Pizza & Italian Food



CASA ALPINA



Pizzas

Margherita 15€
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, jambon blanc, origan, olives noires
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, mushrooms, 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 marinées, champignons, tomates cerises confites, olives noires
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, marinated peppers, marinated zucchini, confit cherry, tomatoes, black olives

Capri 20€
Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, tomates cerises confites, noix
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Goat cheese, honey, slow-roasted cherry tomatoes, walnuts

Napoli Alta 17€
Sauce tomate maison, Mozza Fior Di Latte, filets d'anchois, câprons
Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, anchovy fillets, capers

Antipastis

Carpaccio de boeuf Angus 20€
roquette, copeaux de parmesan et pesto
Angus Beef carpaccio, arugula, parmesan shavings & pesto

Camembert di Buffala, rôti miel & noix 18€
Roasted buffalo milk camembert, honey & walnuts

Aubergines à la Parmigiana 19€
Eggplant Parmigiana

Frito Misto et sauce tartare à partager 26€
Crispy fritto misto, tartar sauce, to share

La Casa 18€ / 24€
Salade verte, speck, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan, pesto
Green salad, speck, burrata, cherry tomatoes, parmesan shavings pesto



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 23€
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

Pistacchio Rosa 27€
Base crème, Mozza Fior Di Latte, mortadelle, Burrata, roquette, éclats de pistache, crème de balsamique
Cream base, Fior di Latte mozzarella, 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

Bambino 12 €
Petite Margherita (jusqu'à 10 ans)
Kids' Small Margherita (up to 10 years old)

APERITIVO

Planche de charcuterie italienne 22€
Italian Cured Meats Platter

Foccaccia de la CASA et tapenade 14€

Sticks de Mozzarella 14€
à tremper dans notre onctueuse sauce tomate
Mozzarella Sticks, served with our rich, velvety tomato sauce

PRIMI PIATTI

Lasagnes saumon fumé et epinards ricotta 29€
Smoked Salmon, spinach & Ricotta Lasagna

Linguines à la carbonara 28€
Linguine carbonara

Cannellonis farcis 30€
à l'éffiloché de porc miel et thym gratiné au four
Cannelloni Stuffed with Pulled Pork
Honey & thyme pulled pork, oven-baked au gratin.

Gnocchis au gorgonzola 29€
Gnocchi with Gorgonzola Sauce

Pennes sans gluten 26€
à la sauce tomate et burrata
Gluten-Free Penne – Tomato sauce & burrata

SECONDI PIATTI

Escalope de veau à la milanaise 39€
Linguine à la tomate
Veal Milanese served with linguine in tomato sauce

L'Italian Burger 32€
Bun brioché, steak haché, scarmoza, roquette, oignons confits et sauce pesto rosso, frites
Brioche bun, beef patty, scamorza cheese, arugula, caramelized onions & pesto rosso sauce, french fries

Tagliata de boeuf 38€
Copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises, crème de balsamique, *frites*
Parmesan shavings, rocket, cherry tomatoes, balsamic glaze & french fries

Boissons

Eau plate / pétillante par Filtrabio 6€
San Pellegrino 50cl 6€
Sodas 6€
Coca, Coca 0, Coca Cherry, Orangina, Fuztea
Oasis
Limonade de Savoie 6€
I.P.A du Mont Blanc 7€
Blanche du Mont Blanc 7€
Peroni 6€
Peroni sans Alcool 6€

Desserts

Citron givré / Noix de coco givrée 9€
Frozen Lemon / Frozen Coconut

Moelleux chocolat 12€
Chocolate cake

Tiramisu du moment 12€

Pizza Nutella, éclats de pralins 16€

Panna Cotta du moment 12€

Affogato 7€

Glaces – *Ice cream*
Vanille, Chocolat, Citron, Fraise, café
Vanilla, Chocolate, Lemon, strawberry, coffee
Amarena, Stracciatella
1 boule 4€
2 boules 7€
3 boules 10€

Lor
em
ips
um
dol



Nos vins au verre

Chardonnay 8€
IGP Pays d'Oc, Baron Philippe de R.

Pouilly fumé 12€
«La Loge», Domaine La Loge

Nero D'Avola 8€
Terre Di Zagara Siciliane I.G.T

Syrah 9€
IGP Pays d'Oc, Domaine Brotte

Pinot noir 12€
Bourgogne, Paul Gayot

Rosé, Côte de Provence 8€

Coupe de Champagne 19€
Roederer Brut

Coupe de Prosecco 10€



04 79 06 37 54

273, rue de la madelon . courchevel le praz