
R I S T O R A N T E

ALTAVOLA

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 / ENTRÉES / ASSIETTES À PARTAGER

CHIACHERI

petit : 9 € / grand : 15 €

Churros de pâte à pizza servi avec du jambon de parme, anchois, straciatella et parmesan

BRUSCHETTA ALTAVOLA

petit : 9 € / grand : 14 €

Pain grillé, tomates, crème d'ail, huile d'olive et basilic

CARPACCIO DI MANZO

petit : 9 € / grand : 16 €

Fines tranches de filet de rumsteak français, parmesan, pesto, roquette et huile d'olives

VITELLO TONATO

petit : 9 € / grand : 16 €

Fines tranches de veau rôti, sauce thon, câpres et huile d'olives

POTAGE DE LEGUMES

9 €

Potage de légumes de saison

FOCCACIA

14 €

Pain aromatisé cuit à la minute servi avec de la mortadelle, straciatella, huile d'olives

ARDOISE CULATELLO DI ZIBELLO AOP ET JAMBON DE PARME AOP

petit : 11 € / grand : 19 €

Culatello di Zibello AOP, jambon de Parme, cornichons, roquette, beurre

BURRATA DES POUILLES

15 €

Servi avec jambon de parme

SALADES

CAPRESE

petit : 9 € / grand : 15,5 €

Tomates, mozzarella di Buffala

CAESAR

petit : 9,50 € / grand : 15,50 €

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

POKE BOWL VEGAN 14 €

Riz Basmati, fèves de soja, radis, ananas, mangue, wakamé, pois gourmand, avocat, carotte, oignons rouges

En supplément : Poulet 4 €

INSALATA GOURMET

petit : 10 € / grand : 16 €

Pousses d'épinards, choux-fleurs, oeuf poché, straciatella, noisettes, vinaigrette à l'huile de noix

ENDIVES D'AOSTE

petit : 9 € / grand : 14 €

Salade d'endives, bleu d'Aoste, noix, vinaigrette à l'huile de noix

INSALATA DI POLPO

petit : 10 € / grand : 16 €

Roquette, poulpe, tomates cerise, ail, persil, oignons rouges et pommes de terre grenaille, jus de citron et huile d'olives, olives, balsamique et basilic

MOZZARELLA IMPANATA

petit : 11 € / grand : 16 €

Mozzarella panée, salade, jambon de Parme, tomates cerise, balsamique, basilic et huile d'olives



Vegan -



Sans gluten -



Pimenté





PASTAS

(Spaghetti sans gluten disponibles sur demande)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16€
Guanciale (joue de porc), pecorino, oeuf

GNOCCHI GRATINATI 14€
Gnocchis gratinés au gorgonzola

  **PENNE ALL'ARRABIATA** 14€
Sauce tomate, ail, piment, tomates cerise, basilic et huile d'olives

SPAGHETTI ALLA POLPETTA 18€
Boulette de viande maison (boeuf et veau), tomates cerises

SPAGHETTI AL VONGOLE 21€
Palourdes, tomates cerise, vin blanc, ail et persil

PAPPARDELLE DEL MARE 25€
Coquillages et crustacés, tomates cerises, ail et persil

SPAGHETTI AL NERO 16€
Soupions, tomates cerises, ail, persil

TAGLIATELLE AL SALMONE 21€
Saumon, olive taggiaches, câpres

LASAGNA DEL NOSTRO CHEF 22€
Lasagnes au veau et boeuf servi avec salade verte

CAPPELLACCI 18€
Ravioles farcies à la viande (boeuf et porc), cèpes

RAVIOLI CON PORCINI E TARTUFO 21€
Cèpes et truffe

ORRECHIETTE ALLA FRIARILLI E VITELLO 17€
Veau, pousses de navet, crème, persil

BURGERS AU FEU DE BOIS

Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

LE CORLÉONE 19,50 €
Bœuf, jambon de Parme, straciatella, roquette, tomate, pesto vert et rouge

L'ALPINA 20,50 €
Bœuf, poitrine fumée, oignons confits, reblochon, salade, tomate, sauce moutarde à l'ancienne

LE TRIBECA 17,50 €
Bœuf, oignons confits, cheddar, pickles, salade, tomate, ketchup et mayonnaise « maison »

LE FARMER 18,50 €
Poulet pané, poitrine fumée, salade, tomate, sauce tartare

LE PULLED DUCK 25€
Canard confit, fromage de chèvre aux herbes, oignons confits, tomate, salade

RISOTTI

 **RISOTTO ALTAVOLA** 16€
Poulet curry, champignons, pecorino, beurre

 **RISOTTO ALLA PARMAGIANO** 14€
Crème de parmesan, oignons frits

 **RISOTTO RUGOLA E STRACIATELLA** 15€
Roquette, straciatella

TARTARE

A l'italienne
25€

Viande de boeuf hachée au couteau, parmesan, pesto, tomates confites, pignons de pin, câpres, échalotes, sauce anglaise, tabasco
Servi avec frites et salade

 Vegan -  Sans gluten -  Pimenté




PIZZE

Supplément 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 €
Tomate, mozzarella, oignons, viande hachée
épicée, lardons, merguez, œuf, olives noires

CALZONE (Pizza chausson) 13 €
Tomate, mozzarella, champignons de paris,
jambon blanc, oeuf

 **CAPRICIOSA** 14,50 €
Tomate, mozzarella, chorizo cular, champignons
de Paris, jambon blanc, cœur d'artichaut, olives
noires


BOSCAILOLA 16 €
Crème, mozzarella, cèpes persillés, poulet (hallal,
roquette, copeaux de parmesan


FIASCHETTO 13 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris,
jambon blanc, oeuf, olives noires

NAPOLITANA 16 €
Tomate, mozzarella di buffala, anchois, câpres,
olives noires


MARGARITA 10 €
Tomate, mozzarella, olives noires

VERACE 14 €
Tomate, mozzarella di Buffala, sauce basilic, olives
noires

 **DIAVOLA** 13 €
Tomate, mozzarella, chorizo cular, olives noires

 **CALABRESE** 15 €
Tomate, mozzarella, chorizo cular, lardons fumés,
poivron, olives noires

SALMONE 17,50 €
Crème, mozzarella, saumon fumé, citron

 **ORIENTALE** 15 €
Tomate, mozzarella, poivron, oignons, merguez
(hallal), olives noires

VEGETARIANA 14 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris,
aubergine, poivron, courgette, cœur d'artichaut,
oignons, sauce basilic, olives noires

QUATRO FORMAGGI 15 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontale,
copeaux de parmesan, olives noires

ITALIA 19 €
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette,
tomates cerise, parmesan, mozzarella di buffala,
huile de truffe, olives noires

PIZZA ALTAVOLA VERDE 15€
Crème de pistache, mozzarella, mortadelle,
stracciatella, pistache

BAMBINO 10€
Tomate, jambon , fromage, olives noires

 Vegan -  Sans gluten  Pimenté



VIANDES AU FEU DE BOIS

BAVETTE ANGUS ABERDEEN IGP

Ecosse
200gr

21€

NOS SAUCES

Beurre rouge 3,50 €
Gorgonzola 5 €
Poivre 4,50 €
Béarnaise 4,50 €
Morilles 7 €

ENTRECOTE BLACK ANGUS

Argentine
200gr

32€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés
Frites fraîches « maison »
Pommes grenailles
Pâtes
Riz
Salade verte

FAUX FILET

Argentine
200gr

25€

COTE DE BOEUF SIMMENTALE

Allemagne
Environ 1,1kg

90€

COTE D'AGNEAU

France
Environ 250g

31€

COTE DE PORC FERMIER

France
Environ 450g

29€

Si vous souhaitez un grammage supérieur,
n'hésitez pas à demander à votre serveur !

Specialité du Piémont : Civet de chevreuil et sa polenta crémeuse 27€

MENU BAMBINO

13 €

Nuggets, frites ou Steak haché, frites

ou Penne, crème et jambon blanc

ou Pizza Bambino

Gâteau au chocolat

ou

Une boule de glace

Une boisson au choix

🌱 Vegan - 🚫 Sans gluten - 🌶️ Pimenté



COUPES GLACÉES MÖVENPICK

LES CLASSIQUES

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

2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly
ou Espresso, 2 boules café, chantilly

La dame blanche 9€
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Banana split 9€
Glace vanille, glace chocolat, glace fraise,
banane fruit, chocolat chaud, chantilly

LES CRÉATIONS AUX SAVEURS D'ITALIE

Amarena 9€
2 boules vanille, amarena fruit, chantilly

Monte Bianco 9€
Glace noisette, glace tiramisu, glace
straciatella, sauce chocolat, chantilly

La Mama 9€
Glace tiramisu, glace café, glace pistache,
sauce café, chantilly

LES GOURMANDES

Trio chocolaté 9€
Glace chocolat, glace chocolat blanc, glace
straciatella, sauce chocolat, chantilly

New-yorkaise 9€
2 boules cookies-caramel, 1 boule macadamia,
confiture de lait, sauce caramel, chantilly

Rouge intense 9€
Sorbet framboise, sorbet cassis, glace fraise,
coulis de fruits rouge, chantilly

AUX SAVEURS ALCOOLISÉES...

Limoncello 10€
2 boules de sorbet citron,
Limoncello (4 cl)

Colonel 10€
2 boules de sorbet citron,
Vodka (4 cl)

After-eight 10€
2 boules de glace menthe chocolat,
Get 27 (4 cl)

PARFUMS AUX CHOIX

Vanille bourbon de Madagascar, chocolat
suisse, café, chocolat blanc, noisette, pistache,
macadamia, confiture de lait, cookies-cara-
mel, tiramisu, straciatella, menthe-chocolat,
double crème-meringue, fraise, framboise,
cassis, citron.

LA BOULE
2,80€

SUPPLÉMENT CHANTILLY
1,50€



DOLCE

TIRAMISU MAISON, spécialité Altavola 8 €

DESSERT DU JOUR 7€

PANNA COTTA DU MOMENT 7,50 €

PROFITEROLES MAISON 8,50 €

CAFÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON 9,50 €

PIZZA NUTELLA-BANANE 6,50 €

CHEESCAKE 8 €

Agrumes

BABA AU LIMONCELLO 9 €

GAUFRE LIÉGEOISE :

Nature ou sucre 4,50 €

Chocolat · Caramel · Nutella · Confiture 6,00 €

Gourmande : 1 boule glace au choix, chocolat, chantilly
8,00 €

Supplément chocolat ou chantilly « maison » 2,00 €

R I S T O R A N T E
ALTAVOLÀ
S T E A K H O U S E

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

