodoro, aglio, peperoncino, pomodorini, basilico e olio d'oliva

SPAGHETTI AL VONGOLE 21 €
Vongole, pomodorini, vino bianco, aglio e prezzemolo

RAVIOLI DI SCAMPI 25 €
Ravioli di scampi, pomodorini, aglio, basilico, salsa bisque

LASAGNA DEL NOSTRO CHEF 22 €
Lasagne di vitello e manzo servite con insalata verde

SPAGHETTI AI GAMBERI 15 €
Gamberi serviti con salsa al peperone dolce

GNOCCHI GRATINATI 14 €
Gratinati al gorgonzola

SPAGHETTI ALLA POLPETTA 18 €
Polpette di carne fatte in casa (manzo e vitello), pomodorini

TAGLIATELLE D'AOSTA 17 €
Al tartufo e blu d'Aosta

TAGLIATELLE AL SALMONE 19 €
Salsa cremosa di pomodoro, salmone affumicato, prezzemolo

CAPPELACCI 18 €
Cappellacci ripieni di porcini e carne (manzo e maiale)

ORRECHIETTE CON VERDURE 14 €
Con verdure di stagione e straciatella

BURGERS AU FEU DE BOIS

..... Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

LE CORLÉONE 19,50 €
Manzo, prosciutto di Parma, straciatella, rucola, pomodoro, pesto verde e rosso

L'ALPINA 20,50 €
Manzo, pancetta affumicata, cipolle, caramellate, reblochon, insalata, pomodoro, salsa di senape antica

LE TRIBECA 17,50 €
Manzo, cipolle caramellate, cheddar, sottaceti, insalata, pomodoro, ketchup e maionese fatta in casa

LE FARMER 18,50 €
Pollo impanato, petto affumicato, insalata, pomodoro, salsa tartara

LE PULLED DUCK 25 €
Anatra confit con formaggio di capra alla erbe, cipolle rosse caramellate, pomodori, insalata

RISOTTI

 **RISOTTO ALTAVOLA** 16 €
Pollo al curry, funghi, pecorino, burro

 **RISOTTO PORCINI E TARTUFO** 22 €

 **RISOTTO ZUCCA E SALSICCIA** 17 €

TARTARE

A l'italienne 25 €

Carne di manzo tritata al coltello, Parmigiano, pesto, pomodori secchi, pinoli, capperi, scalogni, salsa inglese, servito con patatine fritte et insalata

 Vegan -  Sans gluten -  Pimenté



PIZZE

Burrata Pugliese extra 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 €
Pomodoro, mozzarella, cipolle, carne macinata piccante, pancetta, salsicce, uovo, olive nere
- CALZONE (Pizza chausson)** 13 €
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon di Parigi e prosciutto cotto, uovo
-  **CAPRICIOSA** 14,50 €
Pomodoro, mozzarella, chorizo cular, champignon di Parigi, prosciutto cotto, cuore di carciofo, olive nere
- BOSCAILOLA** 16 €
Crema, mozzarella, funghi porcini con prezzemolo, pollo, rucola, scaglie di parmigiano
- FIASCETTO** 13 €
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon di Parigi e prosciutto cotto, uovo e olive nere
- NAPOLITANA** 16 €
Pomodoro, mozzarella di buffala, acciughe, capperi, olive nere
- MARGARITA** 11 €
Pomodoro, mozzarella, olive nere
- VERACE** 14€
Pomodoro, mozzarella di Buffala, salsa al basilico
- DIAVOLA** 13 €
Pomodoro, mozzarella, chorizo cular, olive nere
-  **CALABRESE** 15 €
Pomodoro, mozzarella, chorizo cular, pancetta
-  affumicata, peperone, olive nere
- SALMONE** 17,50 €
Crema, mozzarella, salmone affumicato, limone
-  **ORIENTALE** 16 €
Pomodoro, mozzarella, peperone, cipolle, salsicce piccanti, olive nere
- VEGETARIANA** 14 €
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon di Parigi, melanzana, peperone, zucchina, cuore di carciofo, cipolle, salsa al basilico, olive nere
- QUATRO FORMAGGI** 15 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, caprino, fontina, scaglie di Parmigiano, olive nere
- ITALIA** 19 €
Pomodoro, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola, pomodorini, parmesan, mozzarella di Buffala, olio al tartufo, olive nere
- PIZZA ALTAVOLA VERDE** 15€
Crema di pistacchio, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistacchi
- BAMBINO** 10€
Pomodoro, prosciutto, formaggio, olive nere



Vegan -



Sans gluten



Pimenté



FIREWOOD GRILLED MEATS

FILETTO DI MANZO

Francia
200gr

28€

SALSA

Burro rosso 3,50 €
Gorgonzola 5 €

Salsa al pepe 4,50 €

Béarnaise 4,50 €

Morelle 7 €

COSTATA

Argentina
200gr

29€

OUR SIDES

Verdure grigliate

Patatine fritte fatte in
casa

Patate

Pasta

Riso

Insalata verde

PICANHA ANGUS

USA
200gr

29€

TOMAHAWK ANGUS

Irlanda
Environ 1kg

90€

PLUMA DI MAIALA IBERICO

Spagna
200gr

24€

**Se desiderate una grammatica superiore,
non esitate a chiederlo al vostro cameriere !**

Stufato di capriolo con polenta cremosa alla piemontese 27€

MENU BAMBINO

13 €

—
Nuggets con patatine ou Steak
haché con patatine or penne alla
crema e prosciutto or pizza per
bambini

—
Dolce al cioccolato

or

Una pallina de gelato

—
Bevande

🌱 Vegan - 🚫 Sans gluten - 🌶️ Pimenté



ICE CREAM SUNDAES MÖVENPICK

CLASSICI

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

2 pallina di cioccolato, cioccolato calda e
panna montata o espresso, 2 palline di caffè
con panna montata

La dame blanche 9€
2 pallina di vaniglia, cioccolata calda, panna
montata

Banana split 9€
Gelato alla vaniglia, gelato al cioccolato,
gelato alla fragola, banana, cioccolata calda,
panna montata

LE CREAZIONI DAI SAPORI ITALIANI

Amarena 9€
2 pallina di vaniglia, amarena, panna montata

Monte Bianco 9€
Gelato alla nocciola, gelato al tiramisù, gelato
alla straciatella, salsa al cioccolato, panna
montata

La Mama 9€
Gelato al tiramisù, gelato al caffè, gelato alla
pistacchio con salsa al caffè e panna montata

LES GOURMANDES

Trio chocolaté 9€
Gelato al cioccolato, gelato al cioccolato
bianco, gelato alla straciatella, salsa al
cioccolato, panna montata

New-yorkaise 9€
2 pallina di biscotto al caramello, 1 palline
macademia, marmellata di latte, salsa al
caramello, panna montata

Rouge intense 9€
Sorbetto di Lamponi, sorbetto di ribes nero,
gelato di fragole, coulis di frutti bosco, panna
montata

DAI SAPORI ALCOLICI

Limoncello 10€
2 pallina di sorbetto al limone,
Limoncello (4 cl)

Colonel 10€
2 pallina di sorbetto al limone,
Vodka (4 cl)

After-eight 10€
2 pallina di gelato alla menta et cioccolato,
Get 27 (4 cl)

SCEGLI IL GUSTO

Vaniglia bourbon del Madagascar, cioccolato
svizzero, caffè, cioccolato bianco, nocciola,
pistacchio, macadamia, marmellata di latte,
biscotto al caramello, tiramisù, straciatella,
menta et cioccolato, panna doppia meringa,
fragola, lamponi, ribes, limone

1 PALLINA

2,80€

PANNA MONTATA EXTRA

1,50€



DOLCE

PLATA DI FORMAGGI 8 €
TIRAMISU FATTO IN CASA 8 €

DOLCE DEL GIORNO 7€
PANNA COTTA 7,50€

PROFITEROLES FATTI IN CASA 8,50€

CAFFE GOLOSO CON DOLCETTI FATTI IN CASA 9,50€

PIZZA NUTELLA E BANANA 6,50€

CHEESCAKE 8€
MADARINO E FRUTTO DELLA PASSIONE

BABA AL LIMONCELLO 7€

WAFFLE ALLA LIEGEOISE :

Naturale o con zucchero 4,50€

Cioccolato · caramello · Nutella · marmellata 6,00€

Gourmande : 1 pallina di gelato a scelta, cioccolato,
panna montata

8,00€

Cioccolato o panna montata fatta in casa con extra

2,00€

RISTORANTE
ALTAVOLÀ
STEAKHOUSE

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

