

---

# 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 épicé tel un saucisson calabrais. Maison VILLANI.

**LARD COLONATA** : Fabriqué 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** : 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 ALTAVOLA

*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

### FOCCACIA 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 €



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

## 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 taggiasche, 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 ALTAVOLA 16€

Poulet curry, crème, champignons, parmesan, beurre



## RISOTTO ZUCCA E STRACCIATELLA 17€

Courge, stracciatella, 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 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, œuf


 **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

 **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

**BOSCAIOLA** 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



Pimenté

### 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



## 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 €

**ALTAVOLÀ** RISTORANTE  
STEAKHOUSE

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

