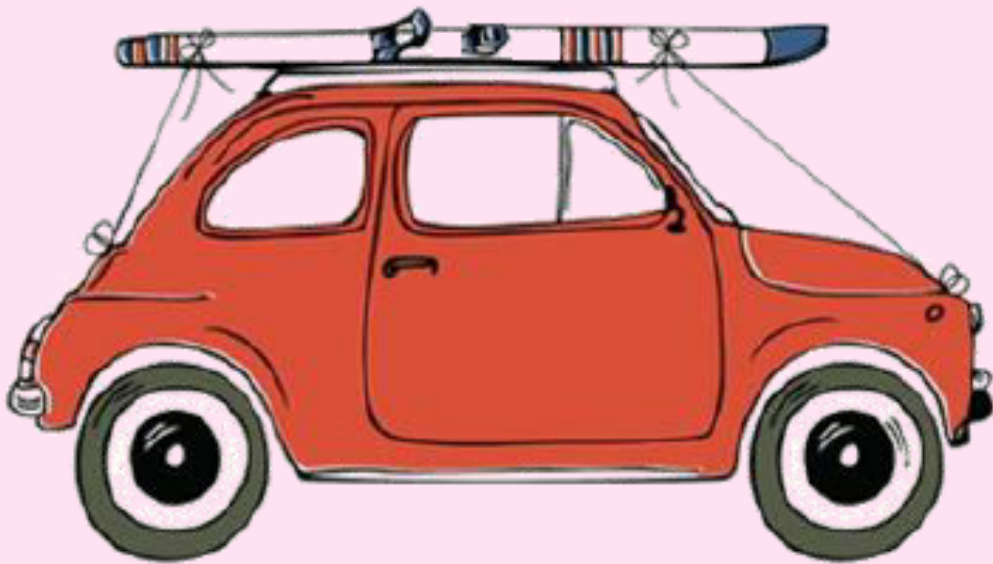


Il Ristorante Alpina



Schonna e Andrea

Ristorante alpino



Cuisine italienne et savoyarde




Antipasti

Insalata di Polpo e patate	16 €
<i>Salade de poulpe et ses pommes de terre relevée à la citronette faite maison, ail, persil Accompagnée de son émulsion d'huile d'olive vierge et citron.</i>	
Le cocktail intemporel de crevettes roses des années 80	14 €
<i>Des crevettes cuites refroidies servies garnies d'une sauce cocktail épicée et relevée au cognac.</i>	
Padela di Cozze al pomodoro	14 €
<i>Cassollette de moules cuites dans leur sauce à la tomate, ail et persil relevé Très légèrement au piment d'Espelette, et ses tranches de pain grillées à l'ail.</i>	
Capesente al lardo di colonnata e tartuffo	24 €
<i>Noix de coquilles saint jacques enveloppées dans leur lard di colonnata et ses pétales de truffes fraîches.</i>	
Prosciutto di Parma DOP 30 mesi	16 €
<i>Jambon de Parme âgé de 30 mois et ses petits légumes à l'huile d'olive vierge</i>	
Mortadella riserva oro al pistacchio di bronte DOP	14 €
<i>Mortadelle "riserva oro" aux pistaches de Bronte accompagnée de sa stracciatella.</i>	
Polenta frita	12 €
<i>On trempe des bâtonnets de polenta frite dans une sauce au gorgonzola !</i>	
Cannolicchi gratinati	18 €
<i>Couteaux gratinés au four et leur chapelure aromatisée aux herbes romarin, persil et ail</i>	
Focaccia comme à Bari	12 €
<i>Pain légèrement croustillant et moelleux à l'intérieur</i>	
Stracciatella	9 €
<i>Juste le crémeux fondant de la burrata à manger à la petite cuillère et son pain grillé</i>	



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.

Fettuccine con Polpette al pomodoro <i>Pâtes fraîches et ses boulettes de viandes à la sauce tomate.</i>	23 €
Fettuccine caccio e pepe <i>Pâtes fraîches au poivre de Mada et pecorino Romano. C'est fort en poivre !</i>	19 €
Radicchio e speck <i>Pâtes fraîches accompagnées de speck coupé comme des lardons et sa salade trévisé braisée en chiffonnade.</i>	21 €
Fettuccine alla calabrese  <i>Pâtes fraîches à la saucisse pimentée, tomates confites, poivrons jaunes, olives, roquette et copeaux de parmesan.</i>	19 €
Fettuccine al pomodoro <i>Pâtes fraîches à la tomate Supplément Stracciatella</i>	16 € + 4 €

Primi di pesce

Spaghettis allo scoglio <i>Pâtes fraîches aux fruits de mer et coquillages</i>	28 €
Spaghettis all' Astice <i>Pâtes fraîches à la bisque de homard de mama Theresa et son demi-homard par personne</i>	54 €



1 risotto

Risotto al tartuffo <i>Risotto à la truffe monté au parmesan.</i>	29 €
Risotto ai porccini <i>Risotto aux cèpes.</i>	26 €
Risotto agli scampi <i>Risotto aux langoustines relevé au citron confit et menthe fraîche.</i>	32 €

Secondi di pesce

Fritto misto <i>Friture de calamars et de crevettes, ses légumes croquants et son onctueuse mayonnaise maison à l'ail, une salade verte accompagne ce plat !</i>	28 €
Polpo alla luciana <i>Recette originale de Naples, les poulpes à la sauce tomate aux olives et sa polenta frite.</i>	27 €

Secondi piatti

Côte de veau a la milanaise <i>La viande de veau est fondante et sa panure est croustillante avec un goût de Beurre juste parfait.</i>	34 €
Pollo Alpina <i>Filet de poulet sauce aux cèpes, jambon de Parme, gratiné au gorgonzola et ses fettucine au beurre.</i>	24 €
Pièce de bœuf al lardo di colonnata pepe nero e timo <i>Pièce de bœuf grillée au lard fondu, thym et poivre noir sauvage de Madagascar accompagné de ses petits légumes et ses pommes de terre au four.</i>	29 €
Bistecca alla fiorentina* <i>Côte de bœuf maturée à la Florentine de la ferme de Guillaume Verdin, servie sur sa pierre chaude accompagnée de son os à moelle (A partager)</i>	12€ les 100g



Il Menu del Bambino

12 €

Pâtes et boulettes
Où
Pizza au jambon blanc

~

Glace
Où
Yaourt de la ferme

Les plats savoyards

Fonduta* 26 €

Fondue maison au beaufort, abondance et comté accompagnée de sa salade verte, ses croutons passés au four et ses pommes de terre (minimum 2 personnes)

Fonduta Alpina* 30 €

Fondue maison au beaufort, abondance et comté accompagnée de sa salade verte, croutons passés au four, pommes de terre et assiette de charcuterie (minimum 2 personnes)

Fonduta al tartufo*

36 €

Fondue du chef Andrea, servie avec des pétales de truffes fraîches accompagnée de sa salade verte, croutons, pommes de terre (minimum 2 personnes)

Raclette* 28 €

Raclette fermière accompagnée de charcuteries (jambon de parme, coppa, rosette, viande séchée de bœuf, mortadelle, jambon blanc AOC), pommes de terre et sa salade verte (minimum 2 personnes)

Piatto di salumi* 12 €

Assiette de charcuteries (jambon de parme, coppa, rosette, viande séchée de bœuf, mortadelle, jambon blanc AOC)

**Les prix sont exprimés par personne*

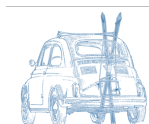


Pizza Rosse

Margherita	15 €
<i>Mozzarella fior di latte, tomates et basilic</i>	
Prosciutto funghi	18 €
<i>Mozzarella fior di latte, tomates et jambon blanc et champignons</i>	
Quattro formaggi	19 €
<i>Mozzarella fior di latte, tomates, gorgonzola, emmental et mascarpone</i>	
Végétarienne	19 €
<i>Mozzarella fior di latte tomates, courgettes, champignons, aubergines, poivrons</i>	
Tronchetto	26 €
<i>Pizza farcie à la mozzarella fior di latte, tomates confites, et basilic, accompagnée de Jambon de parme, roquette, tomates confites et burrata</i>	
Calzone accompagnée de sa salade verte	21€
<i>Mozzarella fior de latte, tomates, jambon, champignons et œuf</i>	
Parmigiana	19 €
<i>Mozzarella fior di latte, tomates, aubergines, parmesan, huile à l'ail</i>	

Pizza Bianche

Bianca al tartuffo	29 €
<i>Mozzarella fior di latte, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan, truffes fraîches et billes de vinaigre balsamique</i>	
Caprino noci e miele	23 €
<i>Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, brisure de noix</i>	
Calabrese	19 €
<i>Fior di latte, nduja, oignons, mozzarella fior di latte, olives, spianata romana</i>	
Bianca mortadella straciatella e pistacchi	23 €
<i>Mozzarella fior di latte, mortadelle, crème, brisures de pistaches, straciatella, billes de vinaigre balsamique</i>	
Trevigiana	22 €
<i>Mozzarella fior di latte, salade trévise, gorgonzola et speck</i>	



Dolci

Tiramisu classico <i>Véritable tiramisu della Mama</i>	10 €
Tiramisu toscane <i>Tellement gourmand, vino santo et amandes</i>	11 €
Tarte au citron meringuée <i>L'onctuosité de la meringue, la combinaison du sucre et l'acidité du citron, la texture d'une pâte croustillante...</i>	10 €
Latte in Piedi <i>Crème au caramel grand classique culinaire merveille d'équilibre de saveur</i>	10 €
Profiterole di Andrea <i>Profiterole Napolitaine pistache et chocolat blanc (le choix des gourmands)</i>	12 €
Profiterole di Schonna <i>Profiterole Napolitaine au chocolat (le choix des gourmands)</i>	12 €
Bianco Mangiare <i>Comme une Panacotta au lait d'amandes accompagnée de sa gelée maison de mandarines fraîches</i>	9 €
Mousse au chocolat <i>Mousse au chocolat aérienne</i>	9 €
Gelato <i>"Antica gelateria del Corso" glaces italiennes fidèles au goût italien tant recherché</i>	
Une boule	3 €
Deux boules	6 €
Trois boules	9 €
Supplément chantilly	+ 2 €



