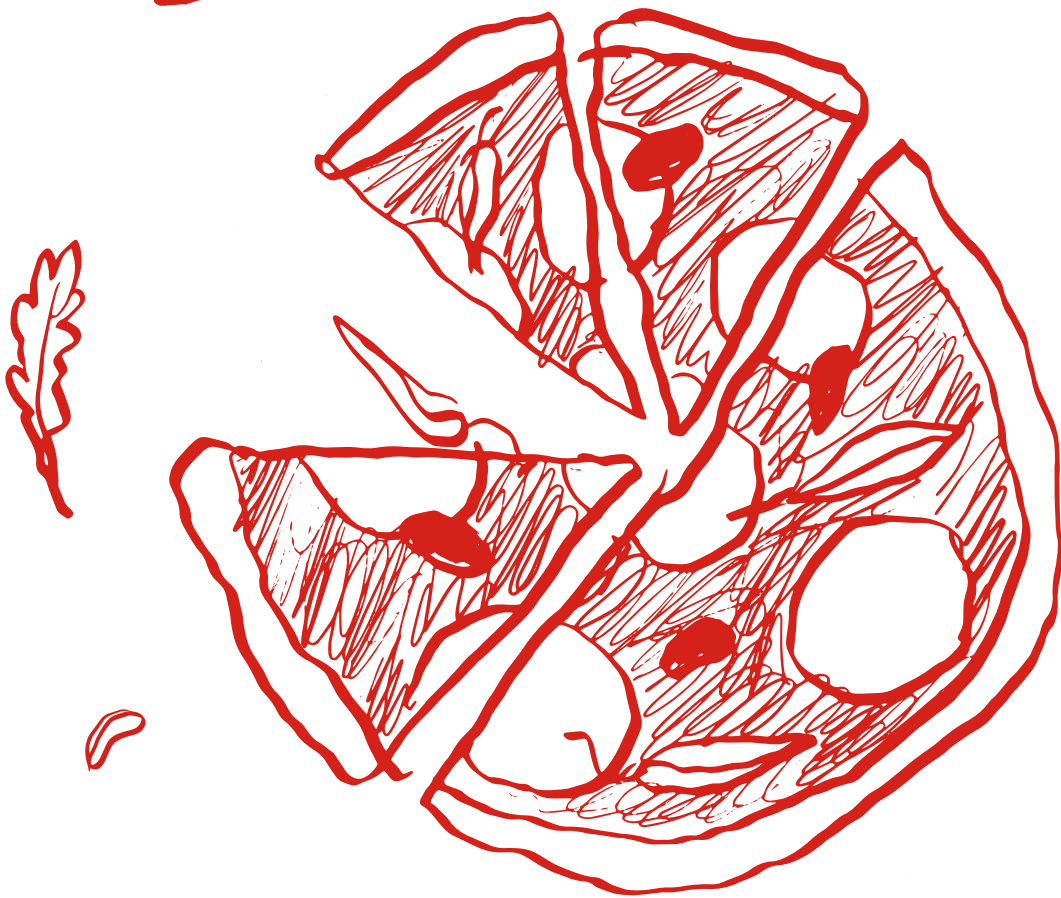


Pizza

&

Italian Food



CASA ALPINA



Margherita

14€

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, basilic frais
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, fresh basil

Regina delle Alpi

19 €

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, champignons, Rostello, origan, olives noires
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, mushrooms, Rostello ham, oregano, black olives

Truffissima

29 €

Crème de truffe maison, Mozza Fior Di Latte, tomates cerises, roquette, huile de truffe
Homemade truffle cream, Fior di Latte mozzarella, cherry tomatoes, arugula salad, truffle oil

Quattro Regioni

24 €

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, Parmesan, Scamorza fumée, Gorgonzola, olives noire
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Parmesan, smoked Scamorza, Gorgonzola, black olives

Orto Alpino

20€

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, poivrons marinés, courgettes, champignons, tomates cerises confites, olives noires
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, marinated peppers, zucchini, confit cherry, tomatoes, black olives

Bambino

12€

Petite Margherita (jusqu'à 10 ans)
Kids' Small Margherita (up to 10 years old)

Rostello
Jambon blanc Italien aux herbes
Italian white ham with herbs

Speck
Jambon cru Italien fumé et affiné
Italian cured smoked ham

Scamorza
Mozzarella fumée & séchée
Smoked and dried mozzarella

Spianata Piccante
Salami Italien piquant
Spicy Italian salami

Antipastis

Planche de charcuterie italienne

22€

Italian Cured Meats Platter

Salade de poulpe à la sicilienne

25€

Sicilian-style octopus salad

Vitello Tonato

24€

Aubergines à la Parmigiana

26€

Eggplant Parmigia

Speck & Burrata

25€

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, Speck, tomates cerises confites, Burrata, pesto, roquette
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Speck, confit cherry tomatoes, Burrata, pesto, arugula salad

Diavola

18 €

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, spianata piccante, gorgonzola, olives noires
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy spianata salami, gorgonzola, black olives

Napoli Alta

17€

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, filets d'anchois, câprons
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, anchovy fillets, capers

Pistacchio Rosa

27 €

Base crème, Mozza Fior Di Latte, mortadelle pistachée, Burrata, roquette, éclats de pistache, crème de balsamique
Cream base, Fior di Latte mozzarella, pistachio mortadella, Burrata, arugula salad, crushed pistachios, balsamic cream

Savoiarda

21 €

Base crème, Mozza Fior Di Latte, pommes de terre, Speck, oignons rouges, Scamorza fumée
Cream base, Fior Di Latte mozzarella, potatoes, Speck, red onions, smoked Scamorza

Bresaola

26€

Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, Bresaola, tomates cerises confites, roquette, stracciatella, crème de balsamique
Homemade tomato sauce, Fior Di Latte mozzarella, Bresaola, candied cherry tomatoes, arugula salad, stracciatella, balsamic cream

Salmone

26€

Base crème, Mozza Fior Di Latte, saumon fumé, pomme de terre, oignons rouges, roquette
Cream base, Fior di Latte mozzarella, smoked salmon, potatoes, red onions, arugula.

PRIMI PIATTI

Lasagnes à la bolognaise	28€
<i>Lasagna Bolognese</i>	
Gnocchis à la crème truffée	36€
<i>Gnocchis with truffle cream</i>	
Linguines tomates & Straciatella, basilic	29€
<i>Linguine with tomatoes & straciatella - basil</i>	
Pennes (sans gluten) aux champignons	25€
<i>Gluten-free penne with mushrooms</i>	

SECONDI PIATTI

Escalope de veau à la milanaise	34€
<i>Veal Milanese</i>	
Filet de boeuf Angus Uruguay 200g grillé	42€
<i>Grilled Uruguayan Angus beef fillet 200g</i>	
Filet de boeuf Angus Uruguay 200g sauce champignons	45€
<i>Beef fillet Uruguayan Angus beef fillet 200g with mushroom sauce</i>	
Gambas en persillade	32€
<i>Garlic & parsley prawns</i>	

SIDES

Uniquement en accompagnement d'un secondi piatti
Come only with secondi piatti

Linguines à l'huile d'olive	8€
<i>Linguine with olive oil</i>	
Linguines à la tomate	8€
<i>Linguine with tomato sauce</i>	
Linguines à l'ail	8€
<i>Linguine with garlic</i>	
Gnocchis à la crème truffée	16€
<i>Gnocchi with truffle cream</i>	

Boissons

Eau plate / pétillante par Filtrabio	6€
San Pellegrino 1L	10€
Sodas	6€
<i>Coca, Coca 0, Coca Cherry, Orangina, Fuztea</i>	
<i>Oasis</i>	
Limonade de Savoie	6€
I.P.A du Mont Blanc	7€
Blanche du Mont Blanc	7€
Peroni - Peroni 0%	6€
Peroni sans Alcool	6€

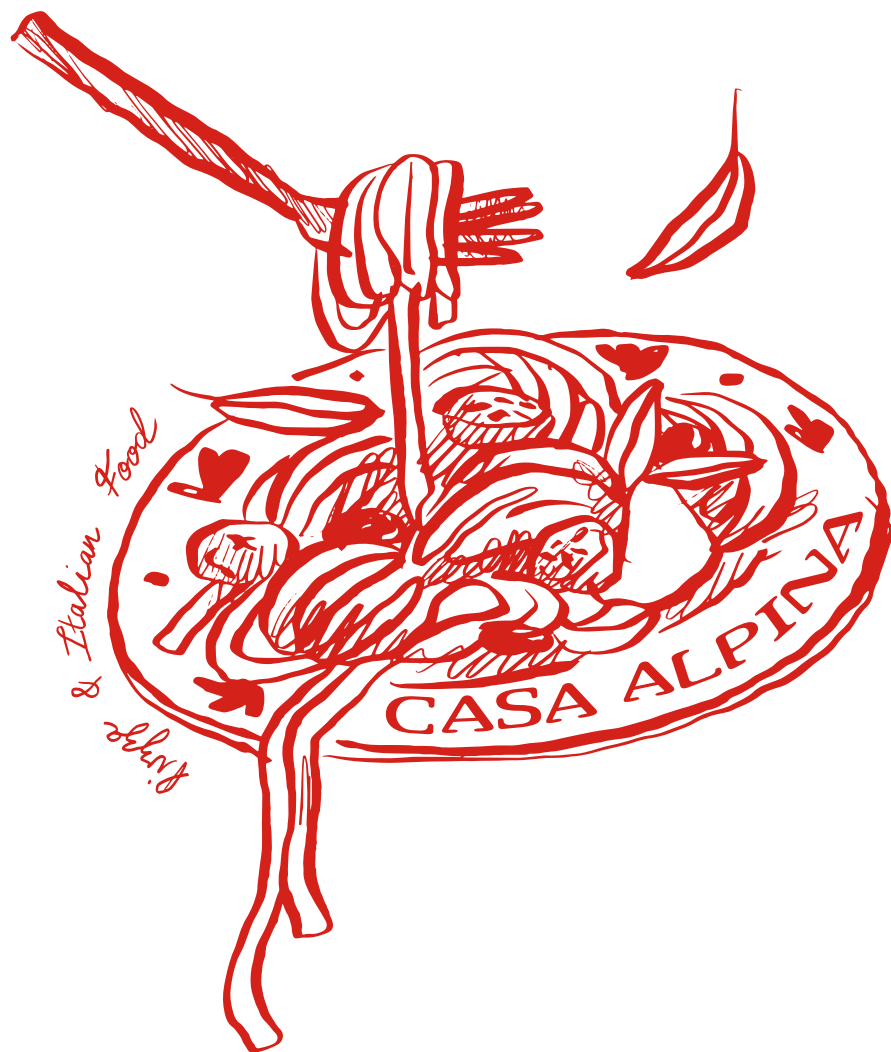
Desserts

Citron givré / Noix de coco givrée	9€
<i>Frozen Lemon / Frozen Coconut</i>	
Moelleux chocolat-banane	12€
<i>Chocolate banana cake</i>	
Tiramisu	12€
Panna Cotta	12€
Affogato	7€
Glaces - Ice cream	
<i>Vanille, Chocolat, Citron vert, Vanilla, Chocolate, Lime, Amarena, Straciatella</i>	
1 boule	4€
2 boules	7€
3 boules	10€



Nos vins au verre

Chardonnay	8€
<i>IGP Pays d'Oc, Baron Philippe de R.</i>	
Pouilly fumé	12€
<i>«La Loge», Domaine La Loge</i>	
Nero D'Avola	8€
<i>Terre Di Zagara Siciliane I.G.T</i>	
Syrah	9€
<i>IGP Pays d'Oc, Domaine Brotte</i>	
Les grands Chênes	12€
<i>Médoc, Bernard Magrez</i>	
Rosé, Côte de Provence	8€
Coupe de Champagne	17€
<i>Roederer Brut</i>	
Coupe de Prosecco	8€



04 79 06 37 54

273, rue de la madelon . Courchevel le praz