

Entrées/Antipasti

ANTIPASTI À L'ITALIENNE À PARTAGER, SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET LÉGUMES CONFITS
ITALIAN ANTIPASTI TO SHARE, SELECTION OF COLD CUTS AND CANDIED VEGETABLES
42 €

ANTIPASTI CHARCUTERIE ET FROMAGE À LA TRUFFE DE SAISON À PARTAGER
ANTIPASTI COLD CUTS AND CHEESE WITH SEASONAL TRUFFLES TO SHARE
58 €

FOCACCIA AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN
FOCACCIA GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY
14 €

SALADE CÉSAR AU POULET BASSE CUISSON
(SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN, PANCETTA)
CHICKEN CEASAR SALAD (ROMAINE LETTUCE, BREAD CROUTONS, PARMESAN, CÉSAR SAUCE, PANCETTA)
22 €

VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU CUISSON BASSE TEMPERATURE, SAUCE AU THON)
VITELLO TONNATO (VEAL FINE CUTS LOW TEMPERATURE COOKING, TUNA SAUCE)
24 €

OEUF POCHÉ, FONDUE DE BREBIS ET TRUFFE DE SAISON
POACHED EGG, SHEEP FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE
28 €

BURRATA (FIGLIATA) DES POUILLES « 500 GRs » TOMATES, ROQUETTE & BASILIC
BURRATA (FIGLIATA) FROM POUILLES « 500 GRs » TOMATO, ROQUETTE & BASIL
38 €

BURRATA (FIGLIATA) DES POUILLES « 500 GRs » TRUFFE DE SAISON, SALADE SUCRINE
PECORINO À LA TRUFFE
BURRATA (FIGLIATA) FROM POUILLES « 500 GRs » SEASON TRUFFLES, SALAD, TRUFFLES PECORINO
58 €

FRITURE DE CALAMARS, LÉGUMES & SAUCE TARTARE MAISON
FRIED SQUIDS, VEGETABLES & HOMEMADE TARTAR SAUCE
26 €

POULPE À LA PLANCHA, VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS (CANNELLINI)
OCTOPUS A LA PLANCHA, WHITE BEAN SOUP (CANNELLINI)
28 €

SALADE DE HOMARD, FENOUIL, SALADE SUCRINE, ORANGE ET VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
LOBSTER SALAD WITH FENNEL, SALAD, ORANGE AND SHALLOT VINAIGRETTE
42 €

AUBERGINE À LA PARMESANE
EGGPLANT PARMIGIANA
20 €

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE, CROÛTONS DE PAIN À LA TRUFFE DE SAISON
POTATO SOUP, BREAD CROUTONS WITH SEASONAL TRUFFLES
24 €

JAMBON CULATELLO DI NORCIA D.O.P. AVEC PÉTALES DE PARMESAN
CULATELLO DI NORCIA D.O.P. HAM WITH PARMESAN PETALS
38 €

SALADE ROQUETTE, PARMESAN & ARTICHAUTS CONFITS AU FEU DE BOIS
ROQUETTE SALAD, PARMESAN & WOOD FIRE SUNDRIED ARTICHOKEs
14 €

SOUPE MINISTRONE AUX LÉGUMES
MINISTRONE SOUP WITH VEGETABLES
16 €

Pâtes/Pasta

SPAGHETTONI, ESCARGOTS, AIL, HUILE D'OLIVE AU PIMENTS
SPAGHETTONI, SNAILS, GARLIC, OLIVE OIL WITH PEPPERS
22 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLE VONGOLE VERACI
SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH CLAMPS VERACI
28 €

FREGOLA SARDA AUX FRUITS DE MER
SEAFOOD FREGOLA SARDA
32 €

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE SAUCE PESTO, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE ET
VIANDE DES GRISONS
POTATO GNOCCHI WITH PESTO SAUCE, GREEN BEANS, POTATOES AND GRISONS MEAT
26 €

LES FAMEUX BONBONS D'ALESSANDRO
(PETITS RAVIOLIS FARÇIS DE JAMBON & SAUCE À LA TRUFFE)
ALESSANDRO'S FAMOUS MINI RAVIOLI WITH HAM STUFFING & TRUFFLED SAUCE
32 €

LASAGNE À LA BOLOGNAISE
LASAGNE A LA BOLOGNESE
20 €

RISOTTO AUX CÈPES PORCINI ET TRUFFES DE SAISON
PORCINI MUSHROOM AND SEASON TRUFFLES RISOTTO
42 €

RISOTTO HOMARD ET CHAMPAGNE
LOBSTER AND CHAMPAGNE
58 €

TAGLIATELLE DE FILIPPO, SAUCE TOMATE STRACCIATELLA DI BURRATA ET BASILIC
TAGLIATELLE DE FILIPPO, TOMATO SAUCE STRACCIATELLA DI BURRATA AND BASILIC
22 €

PENNE ARRABBIATA (SCARPARIELLO)
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE (SCARPARIELLO)
18 €

TAGLIATELLE ALLA MAIOLONA "SAUCE BOLOGNAISE, CÈPES PORCINI ET CRÈME FRAÎCHE
TAGLIATELLE ALLA MAIOLONA "BOLOGNESE SAUCE, PORCINI MUSHROOMS AND FRESH CREAM
28 €

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, LANGOUSTINE ET POUDRE DE RÉGLISSE
POTATO GNOCCHI, LANGOUSTINE AND LIQUORICE POWDER
22 €

PACCHERO CON POLPETTE DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE
PACCHERO CON POLPETTE OF BEEF WITH TOMATO SAUCE
20 €

TAGLIOLINI PARFUMÉE À LA TRUFFE DE SAISON
TAGLIOLINI FLAVORED WITH SEASONAL TRUFFLES
30 €

RAVIOLI FARCIS RICOTTA ET ÉPINARD À LA CRÈME DE GORGONZOLA
RICOTTA AND SPINACH STUFFED RAVIOLI WITH GORGONZOLA CREAM
24 €

Poissons/Fishes

CABILLAUD CUISSON UNILATÉRALE, VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS
COD COOKED ON ONE SIDE, WHITE BEAN SOUP

34 €

TAGLIATA DE THON, CÉBETTES GLACÉES, TOMATES CERISES ET SÉSAMES
TUNA TAGLIATA, GLAZED SPRING ONIONS, CHERRY TOMATOES AND SESAME SEEDS

38 €

FRITTO MISTO (LANGOUSTINES, CABILLAUD, CREVETTES, CALAMARS)
& SAUCE TARTARE MAISON
FRIED MIX FISH & TARTAR SAUCE

32 €

FILET DE BAR À L'EAU FOLLE ET FRUITS DE MER
SEABASS FILLET WITH CRAZY WATER AND SEAFOOD

32 €

TARTARE DE THON, SAUCE À L'ÉCHALOTTE ET MAYONNAISE DE SOJA
TUNA TARTAR, SHALLOT SAUCE AND SOY MAYONNAISE

30 €

POÊLÉE DE CALAMAR, NDUJA CALABRESE, ROQUETTE ET TOMATES CONFITES
FRIED SQUID, NDUJA CALABRESE, ROCKET AND TOMATO CONFIT

26 €

Viandes/Meats

BOEUF BASSE CUISSON ALLA SAN GIOVANNESE
LOW-COOKED BEEF ALLA SAN GIOVANNESE

24 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU PANÉE (ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN)
TRADITIONAL VEAL CHOP BREADED "MILANESE" » (ROQUETTE, CHERRY TOMATO, PARMESAN)

34 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU PANÉE À LA TRUFFE DE SAISON
TRADITIONAL VEAL CHOP BREADED "MILANESE" » SEASONAL TRUFFLE

46 €

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI SAUCE AU CHIANTI, TERRINE DE FOIS GRAIS ET TRUFFE DE SAISON
BEEF FILET ROSSINI STYLE WITH CHIANTI SAUCE, TERRINE OF FOIE GRAS AND SEASONAL TRUFFLE

46 €

FILET DE POULET, FONDUE DE FROMAGE ET TRUFFE DE SAISON
CHICKEN FILET, CHEESE FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE

30 €

FILET DE BŒUF SAUCE AUX CÈPES
FILLET OF BEEF WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE

38 €

PICATA DE VEAU SAUCE AU CITRON
VEAL PICATA WITH LEMON SAUCE

28 €

OSSOBUCO ALLA MILANESE AVEC SON RISOTTO
OSSOBUCO ALLA MILANESE WITH RISOTTO

38 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, SAUCE CARBONARA ET TRUFFE DE SAISON
BEEF TARTAR WITH KNIFE, CARBONARA SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE

32 €



Garnitures

6 euros

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'ANCIENNE
OLD-FASHIONED MASHED POTATOES

FRITES MAISON
HOMEMADE FRIES

POÊLÉE DE LÉGUMES
VEGETABLES PAN

MINI SPAGHETTI AIL, HUILE & PIMENTS
MINI SPAGHETTI, GARLIC, OIL & PEPPERS

MINI PENNE À LA SAUCE TOMATE
MINI PENNE WITH TOMATO SAUCE

MINI RISOTTO PARMESAN
MINI PARMESAN RISOTTO

MINI SALADE DE FENOUIL ET ORANGE
MINI FENNEL AND ORANGE SALAD

MINI SALADE DE ROQUETTE PARMESAN
MINI ROQUETTE SALAD WITH PARMESAN

10 euros

MINI SALADE DE SUCRINE ET COPEAUX DE BREBIS
MINI SALAD OF SUCRINE AND SHAVINGS OF SHEEP

POÊLÉE DE POUSSÉS D'ÉPINARD, RAISINS SECS ET PIGNONS DE PIN
PAN-FRIED SPINACH SHOOTS, RAISINS AND PINE NUTS

POÊLÉE DE CÈPES
FRIED PORCINI MUSHROOMS

14 euros

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE DE SAISON
POTATO GRATIN WITH SEASONAL TRUFFLE



Pizzas

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, BASILIC)
MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC)
16 €

BUFALINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)
BUFALINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)
18 €

REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, JAMBON BLANC & CHAMPIGNONS DE PARIS)
REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIORDILATTE, HAM & PARIS MUSHROOMS)
22 €

QUATTRO FORMAGGI (BASE CRÈME, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, CHÈVRE)
QUATTRO FORMAGGI (CREAM, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, GOAT CHEESE)
26 €

LÉGUMES GRILLÉS ET HUILE D'OLIVE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, LÉGUMES GRILLÉES)
VEGGIE AND OLIVE OIL (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIORDILATTE, GRILLED VEGETABLES)
22 €

DIAVOLA (SAUCE TOMATE, SALAME PICCANTE, POIVRON, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, ARTICHAUT
CONFIT, OLIVES)
DIAVOLA (TOMATO SAUCE, HOT SALAMI, BELL PEPPER, MOZZARELLA FIORDILATTE, ARTICHOCK, OLIVES)
24 €

SICILIENNE (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AIL, ANCHOIS & CÂPRES)
SICILIENNE (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, ANCHOVY & CAPERS)
20 €

ALESSANDRO (BASE CRÈME, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, LARD AUX HERBES, CÈPES,
PARMESAN, TRUFFES DE SAISON, STRACCIATELLA DE BURRATA, HUILE À L'AIL)
*ALESSANDRO (CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIORDILATTE, BACON WITH HERBS, PORCINI MUSHROOM,
PARMESAN, SEASONAL TRUFFLES, STRACCIATELLA DE BURRATA, GARLIC OIL)*
30 €

FOCACCIA À L'ITALIENNE (ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES, JAMBON CULATELLO,
BURRATINA, PARMESAN)
*ITALIAN FOCACCIA (ROQUETTE, GARLIC, OLIVE OIL, CHERRY TOMATOS, CULATELLO HAM, BURRATINA,
PARMESAN)*
30 €

CALZONE PICCANTE (SAUCE TOMATE, SCAMORZA FUMÉE, MOZZARELLA FLEUR DE LAIT,
N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)
*CALZONE PICCANTE (TOMATO SAUCE, SMOKED SCAMORZA, MOZZARELLA FIORDILATTE,
CALABRESE SAUSAGE & PORCINI MUSHROOM)*
28 €

TARTUFO BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE ET TRUFFE DE SAISON, MOZZARELLA DI BUFALA, RÂPÉ
DE TRUFFE BLANCHE)
*TARTUFO BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM AND SEASONAL TRUFFLE, MOZZARELLA BUFALA, GRATED WHITE
TRUFFLE)*
58 €

PIZZA "PAZZA" (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SALADE DE HOMARD, FENOUIL, ORANGE ET TRUFFE DE
SAISON FRAÎCHE)
PIZZA "PAZZA" (WHITE TRUFFLE CREAM, LOBSTER, FENNEL, ORANGE SALAD AND FRESH SEASONAL TRUFFLE)
96 €

Desserts

LE VÉRITABLE TIRAMISU

THE ORIGINAL TIRAMISU

14 €

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS

14 €

TIRAMISU FRUITS ROUGES

TIRAMISU RED FRUITS

14 €

TIRAMISU PISTACHE

PISTACHIO TIRAMISU

14 €

PIZZA NUTELLA & MASCARPONE

NUTELLA & MASCARPONE PIZZA

22 €

CAFÉ GOURMAND

GOURMET PASTRY SELECTION

16 €

SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA)

SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)

16 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE MADAGASCAR (10 MIN)

CHOCOLATE CAKE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM (10 MIN)

16 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

FRESH RED FRUIT PLATTER

20 €

TARTE FINE AUX POMMES TIÈDES ET

SA GLACE CANNELLE

WARM APPLE PIE WITH CINNAMON ICE CREAM

14 €

BABA AU RHUM, GLACE FRAISE ET CREME CHANTILLY

RUM BABA WITH STRAWBERRY ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

14 €

CROSTATINA A LA CREME DE CITRON ET MERINGUE

CROSTATINA WITH LEMON CREAM AND MERINGUE

14 €

ASSIETTE DE CHOCOLAT MAISON

HOMEMADE CHOCOLATE PLATE

18 €

LE DESSERT LE PLUS CHER DE COURCHEVEL

THE MOST EXPENSIVE DESSERT IN COURCHEVEL

48 €