RISTORANTE

ALTAVOLA

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 1ere 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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE *19€*
Jambon de parme, bresaola, mortadelle, jambon à la truffe, beurre, cornichons

FOCCACIA *13 €*
Pain aromatisé cuit à la minute servi avec de la mortadelle, stracciatella, olives

BURRATA DES POUILLES *15 €*
Servi avec jambon de parme

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 : 9€ / grand : 15€
Salade, lardons, butternut, oeuf, croûtons, cerneaux de noix, vinaigrette à l'ancienne

INSALATA MOZZARELLA IMPANATA
petit : 12€ / grand : 18 €
Salade, mozzarella panée, jambon de Parme, tomates cerise, vinaigrette et crème balsamique

INSALATA AUTOMNALE
petit : 11€ / grand: 19€
Salade, magret fumée, tomates cerises, scarmozza, figues, sauce fromage blanc, ciboulette

Supplément Burrata des Pouilles 6 €

Vegan *Sans gluten -* *Pimenté*

CAHIER DES ALLERGENES ET ORIGINE DES VIANDES DISPONIBLES ALA 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

TAGLIATELLE RAGOÛT D'ANATRA 17€
Ragoût de canard

PACCHERI ALLA GAMBERI ET ZUCCA 21€
Crevettes, gambas, créme de courge

GNOCCHI GRATINÉ AU GORGONZOLA 18€
Crème, gorgonzola, parmesan

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

TAGLIATELLE AL SALMONE 22€
Crème, saumon, olive taggliasches, câpres

LASAGNE DEL NOSTRO CHEF 23€
Lasagnes au veau et bœuf servi avec salade verte

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 AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT 18€

RISOTTO NERO E SEPPIE 17€
A l'encre de seiche, supions, crème parmesan

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 pizzaïolo 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, coeur d'artichaut, oignons, olives noires

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

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

PASTORELLA 15 €
Crème, mozzarella, fromage de chèvre, miel

BAMBINO 11€
Tomate, jambon , fromage, olives noires

LES GOURMANDES

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

04.50.53.27.50

NOUS PROPOSONS EGALEMENT DES VIANDES HALAL

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

LA CHASSE 29€

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

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

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, rhum-raisin

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

SORBETS

Framboise, cassis, citron, passion, abricot

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 €**

RISTORANTE ALTAVOLA STEAKHOUSE

WWW.ALTAVOLA-RESTAURANT.COM

Création / conception : octobo.fr - Imprimé par www.lesgrandesimprimeries.com - Ne pas jeter sur la voie publique