

Les Salades *The Salads*

Salade Capo: salade de mesclun, carottes, tomates	9.90
Salade Verte mesclun	5.90
Salade Niçoise: salade de mesclun, tomates, oeuf, thon, anchois, olives taggiasche de LIGURIA,	16.90
Salade BURRATA: une explosion de goût!!! Salade de mesclun Tomate cœur de bœuf (si disponible), Burrata, basilic et olives	19.90
Salade Cèsar salade mesclun, tomates, fenouils, poulet grillé, écailles de parmesan, olives taggiasche de LIGURIA, sauce césar maison	18.90

RECOMMANDÉ PAR
NOS CLIENTS

Les entrées à partager *Starters to share*

Planche Montagnarde Apéro 2 TRANCHES DE CHAQUE	24,90
Jambon de Parma 24 mois, Bresaola a truffe, Coppa di Parma Parmigiano Reggiano 30 mois, Pecorino, Caciocavallo ou autre fromage Confiture et miel, Cornichons, Bâtons de pizza ou Gressins ou Taralli Typical cheeses and charcuterie with homemade jams and honey, pizza stick and cornichons	
Burrata, jambon de Parme affiné 24 mois, Bâtons de pizza ou Gressins ou Taralli, huile au basilic maison L'Italie dans le plat...	19,90
Burrata de Bufala, cured Parma ham 24 months, pizza stick, drops of homemade basil oil Italy on the plate...	

Bresaola à la truffe avec crostini de polenta 19,90

Truffle bresaola with polenta crostini

4 Bruschettes de pain maison avec légumes au four et saumon marinée maison 19,90

4 Bruschette bread homemade with baked vegetables and marinated salmon



La Pâte Italienne ARTISANALLE

Taille normale 18,90 150 gr.

Tagliatelle GRICIA

Guanciale, Fromage Pecorino Romano, poivre noir grillé

Tagliatelle CARBONARA

Guanciale, Fromage Pecorino Romano, œuf poivre noir grillé

Tagliatelle Ragù Maison

Sauce Tomate, Ragù Bolognaise de bœuf Maison

Gnocchi Ragù Maison

Sauce Tomate, Ragù Bolognaise de bœuf Maison

Gnocchi au Gorgonzola

Crème fraîche, Crème de Gorgonzola

Lasagne Ragù Maison

Ragù Bolognaise de bœuf Maison, Béchamel petite salade verte en accompagnement

Lasagne au saumon

Crème fraîche, Saumon, sauce tomate, persil petite salade verte en accompagnement

Lasagne au Cèpes

Cèpes Porcini, ail, huile d'olive, persil, poivre noir grillé petite salade verte en accompagnement

Nos pâtes sont fraîches et préparées soit par nous ou par des ateliers artisanaux
Notre ragoût cuit pendant 18 heures et est fabriqué avec du bœuf haché par nous



Plats Principaux

Main Courses

Nos viandes sont le résultat d'une recherche attentive, en sélectionnant des éleveurs locaux et italiens de la plus haute qualité

Our meats are the result of careful research, selecting local and Italian breeders of the highest quality

Côtelette à la Milanese +/- 300 gr. (Oreille d' Elephant) 34,90
longe de veau, double panés

Milanese Beef Cutlet (Elephant Ear) veal loin, with double breaded,

Entrecôte coupée et grillée, roquette, écailles de parmesan, 28,90
tomates

Grilled Cut Entrecôte, rucola salad, parmisan flakes, tomatoes

Filet de dorade gratiné et gateaux de pomme de terre 22,90

Sea bream fillet gratined and potato casserole

Panino Hamburger de vache Fassona, 23,90
avec fromage à raclette, salade, tomate et Frites

*Sandwich Cow Fassona burgher, bread baked at the moment
with slice of raclette, with salad and tomato and French fries*

Panino Hamburger VEGAN BEYOND, avec fromage cheddar, 19,90
salade, tomate et Frites

Vegan Beyond Burger Sandwich with cheddar cheese, salad, tomato, and fries

Joue de veau cuite à basse température, servie avec 26,90
purée de pommes de terre et réduction de vin rouge.

*Veal cheek slow-cooked at low temperature,
served with mashed potatoes and red wine glaze.*

Accompagnements supplémentaires	Frites	5.90
	Salade verte mesclun	5.90
	Pâtes	5.90
	Assiette de légumes grillés	10

Nos plats de viande sont servis avec garniture de légumes et pommes de terre
Our meat dishes are served with vegetables and potatoes

Spécialités de Montagne

Tartiflette de la tradition, fait avec vrai reblochon Servi avec de la charcuterie mixte et salade verte	24,90
Tartiflette au SAUMON, fait avec vrai reblochon Servi avec Assiette de légumes grillés et salade verte	28,90
Boîte chaude des Hautes-Alpes servi avec Bâtons de pizza, pommes de terre, assiette de charcuterie typiques	24,90
Fondue Savoyarde 100% Hautes-Alpes, avec cubes de pain, Bâtons de pizza, charcuterie et salade verte	26,90*
Raclette 100% Hautes-Alpes, servi avec Bâtons de pizza, pommes de terre, assiette de charcuterie typiques	(Même pour 1 personne seule) 28,90
Raclette 100% Hautes-Alpes, VEGETARIEN servi avec Bâtons de pizza, pommes de terre, assiette de légumes grillés	(Même pour 1 personne seule) 25,90
Raclette 100% Hautes-Alpes, SAUMON servi avec Bâtons de pizza, pommes de terre, Saumon Frais mariné maison 150 gr. par personne	(Même pour 1 personne seule) 35,90

Seulement sur réservation **Pierrade** By reservation only

300 gr. de Viande par personne	34,90*
Bœuf, poulet, canard, porc, légumes frais et sauce maison	
300 gr. of mixed meat per person beef, chicken, duck, pork, fresh vegetables and homemade sauce	

Accompagnements supplémentaires

Supplément charcuterie 3 bresaola a la truffe, 3 jambon parma, 3 coppa	12
Supplément pommes de terre	5
Focaccia	10
Assiette de légumes grillés	10

*Minimum 2 personnes. Prix par personne

*Minimum 2 persons. Price per person



PIZZA-LAB



Un Art Tout Italien méfiez les imitations

Only Italian's Art Beware Imitation



POUR NOS PIZZA, NOUS UTILISONS DE LA FARINE
MOULUE SUR PIERRE DE TYPE 1 PETRA
LA MOZZARELLA PROVIENT UNIQUEMENT DE L' ITALIE,
ET NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS
DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ
LA PÂTE EST LEVÉE PENDANT 48/72 HEURES
POUR UNE TEXTURE TRÈS LÉGÈRE
ET FACILEMENT DIGESTIBLE

OUR PIZZA IS MADE WITH STONE-GROUND FLOUR
TYPE 1 PETRA
JUST ITALIAN MOZZARELLA AND HIGHT QUALITY
INGREDIENTS
48/72 HOURS OF LEAVENING WITH SOURDOUGH
VERY LIGHT AND DIGESTIBLE

AJOUT D'AUTRES INGRÉDIENTS

+ OEUF / EGG	3
+ SAUMON	5
+ BURRATA	5
+ JAMBON PARMA	5
+ MOZZARELLA BUFALA	5
+ AUTRES INGRÉDIENTS	3

Avant de la pizza vous pouvez goûter

Before the pizza you can taste

LA FARINATA

est un typique plat Italien de la tradition Ligure et Toscane, Elle est préparée avec
farine de pois chiches, d'huile d'olive extra, d' eau et de sel,
Elle est une classique avant de la pizza

*It's an typical Italian dish of the tradition Ligure and Tuscany, it's prepared
with chickpeas's flour, extra virgin olive oil, water and salt.
It' s a classic before the pizza*

Normal Classic 8 à déguster avec avec du sel et du poivre

Farcie Stuffed 10 Gorgonzola ou Chorizo





PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Nous n'utilisons que de la mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

We use only mozzarella Fior di latte TOP QUALITY

33/45

cm cm

PIZZE GOURMET 5 STARS



24/48

EATALY

Mozzarella, tomate, Jambon de Parma 24 mois, roquette, Burrata, tomate cerise, écailles de parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's Ham 24 months, rocket salad, Burrata, cherry tomatoes, flakes of Parmesan

LE LANGHE

Mozzarella, crème de truffe, cèpes porcini, Jambon de Parma 24 mois, écailles de parmesan
Mozzarella, truffle's cream, porcini mushrooms, Parma's Ham 24 months, parmesan flakes

OSLONAPLES

Mozzarella, Crème fraîche, Saumon frais, Burrata, tomates cerises, aneth
Mozzarella, cream, fresh Salmon, Burrata, cherry tomatoes, dill

ALBATELLINA

Mozzarella, tomate cerise, crème fraîche, crème de truffe, bresaola aux truffes, Burrata
Mozzarella, cream, cherry tomatoes, truffle's cream, bresaola with truffle, Burrata

33/45

cm cm

Tartiflette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, lardons fumés, reblochon, oignons

18,9/35

Mozzarella, cream, bacon, reblochon, onions, potato

Chèvre & Miel

Mozzarella, Crème fraîche, fromage de chèvre, miel, noix
Mozzarella, cream, cheese, honey, nuts

18,9/35

Raclette

Mozzarella, Crème fraîche, pommes de terre, oignons, Raclette, jambon

18,9/35

Mozzarella, potatoes, onion, Raclette cheese, ham, cream

4 Fromages

Mozzarella, tomate, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon
Mozzarella, tomatoes, gorgonzola, parmesan, raclette, reblochon

18,9/35

Saumon

Mozzarella, Crème fraîche, saumon frais, roquette, citron
Mozzarella, cream, fresh salmon, rocket salad, lemon

19,9/36

Burrata

Mozzarella, sauce tomate, tomates cerises, Burrata, basilic
Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, Burrata, basil

19,9/36

Margherita

Mozzarella, tomate, basilic

11,9/23

Petra

Farine de 1er choix
Top quality flour

Prix en euro € - Prices in euro €



PIZZA-LAB



The Real Italian Pizza

Petra

33 / 45
cm cm

Jambon

Mozzarella, tomate, jambon / Mozzarella, tomatoes, ham

14,9/27

Siciliana

*Mozzarella, tomate, aubergines, olives, anchois, capres
Mozzarella, tomatoes, aubergines, olives, anchovies, capers*

16,9/30

Regina

*Mozzarella, tomate, jambon, champignons
Mozzarella, tomatoes, ham, mushroom*

15,9/29

Calzone

*Mozzarella, tomate, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, mushrooms, ham, olives*

16,9/30

4 Stagioni

*Mozzarella, tomate, artichauts, champignons, jambon, olives
Mozzarella, tomatoes, artichokes, mushrooms, ham, olives*

17,9/33

Végétarienne

*Mozzarella, tomate, aubergines, artichauts, oignon rouge, poivrons
Mozzarella, tomatoes, aubergine, artichokes, red onion, peppers*

17,9/33

Bufala

*Mozzarella BUFALA DOP de Napoli, tomate, basilic
Bufala Mozzarella Naples, tomatoes, basil*

18,9/35

Devil

*Mozzarella, tomate, chorizo épicé
Mozzarella, tomatoes, spicy salami*

16,9/30

Hard Devil

*Mozzarella, tomate, chorizo épicé, Piment fort
Mozzarella, tomatoes, spicy salami, Hot chili pepper*



18,9/35

Snow Fever

*Mozzarella, tomate, chorizo, gorgonzola, oignons, Piment fort
Mozzarella, tomatoes, salami, gorgonzola, onion, Hot chili pepper*

18,9/35

Parma 24 Mois

*Mozzarella, tomate, jambon de Parma, écailles de Parmesan
Mozzarella, tomatoes, Parma's ham, Parmesan's flakes*

19,9/36

Napoli

*Mozzarella, tomate, anchois, origan
Mozzarella, tomatoes, anchovies, origan*

14,9/30

Imperiale

*Mozzarella, tomate, viande hachée, oeuf, parmesan
Mozzarella, tomatoes, minced meat, egg, parmesan*

18,9/35

Messicana

*Mozzarella, tomate, viande hachée, chorizo, oignons,
poivrons, tabasco
Mozzarella, tomatoes, minced meat, salami, onions,
peppers, tabasco*

18,9/35

Desserts et Fruits

Prix en euro € - Prices in euro €

Tiramisù à la ancienne tradition	7
Mousse au chocolat Authentique	7
Crème brûlée au parfum de vanille	7
Gâteaux du jour	7
Ananas avec caramel e cannelle a côté	7
Sorbetto Citron	6
Sorbetto Colonel avec Vodka	8
Caffè Gourmand avec macarons et biscuits	10
Assiette de 6 Macarons	8



Cantucci et Vin Santo du Chianti

Dessert typique de l'Italie

Typical Italian dessert

Les cantucci, biscuits secs typiques de Toscane, à tremper dans le Vin Santo, un vin doux et liquoreux caractéristique du Chianti.

Cantucci, typical Tuscan biscuits, to be dipped in Vin Santo, a characteristic sweet, fortified wine from Chianti

5 Cantucci
verre de 10 cl. de Vin Santo

CANTUCCI E VIN SANTO