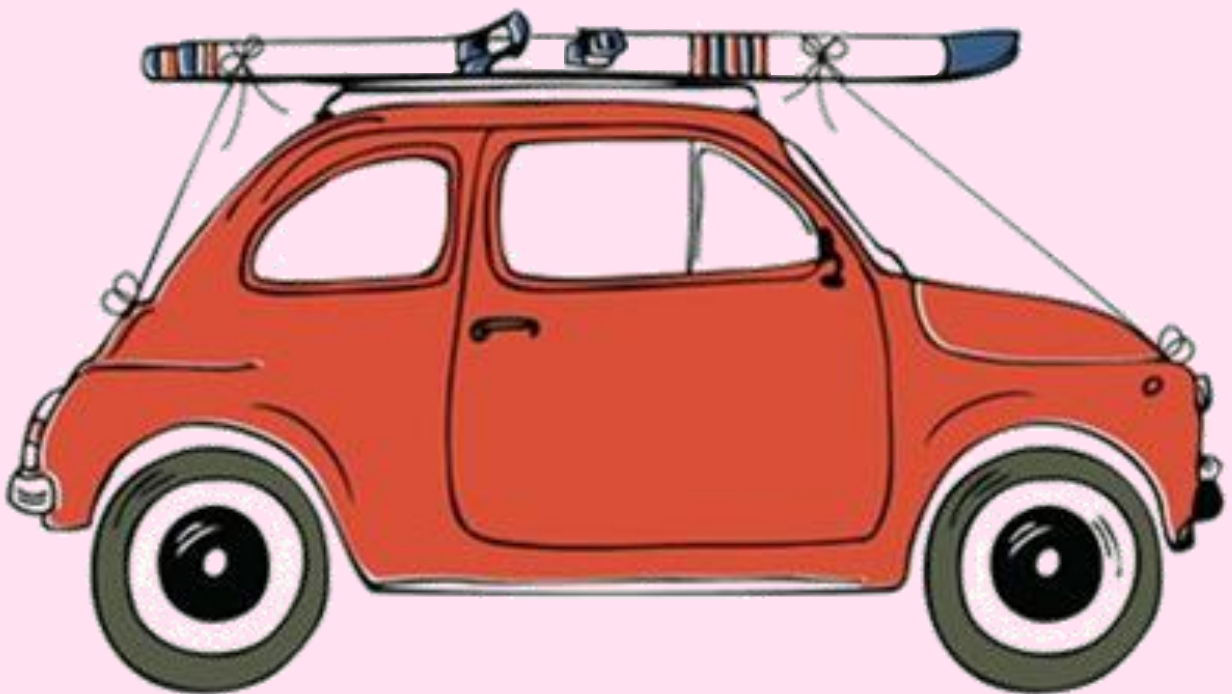


Il Ristorante Alpina



Schonna e Andrea

Ristorante alpina



Cuisine italienne et savoyarde



Pizza A partager

Schiaccia all aglio 11 €
Schiaccia à l'ail (garlic bread)

Marinara 11 €
Marinara

Antipasti

Ovo fritto fonduta di parmigiano tartufo 17 €
Sur une fondue de parmesan, un jaune d'œuf pané et coulant avec ses pétales de truffe

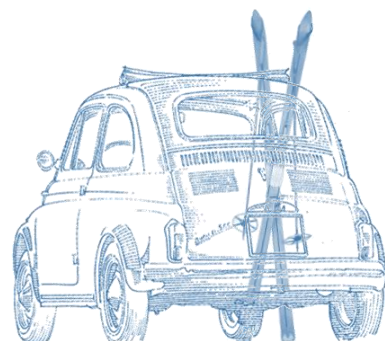
Carpaccio di salmone in gravlax al caffè 16 €
Gravlax de saumon façon carpaccio au café et sa crème épaisse à la ciboulette, accompagné de citron caviar

Percorso di crudo di manzo 17 €
Trio de tartares de bœuf : à la truffe, à l'italienne et classique

Antipasto misto : Per due persone 22 €
Sélection de charcuteries italiennes d'exception, fromage pecorino italien et ses confitures maison servies avec des légumes (artichauts et piments) grillés (pour deux personnes)

Verdure grigliate burrata 12 €
Légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons) et sa burrata

Insalate 8 €
Mesclun de salades





Zuppe

Zuppa di cipolla gratinata 16 €
Soupe à l'oignon avec ses toasts de fromage gratinés

Zuppa di funghi del bosco 22 €
Soupe du chef accompagnée de généreux morceaux de champignons des bois et de la montagne (cèpes, morilles et girolles)

I risotti

Risotto al tartufo 29 €
Risotto à la truffe monté au parmesan

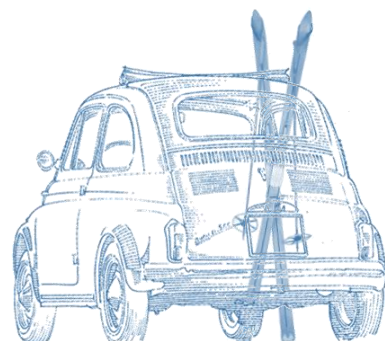
Risotto al nero di seppia 26 €
Risotto à la sèche et son encre

Risotto spinaci, marcarpone e pinoli 23 €
Risotto aux jeunes pousses d'épinards, mascarpone et pignons de pin grillés

Il menu del bambino 12 €

Pasta al ragu di carne o Pizza
Pâtes bolognese ou pizza au jambon blanc

Yogurt della fattoria o gelato
Yaourt de la ferme ou glace





La pasta all' uovo

Toutes nos pâtes sont faites maison par notre chef italien Andrea et poêlées dans leur sauce juste avant de vous être servies.

Tagliatelle al tartufo 29 €
Pâtes fraîches à la truffe et au parmesan

Pappardelle al ragu di carne 17 €
Pâtes fraîches façon bolognese

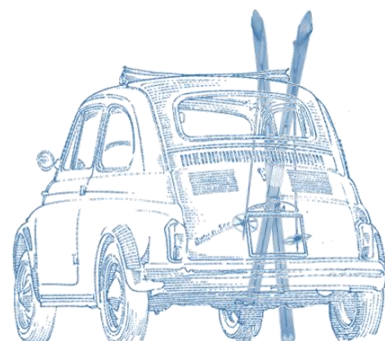
Tagliatelle ragu bianco d'anatra fichi secchi e pinoli 19 €
Pâtes fraîches au canard avec ses figues séchées, pignons de pin et son parmesan

Spaghetti alla calabrese 17 €
Pâtes fraîches à la saucisse pimentée, tomates confites, poivron jaune, roquette et copeaux de parmesan

Linguine alle vongole e bottarga 28 €
Pâtes fraîches aux coques et bottarga (spécialité sarde) de la Nona di Chiti

Spaghetti alla norma 19 €
Pâtes fraîches à la sauce tomate avec des aubergines frites et ricotta séchée râpée et basilic

Pappardelle al pomodoro 14 €
Pâtes fraîches à la tomate
Supplément Stracciatella +3 €





Secondi

- Filetto di baccala in bassa temperatura, cremoso di patate
allo zafferano, cipolla tropea in agrodolce 29 €
Filet de morue cuit à basse température avec une purée de pommes
de terre au safran et pickles d'oignons rouge
- Stinco d'agnello 28 €
Souris d'agneau cuite à basse température et son jus de thym et
d'échalottes
- Filetto rossini 39 €
Filet de bœuf sauce au madère, servi avec son foie gras et ses
pétales de truffes
- Entrecôte al lardo di colonnata pepe nero e timo 28 €
Entrecôte grillée au lard fondu, thym et poivre noir sauvage de
Madagascar
- Tagliata di pollo radicchio e noci 23 €
Filet de poulet cuit à basse température émincé servi sur une
chiffonnade de salade trévise et sauce à l'huile de noix de Grenoble
- Bistecca alla fiorentina 9 € les 100g
Côte de bœuf à la Florentine de la ferme de Guillaume Verdin, servie
sur sa pierre chaude accompagnée de son os à moelle (A partager)

Contorni

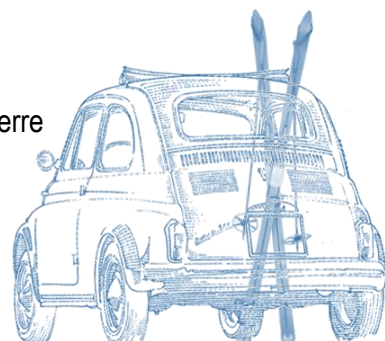
Accompagnement au choix

Patate arrosto
Pommes de terre sautées au four

Caponata siciliana,
Ratatouille sicilienne à l'aigre doux

Sformatini di patate
Gratin de pommes de terre

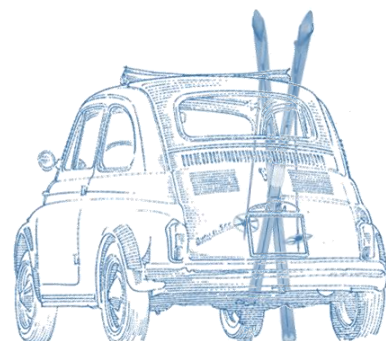
Verdure alla griglia
Légumes grillés





Les plats savoyards

	Prix / pers
Fonduta Fondue maison traditionnelle accompagnée de son mesclun de salades, croutons et pommes de terre (minimum 2 personnes)	26 €
Fonduta Alpina Fondue maison traditionnelle accompagnée de son mesclun de salades, croutons, pommes de terre et assiette de charcuterie (minimum 2 personnes)	32 €
Fonduta al tartufo Fondue du chef Andrea, servie avec des pétales de truffe fraîches accompagnée de son mesclun de salades, croutons, pommes de terre (minimum 2 personnes)	36 €
Raclette Raclette fermière accompagnée de charcuteries italiennes (jambon de parme, coppa, salame felino, bresaola augus, mortadella, jambon blanc AOC), pommes de terre et son mesclun de salades (minimum 2 personnes)	28 €
Piatto di salumi Assiette de charcuterie	12 €





Pizze Rosse

Margherita 14 €
Tomates, mozzarella fior di latte et basilic

Bufalina 16 €
Tomates, tomates confites, mozzarella de bufala et basilic

Prosciutto funghi 16 €
Champignons, mozzarella fior di latte et jambon

Quattro formaggi 16 €
Tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental et mascarpone

Tronchetto 18 €
Pizza farcie à la mozzarella de bufala, tomates confites, et basilic, accompagnée de jambon de parme, roquette, tomates confites et burrata

Calzone accompagnée de sa salade verte 19 €
Tomates, jambon, mozzarella fior di latte, champignons et œuf





Pizze gourmet

Bianca al tartufo 29 €

Jambon de parme, mozzarella fior di latte, roquette, copeaux de parmesan, truffes fraîches et billes de vinaigre balsamique faite maison

Stella 29 €

En forme d'étoile, farcie à la mozzarella de bufala - Base blanche, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, billes de vinaigre balsamique et burrata à la bufala

Bianca mortadella stracciatella e pistacchi 23 €

Base blanche, mozzarella fior di latte, mortadelle, crème, brisures de pistaches, stracciatella, billes de vinaigre balsamique faite maison

Base Bianche

Calzone caprino noci e miele 18 €

Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, brisures de noix et mesclun de salade

Al salmone 19 €

Base blanche, mozzarella fior di latte, gravlax de saumon, roquette et crème fraîche à la ciboulette et citron caviar

Scampia 17 €

Tomates confites, scarmoza (mozzarella fumée) et basilic

Calabrese 17 €

Fior di latte, nduja, oignons, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, poivrons

Pappagone bianche 18 €

Fior di latte, mozzarella fior di latte, épinards, mascarpone et speck





Dolci

Tiramisu 10 €
Véritable tiramisu della Mamma

Tiramisu al lamponi 11 €
Tiramisu aux framboises

Cannolo siciliano 12 €
Cannolo farci à la ricotta, billes de chocolat et brisures de pistaches,
servi avec une sauce au chocolat tiède

Baba' al rhum al don papa 12 €
Baba au rhum au Don papa

Tarte tatin dello chef 12 €
Tarte tatin accompagnée d'une boule de glace à la vanille de
Madagascar

Profiterole al pistacchio e cioccolato bianco 12 €
Profiterole Napolitaine à la pistache et au chocolat blanc

Profiterole al cioccolato 12 €
Profiterole Napolitaine au chocolat

