
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 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 : 10,50€ / grand : 17€

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

BRUSCHETTA ALTAVOLA

petit : 10€ / grand : 16€

Pain grillé, tomates, stracciatella, ail, basilic

CARPACCIO DI MANZO

petit : 9,5 € / grand : 17 €

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

CAPRESE

petit : 10€ / grand : 18 €

tomates, mozzarella di buffala

VITELLO TONATO

petit : 10,50€ / grand : 18€

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

FRESCHEZZA 16€

Melon, Tomates cerise, concombre, billes de mozzarella, poivrons gouttes, basilic

FOCCACIA 13 €

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

BURRATA DES POUILLES 15 €

Servi avec jambon de parme

CARPACCIO D ESPADON aux agrumes 16 €

SALADES / INSALATE

INSALATA CAESAR

petit : 9,50€ / grand : 16 €

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, pastrami, tomates confites, mozzarella di buffala, courgettes grillées, vinaigrette balsamique

INSALATA MOZZARELLA IMPANATA

petit : 12€ / grand : 18 €

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

INSALATA ESTIVA

petit : 9€ / grand : 15€

Salade, bruschetta de tomates et chèvre, tomates cerises, raisins, graines de courges, poivrons gouttes, vinaigrette balsamique

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 18€

Guanciale (joue de porc), pecorino, oeuf

PENNE ALL'ARRABBIATA 15€

 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 ALLA NORMA 17€

Raviole d'aubergines, tomate, aubergines, stracciatella, ail

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 15€

Tomates, anchois, câpres, olives taggiasches, piment

GNOCCHI PRIMAVERA 15€

Crème de pecorino, légumes d'été

SCRIGNI BURRATA 25€

Raviole de burrata, crème de parmesan, burrata

TAGLIATELLE AL SALMONE 22€

Crème, saumon, olive taggiasches, câpres

LASAGNE DEL NOSTRO CHEF 23€

Lasagnes au veau et bœuf servi avec salade verte

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 18€

Raviole ricotta et épinards

BURGERS AU FEU DE BOIS

Pain artisanal, viande fraîche & frites maison

LE CORLÉONE 22€

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

L'ALPINA 23€

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

LE TRIBECA 20,50€

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

LE FARMER 20 €

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

LE DOLCE VITA 19,50€

Légumes grillés, mozzarella di buffala, tomates, roquette, sauce pesto vert et rouge

RISOTTI

RISOTTO ALTAVOLA 16€

Poulet curry, crème, champignons, parmesan, beurre

RISOTTO PRIMAVERA E FETA 14€

Légumes d'été

RISOTTO GAMBERY ROSE 19€

Crème de betteraves, crevettes et gambas

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

LES CLASSIQUES

 **CARNIVORO** 17,00 €
Tomate, mozzarella, oignons, viande hachée, lardons, merguez, œuf, olives noires

CALZONE (Pizza chausson) 14,50€
Tomate, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc, oeuf

 **CAPRICIOSA** 15,50 €
Tomate, mozzarella, chorizo cular, champignons de Paris, jambon blanc, cœur d'artichaut, olives noires

QUATRO FORMAGGI 16 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fontina, copeaux de parmesan, olives noires

FIASCHETTO 15 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, olives noires

NAPOLITANA 14,50€
Tomate, mozzarella di buffala, anchois, câpres, basilic

MARGHERITE 11,50 €
Tomate, mozzarella, basilic

 **DIAVOLA** 14€
Tomate, mozzarella, chorizo cular, olives noires

 **CALABRESE** 16€
Tomate, mozzarella, chorizo cular, lardons fumés, poivron, olives noires

SALMONE 18,50€
Crème, mozzarella, saumon fumé, citron

 **ORIENTALE** 16€
Tomate, mozzarella, poivron, oignons, merguez (halal), olives noires

VEGETARIANA 15 €
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, aubergine, poivron, courgette, cœur d'artichaut, oignons, olives noires

ALTAVOLA VERDE 16€
Crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistache

MONTAGNARDE 16,50 €
Crème, mozzarella, reblochon, pommes de terre, lardons, oignons

BAMBINO 11€
Tomate, jambon , fromage, olives noires

LES GOURMANDES

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

NEW YORKAISE 19 €
Crème, mozzarella, roquette, pastrami, pickles, poivrons corne de boeuf, sauce moutarde américaine

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

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

26€

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,
noix de coco

SUPPLÉMENT CHANTILLY
1,50€

DOLCE

TIRAMISU MAISON, spécialité Altavola 9 €

DESSERT DU JOUR 8 €

PANNA COTTA, nappage au choix 8 €

PROFITEROLES MAISON 9,50 €

CAFÉ GOURMAND, mignardises maison 9,50 €

PAVLOVA aux fruits rouges
et sa boule vanille 9 €

CHEESECAKE nature 9 €
nappage au choix

TARTE TATIN, servie tiède 9 €
& sa crème épaisse

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9 €
et sa boule de glace vanille

LES NAPPAGES AU CHOIX: coulis fruits rouges, exotique,
pistache citron café myrtilles caramel fraise marron

GAUFRE :

Nature ou sucre 7 €

Chocolat • Caramel • Nutella • Confiture 9 €

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

Supplément chocolat ou chantilly «maison» 1,50 €

ALTAVOLÀ
RESTAURANTE
STEAKHOUSE

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

