

# 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 :** Fabriqué à partir de viande de porc pour obtenir un saucisson au goût marqué et typique très piquant. Un arôme franc et épice tel un saucisson calabrais. Maison VILLANI.

**LARD COLONATA :** Fabriqué à la main, sans colorants ni conservateurs, à partir de viande de porc à Colonata 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 :** Fabriqué 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 :** 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 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 jambon de parme, anchois, stracciatella et parmesan

### BRUSCHETTA ALTA VOLA

*petit : 9€ / grand : 15€*

Pain grillé, tomates, stracciatella, ail, basilic

### 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

### CROCCHETTE AL FROMAGGIO 16€

Croquettes de fromage panées

En supplément : Mortadelle+2€ / Saumon fumé +4€

### FOCCACCIA 13 €

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

### BURRATA DES POUILLES 15 €

Servi avec jambon de parme

### INVOLTINI DI MELANZANA

*petit: 9€ / grand : 14€*

Roulé d'aubergines, ricotta et tomates confites

## SALADES / INSALATE

### INSALATA 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 fumé +4€

### INSALATA GOURMET

*petit : 13€ / grand : 21€*

Salade,patates douce rôties, magret de canard fumé, gorgonzola, noix, vinaigrette à la betterave

### INSALATA MOZZARELLA IMPANATA

*petit : 12€ / grand : 18 €*

Salade, mozzarella panée, jambon de Parme, tomates cerise, balsamique, basilic, crème de balsamique et huile d'olives

### INSALATA AUTUNNALE

*petit : 10€ / grand: 16€*

Salade, tomates cerises, oeuf mollet, lardons, pommes grenailles, champignons, croûtons, vinaigrette à l'ancienne

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

**RAVIOLI PORCINI E TARTUFO** 23€  
Ravioli aux cèpes et truffes

**PACCHERI ALLA GAMBERI E ZUCCA** 25€  
Crevettes, gambas, crème de courge

 **GNOCCHI GRATINE** 15€  
Crème, gorgonzola, parmesan

**SCRIGNI BURRATA** 25€  
Raviole de burrata, crème de parmesan, burrata

**TAGLIATELLE AL SALMONE** 22€  
Saumon, olive tagliaches, 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** 21€  
Bœuf, jambon de Parme, stracciatella, roquette, tomate, pesto vert et rouge

**L'ALPINIA** 22 €  
Bœuf, poitrine fumée, oignons confits, reblochon, salade, tomate, sauce moutarde à l'ancienne

**LE TRIBECA** 19,50 €  
Bœuf, oignons confits, cheddar, pickles, salade, tomate, sauce cocktail

**LE FARMER** 19 €  
Poulet pané, poitrine fumée, salade, tomate, sauce tartare

**LE DALLAS** 20,50€  
Effiloché de porc, crème de maïs, salade, tomate, sauce barbecue

## RISOTTI

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

 **RISOTTO FUNGHI** 16€  
Champignons du moment

 **RISOTTO RAGÙ D'ANATRA** 18€  
Canard cuit en ragoût

**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

#### ❶ 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

#### ❶ 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, œuf, olives noires

#### NAPOLITANA 14 €

Tomate, mozzarella di buffala, anchois, câpres, basilic

#### MARGHERITE 11 €

Tomate, mozzarella, basilic

#### ❶ DIAVOLA 13,50 €

Tomate, mozzarella, chorizo cular, olives noires

#### ❶ CALABRESE 15,50 €

Tomate, mozzarella, chorizo cular, lardons fumés, poivron, olives noires

#### SALMONE 18€

Crème, mozzarella, saumon fumé, citron

#### ❶ 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, olives noires

#### ALTAVOLA VERDE 15,50€

Crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistache

#### MONTAGNARDE 16 €

Crème, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons

#### BAMBINO 10,50€

Tomate, jambon , fromage, olives noires

### GOURMAND

#### BOSCAILOLA 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



Vegan -



Sans gluten



Pimenté

## VIANDES AU FEU DE BOIS

---

NOS VIANDES VARIENT EN PERMANENCE.

VOUS POUVEZ APPELER DIRECTEMENT LE  
RESTAURANT AU 04.50.53.27.50 POUR EN  
PRENDRE CONNAISSANCE.

NOUS PROPOSONS EGALEMENT  
DES VIANDES HALAL

---

### LA CHASSE      26€

#### CIVET DE CERF *de nos Montagnes*

servi avec sa polenta crémeuse

---

### 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



Vegan -



Sans gluten

### TARTARE DE BOEUF

A L ITALIENNE 25 €

Servi avec frites maison & salade verte

Viande de boeuf hachée au couteau, parmesan, pesto, tomates confites, pignons de pin, câpres, échalotes, sauce anglaise, tabasco.

### POISSON DU MOMENT

CUIT AU FEU DE BOIS

Selon arrivage, demandez à votre serveur

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, rhum-raisin

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

### SORBETS

Framboise, cassis, citron, passion, abricot,

**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

**TARTE TATIN**, servie tiède 8€

& sa crème épaisse

**CHEESECAKE** 8€

aux 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€

RISTORANTE  
**ALTA VOLA**  
STEAKHOUSE

**WWW.ALTA VOLA-RESTAURANT.COM**