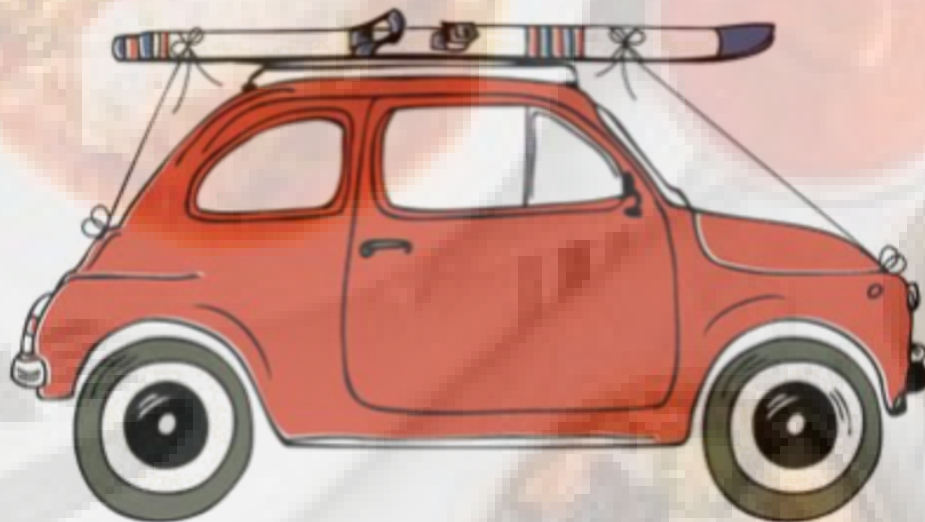


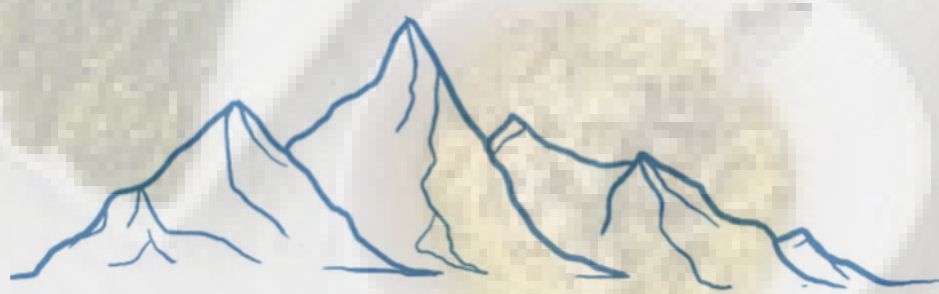
Il Ristorante Alpina



Schonna e Andrea



Cuisine italienne et savoyarde



En attendant – À partager

Acciughe alla povera

14 €

Anchois marinés du pauvre, ses oignons, son poivre, ses baies roses servis avec son pain grillé et sa bougie en beurre enflammée

Schiaccia à l'ail (garlicbread)

14 €

Marinara:

14 €

Sauce tomate, fines lamelles d'ail, origan, huile d'olive

Stracciatella (coup de cœur de Schonna)

11 €

Juste le crémeux de la burrata à la petite cuillère et son pain grillé

Les trois gougères au foie gras et sauce « mendiant »

26 €

Une tranche de foie gras dans un chou au fromage . Les gougères sont servies avec une sauce “mendiant”, morceaux de figues séchées relevés au miel de Champagny son vinaigre balsamique de Modéna ses noix de Grenoble et ses pignons de pin.



Antipasti

Prosciutto toscano

16 €

Anchois marinés du pauvre, ses oignons, son poivre, ses baies roses servis avec son pain grillé et sa bougie en beurre enflammée

Mille feuilles de pane CARASAU

14 €

Mille-feuilles, pain sarde farci alla stracciatella, ses tomates confites et sa chips de jambon de Parme.

Les trois gougères au foie gras et sauce « mendiant »

26€

Une tranche de foie gras dans un choux au fromage . Les gougères sont servies avec une sauce “mendiant”, morceaux de figues séchées relevés au miel de Champagny son vinaigre balsamique de Modéna ses noix de Grenoble et ses pignons de pin.

Capesante al lardo di colonnata e tartufo

28€

Noix de coquilles saint jacques enveloppées dans du lard di colonnata et ses pétales de truffes fraîches.

Ciuffi di calamari alla calabrese

19 €

Sauté de calamars légèrement relevés à l'nduja et aux poivrons jaunes.

Voyage en toscane

14 €

Velouté de pois chiches au romarin et ses croutons de pain à l'ail.

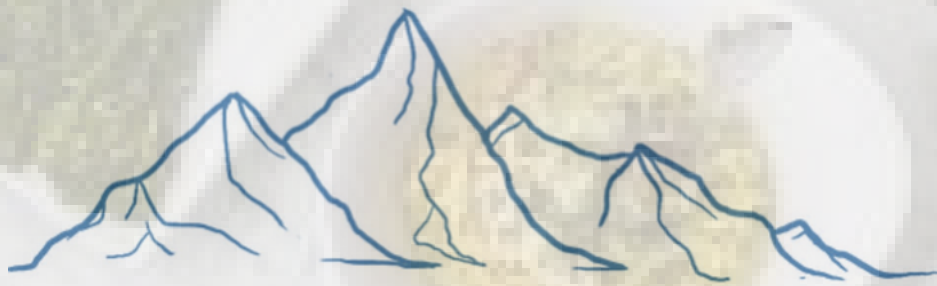
La douceur de vivre

19 €

Velouté aux morilles et ses croutons de pain à l'ail.

Les salades mélangées et sa vinaigrette.

7 €



La pasta all' uovo

Que diriez-vous de connaître le secret des pâtes d'Andréa, notre chef italien. Sa recette est équilibrée entre les jaunes d'œufs , la farine et l'huile d'olive.

La préparation de la pâte se fait la veille car il faut qu'elle repose pendant 12 heures. Elle est laminée le jour même. Chaque assiette est préparée à la minute. À la mi-cuisson, les pâtes sont retirées de l'eau et sont systématiquement poêlées dans un bouillon de légumes frais et Andréa ajoute la sauce cuisinée au dernier moment.

Fettucine alla bolognese della Zia Luciana

24€

Pâtes fraîches à la sauce bolognaise maison: un incontournable chez nous!

Fettucine alla carbonara recette originale

24€

Pâtes fraîches et sa sauce carbonara au guanciale et pecorino (le guanciale remplace les lardons ! Le pecorino le parmesan!)

Linguine alla calabrese

19 €

Pâtes fraîches à la nduja pimentée, tomates confites, poivrons jaunes, olives, roquette et copeaux de parmesan.

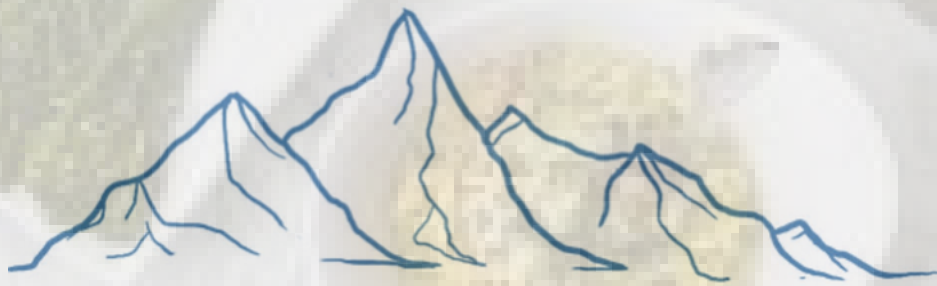
Fettucine al pomodoro San Marzano di Napoli

16 €

Pâtes fraîches à la tomate.

Supplément Stracciatella.

+ 4 €



Tortelli maremanni

28€

Gros raviolis frais ,fait maison. Ils sont farcis aux épinards, et à la ricotta. Une fois préparés et cuits les tortelli sont assaisonnés de beurre fondu et de sauge, créant ainsi un mélange de saveurs unique et parfumé.

Linguine allo scoglio comme en Toscane

31€

Pâtes fraîches aux fruits de mer poêlées à la bisque de crevettes faite maison.

Gnocchi maison « al pesto alla Genovese»

26 €

Les Gnocchi de pommes de terre ont quelque chose de rassurant, de doux. Les nôtres sont relevés d'une sauce au pistou de basilic, Parmesan, pecorino Romano, et pignons de pins.

I risotti della mamma

Risotto al tartufo

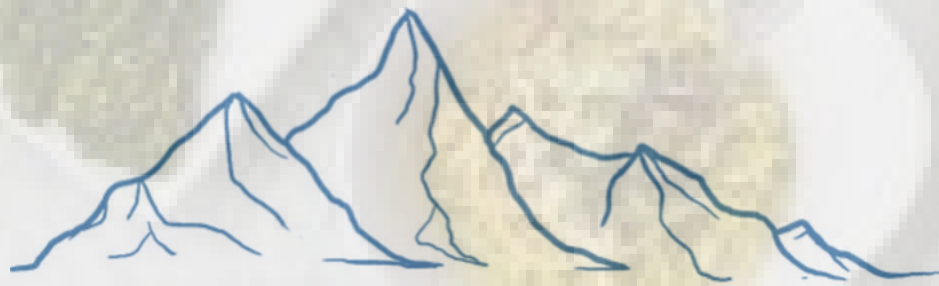
33 €

Risotto à la truffe fraîche monté au parmesan.

Risotto alla zucca

28 €

Risotto et sa brunoise de courge crémeuse déglacée à l'Amaretto et monté au parmesan.



Secondi piatti

Fritto misto

28€

Friture de calamars, crevettes et moules aux légumes croquants et son onctueuse mayonnaise allégée maison à l'ail, recette originale de l'école Ducasse apprise par Andréa, accompagnée de sa salade verte.

Baccala alla toscana

29 €

« Recette originale della zia Angelina », la morue est cuite à basse température, et est servie sur une crème de pois chiches au romarin.

La souris d'agneau façon « papa »

32€

La viande d'agneau cuite à basse température devient extraordinairement fondante.

Pollo Alpina

24 €

Filet de poulet sauce aux cèpes jambon de Parme, gratiné au fromage de Savoie et ses pâtes au beurre.

Le magret de canard

29 €

Le magret cuit à basse température est accompagné de sa sauce à la mandarine.

Bœuf foie gras et truffes

36 €

Entrecôte grillée, sa sauce au foie gras et truffes, poivre noir sauvage de Madagascar.

Bistecca alla fiorentina

9€

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).

les
100g

**NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES ANNA, DE CAPONATA
ET DE SALADE VERTE**



Les plats de nos montagnes

Fonduta

26 €

Fondue maison traditionnelle accompagnée de salade verte, croutons et pommes de terre (minimum 2 personnes).

Fonduta Alpina

30€

Fondue maison traditionnelle accompagnée de salade verte, croutons, 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 salade verte, croutons, pommes de terre (minimum 2 personnes).

Raclette

28 €

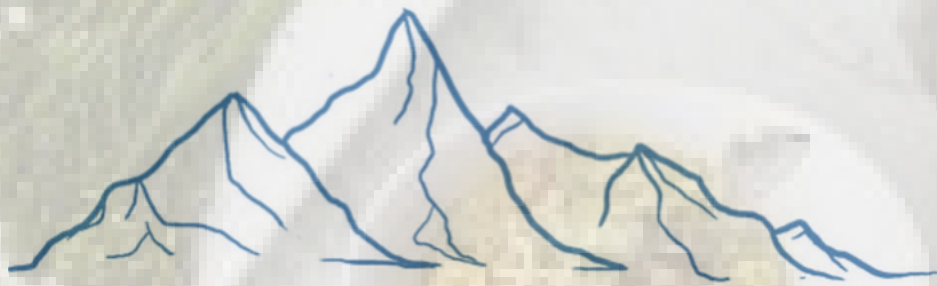
Raclette fermière accompagnée de charcuteries (jambon de parme, coppa, rosette, pancetta, jambon blanc AOC), pommes de terre et salade verte (minimum 2 personnes).

Piatto di salumi

12 €

Assiette de charcuteries.

***Les prix sont exprimés par personne**



Les pizzas

Notre pâte à la recette secrète est préparée 72h à l'avance. Tous les ingrédients proviennent directement d'Italie « farine Pétra, sauce tomate San Marzano de Napoli... » et les légumes sont frais...!

Margherita

15€

Mozzarella fior di latte, tomates et basilic.

Prosciutto funghi

18€

Mozzarella fior di latte, tomates , jambon blanc et champignons de paris frais.

Quattro formaggi

19 €

Mozzarella fior di latte, tomates, gorgonzola, emmental et mascarpone.

Végétariana

19 €

Mozzarella fior di latte, tomates, courgettes, champignons de paris frais, aubergines, et poivrons rouges et jaunes.

Tronchetto – Notre fameuse pizza roulée!

26 €

Pizza farcie à la mozzarella fior di latte , tomates confites et basilic, accompagnée de jambon de parme, roquette, tomates confites et burrata.

Calzone

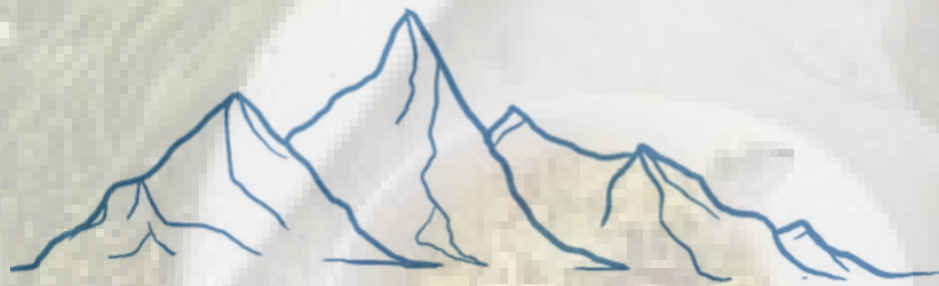
21 €

Mozzarella fior di latte, tomates, jambon blanc, champignons de paris frais et œuf parfait accompagnée d'une salade verte.

Parmigiana

19 €

Mozzarella fior di latte, tomates, aubergines, grana padano et huile à l'ail.



Crudo e rucola

21€

Mozzarella Fior di latte ,tomates, roquette et copeaux de parmesan.

Pappagone

22€

Mozzarella Fior di latte, tomates,épinards, mascarpone, speck.

PIZZE BIANCHE

Bianca al tartufo

29 €

Mozzarella fior di latte. Jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan, truffes fraîches et billes de vinaigre balsamique.

Caprino noci e miele

18 €

Mozzarella fior di latte ,fromage de chèvre, miel, brisures de noix.

Valdostana

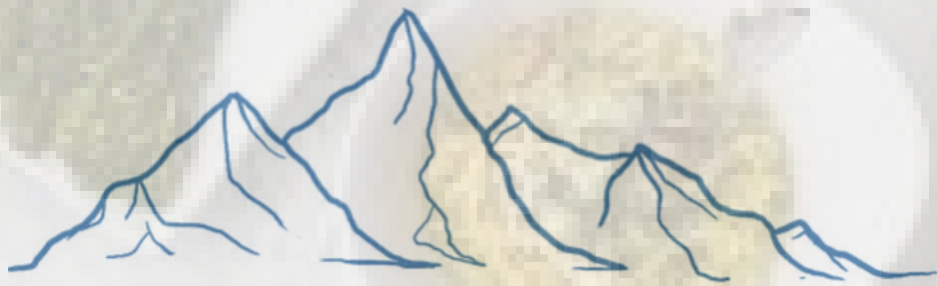
21 €

Mozzarella Fior di latte, mascarpone, jambon de Parme, basilic, copeaux de parmesan.

Valdostana

18 €

Mozzarella Fior di latte, mascarpone, jambon de Parme, basilic, copeaux de parmesan.



DOLCI

Tiramisu classico

Véritable tiramisu d'Ornella.

12€

La mousse au chocolat a l'acquafaba

Servie avec sa brioche tiédie... « La merveilleuse aquafaba, n'est que le jus de pois chiches et remplace les blancs d'oeufs ... »

9 €

Ile flottante

Ile flottante et sa crème anglaise faite maison merveille d'équilibre de saveur.

10€

Profiterole di Schonna

Profiterole Napolitaine au chocolat (dans sa plus grande tradition !)

14 €

Profiterole di Andrea

Profiterole Napolitaine pistache et chocolat blanc.

14 €

Bavarois à la poire

Ses copeaux de parmesan, gel à la poire et aux poivres sauvage de Madagascare, huile d'olive extra vierge.

12€

Gelato

Une boule

3 €

Deux boules

6 €

Trois boules

9 €

Supplément chantilly

2 €