

CASA
/ ALTA

ANTIPASTI

Burrata et cappuccino chaud de potimarron aux noisettes du Piémont IGP <i>Burrata and hot pumpkin cappuccino with Piedmont IGP hazelnuts</i>	24€
Vitello Tonnato aux câpres et anchois, éclats de pecorino <i>Vitello Tonnato with capers and anchovies, pecorino flakes</i>	26€
Bresaola di Tonno en salade d'artichauts crus, vinaigrette citron <i>Bresaola di Tonno in raw artichoke salad, lemon vinaigrette</i>	24€
Fritto misto calamar et crevettes, avocats sauce tartare au citron confit <i>Fritto misto squid and shrimp, avocados with preserved lemon tartar sauce</i>	28€
Carpaccio de Poulpes aux agrumes, frito de poivrons <i>Octopus carpaccio with citrus fruits, fried peppers</i>	28 €

PRIMI

Fettuccine et truffes fraîches, crème al Tartufo <i>Fettuccine and fresh truffles, cream al Tartufo</i>	60€
Raviolis ricotta épinard, beurre de sauge et copeaux de parmesan <i>Spinach ricotta ravioli, sage butter and parmesan shavings</i>	29€
Risotto Carnaroli safrané, crevettes rôties, jus de crustacé <i>Saffron Carnaroli Risotto, Roasted Shrimp, Shellfish Juice</i>	37€

SECONDI

Thon mi-cuit à la pistache, caviar d'aubergine et chips <i>Semi-cooked tuna with pistachio, eggplant caviar and crips</i>	39€
Pavé de Cabillaud Puttanesca, tomates, capres et olives vertes, frites de polenta <i>Cod steak with Puttanesca, tomatoes, capers and green olives, polenta fries</i>	36€
Tagliata de filet bœuf, jus à l'ail noir oignons confits et gnocchis Val Varaita <i>Beef fillet tagliata, black garlic jus, candied onions and Val Varaita gnocchi</i>	50€
Paillard de veau à la plancha, artichauts à la romaine, crème de cèpes <i>Grilled veal paillard, Roman-style artichokes, porcini mushroom cream</i>	36€

DOLCI

Tiramisu traditionnel au café <i>Traditional coffee tiramisu</i>	12€
Fondant mi-cuit chocolaté aux noisettes grillées du Piémont <i>Chocolate fondant cake with grilled Piedmont IGP hazelnuts Piedmon</i>	12€
Panettone en pain perdu, ananas rôtis et sa glace <i>Panettone French toast, roasted pineapple and ice cream</i>	12€
Pavlova pistaches, fruits rouges et crème mascarpone <i>Pavlova with pistachios, red fruits and mascarpone cream</i>	12€
Panna cotta à la réglisse minestrone de fruits de saison <i>Licorice panna cotta seasonal fruit minestrone</i>	12€

BAMBINI

30€

Pâtes sauce tomate et mozzarella ou bolognaise
Pasta with tomato sauce and mozzarella or bolognese

ou / or

Poisson du jour, légumes ou pâtes
Fish of the day, vegetables or pasta

ou / or

Milanaise de volaille, gnocchi au parmesan
Poultry Milanaise, parmesan gnocchi

Buffet de dessert
Dessert buffet

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @altapura_valthorens

Vous avez succombé aux délices de Casa Alta ?
Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !
*Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.
Follow us to discover our news!*

FORMULE DU SKIEUR

Le midi seulement

VELOUTÉ DU JOUR + SUGGESTION BISTRONOMIQUE + DESSERT AU CHOIX 38€

ENTÉES

Velouté de légumes du jour, crème des alpages et croustons focaccia <i>Cream of daily vegetables, cream of the Alps and focaccia croutons</i>	15€
Millefeuille de légumes et basilic à la Parmigiana, coulis végétale <i>Vegetable and basil millefeuille with Parmigiana, vegetable coulis</i>	19€
Œuf bio mimosa Poutargue, Fenouils croquants et agrumes en salade <i>Organic mimosa egg with bottarga, crunchy fennel and citrus salad</i>	20€
Piädina club sandwich, truite fumée ricotta citron, Feuilles de basilic <i>Piädina club sandwich, smoked trout, lemon ricotta, basil leaves</i>	25€
Salade César, filets de poulet croustillants au Beaufort AOP <i>Caesar salad, crispy chicken fillets with Beaufort AOP</i>	25€
Terrine de foie gras, Focaccia aux fruits secs toasté et myrtilles <i>Foie gras terrine, focaccia with toasted dried fruits and blueberries</i>	28€

PLATS

Rigatoni et joue de bœuf à la Genovese, copeaux de parmesan <i>Rigatoni and beef cheek Genovese style, parmesan shavings</i>	26€
Noix de St-Jacques, Fregola Sarda en risotto au brocolis, sauce vierge <i>Scallops, Fregola Sarda in broccoli risotto, virgin sauce</i>	35€
Escalope de veau façon Milanaise, concassé de tomates et fettuccine <i>Milanese-style veal escalope, crushed tomatoes and fettuccine</i>	32€
Entrecôte Angus 300g sauce béarnaise de l'Altipura, pommes grenailles au thym <i>Angus entrecôte 300g with Altipura béarnaise sauce, thyme-flavoured new potatoes</i>	42€
Croque-Monsieur, fromage et pastrami* <i>Croque-Monsieur, cheese and pastrami</i>	26€
Cheese Burger, confit d'oignons, raclette de Savoie IGP et jambon italien* <i>Cheese Burger, onion confit, IGP Savoie raclette and Italian ham</i>	32€

* Accompagnements Croque-Monsieur et Burger
Frites de pomme de terre ou patate douce / Salade mesclun / Légumes du moment
Potato or sweet potato fries / Mesclun salad / Vegetables of the moment
Supplément Garniture 8€

DESSERTS

Sélection de fromages locaux et Italien <i>Selection of local and Italian cheeses</i>	12€
Tarte aux poires chocolatée, glace vanille bourbon <i>Chocolate pear tart, bourbon vanilla ice cream</i>	12€
Fruits de saisons en sabayon caramélisé aux amandes <i>Seasonal fruits in caramelized almond sabayon</i>	12€
Panna Cotta verveine et marmelade de myrtilles <i>Verbena Panna Cotta and Blueberry Marmalade</i>	12€
Tiramisu traditionnel de l'Altapura <i>Traditional Tiramisu from Altapura</i>	12€
Dessert du jour de nos pâtisseries <i>Dessert of the day from our pastry chefs</i>	12€

BAMBINI

30€

Poulet croustillant (Frites, Pâtes ou Légumes)
Crispy Chicken (Fries, Pasta or Vegetables)

ou / or

Le poisson de nos côtes (Frites, Pâtes ou Légumes)
Fish from our coasts (Fries, Pasta or Vegetables)

ou / or

L'assiette de pâtes sauce bolognaise ou sauce tomates
Plate of pasta with Bolognese sauce or tomato sauce

Tiramisu / Salade de Fruits / Glace 2 boules / Panna Cota
Tiramisu / Fruit Salad / 2 scoops of ice cream / Panna Cotta

Prix nets TTC en Euros. Taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros. Taxes and service include
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U

PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE

 @altapura_valthorens

Vous avez succombé aux délices de Casa Alta ?

Faites-nous part de votre expérience en partageant vos moments gourmands et identifiez-nous. Suivez nous pour découvrir nos actualités !

Tell us about your experience by sharing your gourmet moments and tag us.

Follow us to discover our news!