

---

ALTAVOLA RISTORANTE  
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)

CAHIER DES ALLERGENES ET ORIGINE DES  
VIANDES DISPONIBLES A LA DEMANDE.



## 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

### CHIACCHIERE

*petit : 10 € / grand : 16 €*

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

### BRUSCHETTA ALTAVOLA

*petit : 11€ / grand : 17€*

Pain grillé, straciatella, tomates cerises au vinaigre balsamique, ail

### CARPACCIO DI MANZO

*petit : 9 € / grand : 16 €*

Fines tranches de filet de rumsteak, parmesan, coulis de roquette et huile d'olive

### CAPRESE

*petit : 9,5 € / grand : 17 €*

tomates, mozzarella di buffala

### VITELLO TONATO

*petit : 10€ / grand : 17€*

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

### SCRIGNI ET BURRATA - servi tiède - 15 €

Raviole, roquette, crevettes hachées, basilic, crème de balsamique, tomates cerises, straciatella

### FOCCACCIA 13 €

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

### BURRATA DES POUILLES 15 €

Servi avec jambon de parme

### PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

*petit : 10€ / grand : 18€*

Servi avec jambon de parme

## SALADES

### CAESAR

*petit : 9,50€ / grand : 15,50 €*

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

### POKE BOWL VEGAN 15 €

Riz Basmati, fèves de soja, radis, ananas, mangue, wakamé, pois gourmand, avocat, carotte, oignons rouges  
En supplément : Poulet +4€ / Saumon +4€

### INSALATA GOURMANDE

*petit : 9,5€ / grand : 15€*

Salade, légumes grillés, mozzarella di buffala, artichaut, olives, tomates confites, vinaigrette balsamique

### MOZZARELLA IMPANATA

*petit : 12€ / grand : 18 €*

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

### INSALATA PRINTANIERE

*petit : 9€ / grand : 14€*

Salade, concombre, asperges, radis, scarmoza, vinaigrette à l'huile de noix

Supplément Burrata  
des Pouilles  
6 €



Vegan



Sans gluten -



Pimenté

CAHIER DES ALLERGENES  
ET ORIGINE DES VIANDES  
DISPONIBLES A LA  
DEMANDE



# PASTAS

(penne sans gluten disponibles sur demande)

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA 17€

Guanciale (joue de porc), pecorino, oeuf

## PENNE ALL'ARRABBIATA 14€

 Sauce tomate, ail, piment, tomates cerise, basilic et huile d'olives

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE 25€

Palourdes, tomates cerise, vin blanc, ail et persil

## SPAGHETTI CON POLPETTE 18€

Boulette de viande maison (boeuf et veau), tomates cerises

## TORTELLONE VERDURE 16€

Pates farcies ricotta, épinard, beurre, straciatella, parmesan

## PACCHERI ALLA GAMBERI 23€

Crevettes, gambas, tomates cerises, ail, persil, safran

## GNOCCHI DELLA NONNA 14€

Gnocchis, sauce tomate, saucisse de porc, mozzarella, crème, parmesan

## TAGLIATELLE AL SALMONE 22€

Saumon, olive taggliaches, câpres

## LASAGNE DEL NOSTRO CHEF 22€

Lasagnes au veau et bœuf servi avec salade verte

## BURGERS AU FEU DE BOIS

Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

### LE CORLÉONE 20,50 €

Bœuf, jambon de Parme, straciatella, roquette, tomate, pesto vert et rouge

### L'ALPINA 21,50 €

Bœuf, poitrine fumée, oignons confits, reblochon, salade, tomate, sauce moutarde à l'ancienne

### LE TRIBECA 18,50 €

Bœuf, oignons confits, cheddar, pickles, salade, tomate, sauce cocktail

### LE FARMER 19,50 €

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

### LE DALLAS 19,50 €

Effiloché de porc, salade, tomates, crème de maïs, sauce barbecue maison

## RISOTTI

### RISOTTO ALTAVOLA 16€

Poulet curry, champignons, parmesan, beurre



### RISOTTO ASPARAGO ET TALEGGIO 16€

Asperges, taleggio (fromage italien), crème, parmesan



### RISOTTO PEPPERONI 14€

Poivrons, parmesan, crème

Supplément Burrata  
des Pouilles

6 €



Vegan -



Sans gluten -



Pimenté



# PIZZE

## Supplément Burrata des Pouilles 6€

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

### LE CLASSICHE

 **CARNIVORO** 16,50 €  
Tomate, mozzarella, oignons, viande hachée épicée, lardons, merguez, œuf, olives noires

**CALZONE (Pizza chausson)** 14€  
Tomate, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc, oeuf

 **CAPRICIOSA** 15 €  
Tomate, mozzarella, chorizo cular, champignons de Paris, jambon blanc, cœur d'artichaut, olives noires

**QUATRO FORMAGGI** 15,50 €  
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, copeaux de parmesan, olives noires

**FIASCHETTO** 14,50 €  
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, olives noires

**NAPOLITANA** 14 €  
Tomate, mozzarella di buffala, anchois, câpres, basilic

**MARGHERITE** 11 €  
Tomate, mozzarella, basilic

 **DIAVOLA** 13,50 €  
Tomate, mozzarella, chorizo cular, olives noires

 **CALABRESE** 15,50 €  
Tomate, mozzarella, chorizo cular, lardons fumés, poivron, olives noires

**SALMONE** 18€  
Crème, mozzarella, saumon fumé, citron

 **ORIENTALE** 15,50 €  
Tomate, mozzarella, poivron, oignons, merguez (halal), olives noires

**VEGETARIANA** 14,50 €  
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, aubergine, poivron, courgette, cœur d'artichaut, oignons, sauce basilic, olives noires

**ALTAVOLA VERDE** 15,50€  
Crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistache

**BAMBINO** 10,50€  
Tomate, jambon, fromage, olives noires

### GOURMAND

**BOSCAIOLA** 17 €  
Crème, mozzarella, cèpes persillés, poulet (halal), roquette, copeaux de parmesan

**ITALIA** 20,50 €  
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerise, parmesan, mozzarella di buffala, huile de truffe

**TARTUFO** 19,50€  
Crème à la truffe, mozzarella, stracciatella, lamelles de truffe

**REGINA** 21,50 €  
Crème, mozzarella, tomates cerises, bresaola, mozzarella di buffala, pousses d'épinards, crème balsamique

 **PONUZZO SICILIANO** 16 €  
Pesto rouge, mozzarella, chorizo, roquette, stracciatella, tomates cerises **accompagné d'une salade verte**



Vegan -



Sans gluten



Pimenté



## VIANDES AU FEU DE BOIS

**FILET DE BOEUF CHAROLAIS**  
200gr

France

38€

**NOIX D' ENTRECOTE DE BOEUF**  
200gr

Argentine

33€

**ONGLET DE BOEUF ABERDEEN IGP**  
200gr

Ecosse

19€

**MAGRET DE CANARD**  
350gr

Sud-Ouest

33€

**TOMAHAWK DE BOEUF ANGUS**  
Demandez le poids à votre serveur  
(environ 1kg)

Irlande

10€ pour 100Gr

### NOS SAUCES

Gorgonzola 5 €

Poivre 4,50 €

Béarnaise 4,50 €

Morilles 7 €

### NOS ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés

Frites fraîches «maison»

Pommes grenailles

Pâtes

Riz

Salade verte

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

## MENU BAMBINO

14 €

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

### TARTARE DE BOEUF

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 maison et salade verte



Vegan -



Sans gluten



Pimenté



## COUPES GLACÉES MÖVENPICK

---

### LES CLASSIQUES

#### VERITABLE CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS 9€

2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly **ou**  
Expresso, 2 boules café, chantilly

#### DAME BLANCHE 9€

2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

#### BANANA SPLIT 10€

Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane  
fruit, chocolat chaud, chantilly

### LES CRÉATIONS

#### AUX SAVEURS D'ITALIE

##### AMARENA 10€

2 boules fior di latte, amarena fruit, chantilly

##### MONTE BIANCO 10€

Glace noisette, glace tiramisu, glace stracciatella, sauce  
chocolat, chantilly

##### LA MAMA 10€

Glace tiramisu, glace café, glace pistache, sauce  
café, chantilly

### LES GOURMANDES

#### CHEESECAKE MYRTILLES 10€

Glace cheesecake myrtilles, fruits myrtilles, coulis de  
fruits rouges, speculos, chantilly

#### AL CAPONE 10€

Glace vanille-brownies, cookies-caramel, tiramisu,  
morceaux de cookies, sauce caramel, chantilly

#### ROUGE INTENSE 10€

Sorbet framboise, sorbet cassis, glace fraise, coulis de  
fruits rouge, chantilly

### AUX SAVEURS ALCOOLISÉES...

#### LIMONCELLO 11€

2 boules de sorbet citron, Limoncello (4 cl)

#### COLONEL 11€

2 boules de sorbet citron,  
Vodka (4 cl)

#### MALAGA 11€

2 boules de Rhum raisin  
Rhum (4 cl)

#### AFTER EIGHT 11€

2 boules de menthe chocolat, Get 27 (4 cl)

### LA BOULE

**3,00€**

#### PARFUMS AU CHOIX

Vanille bourbon de Madagascar, chocolat  
suisse, café, noisette, pistache, menthe-  
chocolat, fraise

cookies-caramel, tiramisu, stracciatella,  
cheesecake myrtilles, vanille-brownies,  
fior di latte

#### SORBETS

Framboise, cassis, citron, passion, abricot,  
rhum-raisin

#### SUPPLÉMENT CHANTILLY

**1,50€**

## DOLCE

---

**TIRAMISU MAISON**, spécialité Altavola 8 €

**DESSERT DU JOUR** 7€

**PANNA COTTA**, nappage au choix 7,50€

**PROFITEROLES MAISON** 8,50€

**CAFÉ GOURMAND, MIGNARDISES MAISON** 9,50€

**PANETTONE PERDU** 9,50€  
boule de glace vanille, nappage au choix

**CHEESECAKE** 8€  
Agrumes

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 8€  
et sa boule de glace vanille

**GAUFRE :**

Nature ou sucre 6,50€

Chocolat • Caramel • Nutella • Confiture 8,00€

La Gourmande : 1 boule glace au choix, chocolat, chantilly  
10,00€

Supplément chocolat ou chantilly «maison» 1,50€

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

