

ALTAVOLA

RISTORANTE

STEAKHOUSE

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

84 RUE DU CAPITAINE BULLE
74 700 SALLANCHES

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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 19€

Jambon de parme, bresaola, jambon à la truffe, mortadelle, beurre, cornichons

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

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 : 12€ / grand : 19€

Salade, betterave, bresaola, gorgonzola, cerneaux de noix, zucca, vinaigrette balsamique

INSALATA MOZZARELLA IMPANATA

petit : 12€ / grand : 18 €

Salade, mozzarella panée, jambon de Parme, tomates cerise, vinaigrette et crème balsamique

INSALATA INVERNO

petit : 10€ / grand : 16€

Salade, gésiers de canard, jambon à la truffe, moliterno, pommes de terre grenaille, vinaigrette à la truffe

Supplément Burrata
des Pouilles
6 €

CAHIER DES ALLERGÈNES
ET ORIGINE DES VIANDES
DISPONIBLES A LA
DEMANDE

Vegan

Sans gluten -

Pimenté



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

RAVIOLI SCAMPI ET GAMBAS 28€

Crevettes, gambas, tomates cerise, ail, basilic

GNOCCHI GRATINE 15€

Crème, gorgonzola, parmesan

SCRIGNI BURRATA 25€

Raviole de burrata, crème de parmesan, burrata

TAGLIATELLE AL SALMONE 22€

Saumon, olive tagliaches, câpres, crème

LASAGNE DEL NOSTRO CHEF 22€

Lasagnes au veau et bœuf servi avec salade verte

TAGLIATELLES TRIO D'ANATRA 26€

Gésiers, magret fumé, sauce foie gras, crème, tomate

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'ALPINA 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 ALTA VOLA 16€

Poulet curry, crème, champignons, parmesan, beurre

RISOTTO ZUCCA E STRACCIATELLA 17€

Courge, straciata, crème

RISOTTO DEL MARE 27€

Aux fruits de mer

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 CLASSIQUE

⌚ 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, 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

DI CERVO 19 €

Crème, mozzarella, civet de cerf, zucca, champignons, marrons, roquette

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 nature 9€

nappage au choix

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€

ALTAVOLA RISTORANTE
STEAKHOUSE

WWW.ALTA VOLA-RESTAURANT.COM