

# Entrées/Antipasti

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN  
& ARTICHAUTS CONFITS  
*SALAD WITH ROCKET, PARMESAN CHEESE  
& CONDIED ARTICHOKE*  
18 €

SOUPE MINESTRONE AUX LÉGUMES  
COMME EN TOSCANE  
*MINESTRONE SOUP WITH VEGETABLES  
LIKE IN TOSCANA*  
20 €

VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU  
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU THON)  
*VITELLO TONNATO (THIN SLICE OF VEAL, SLOW  
COOKING, TUNA SAUCE)*  
30 €

SALADE CÉSAR AU POULET MILANAISE,  
SALADE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN,  
BOEUF FUMÉ  
*MILANAISE CHICKEN CAESAR SALAD,  
ROMANA SALAD, CROUTON, PARMESAN CHEESE,  
SMOKED BEEF*  
28 €

AUBERGINE À LA PARMIGIANA  
*EGGPLANT WITH PARMIGIANA*  
28 €

FRITURE DE CALAMARS, LÉGUMES  
& SAUCE TARTARE  
*FRIED CALAMARI, VEGETABLES  
& TARTAR SAUCE*  
34 €

6 ou 12 HUÎTRES COCKTAIL SPÉCIALES AMÉLIE AUX SAVEURS DU SOLEIL  
*6 or 12 AMÉLIE SPECIAL COCKTAIL OYSTERS WITH SUNFLAVOURS*  
36 € / 72 €

FOCACCIA, AIL, HUILE D'OLIVE ET ROMARIN  
*FOCACCIA, GARLIC, OLIVE OIL & ROSEMARY*  
16 €

FOCACCIA, AIL, HUILE DE TRUFFE, ROMARIN ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON  
*FOCACCIA, GARLIC, TRUFFLE OIL, ROSEMARY AND SHAVINGS OF SEASONAL TRUFFLE*  
38 €

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TOMATES 3 COULEURS, ROQUETTE & BASILIC  
*BURRATA FROM PUGLIA « 500 GRS » TOMATOES 3 COLORS, ROCKET & BASIL*  
50 €

BURRATA DES POUILLES « 500 GRS » TRUFFE DE SAISON, SALADE ROMAINE PECORINO À LA TRUFFE  
*BURRATA FROM POUILLES « 500 GRS » SEASON TRUFFLE, ROMANA SALAD, PECORINO WITH TRUFFLE*  
78 €

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, ROQUETTE ET PARMESAN 24 MOIS  
*SMOKED BEEF CARPACCIO, ROCKET AND PARMESAN 24 MONTHS*  
30 €

SALADE DE HOMARD, FENOUIL, SALADE ROMAINE, ORANGE ET VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE  
*LOBSTER SALAD WITH ROMANA SALAD, ORANGE AND SHALLOT VINAIGRETTE*  
68 €

OEUF POCHÉ, FONDUE DE FROMAGE DE BREBIS ET TRUFFE DE SAISON  
*POACHED EGG, 24-MONTH PARMESAN FONDUE WITH SEASONAL TRUFFLE*  
38 €

SAUMON d'«ALESSANDRO», CRÈME À LA CIBOULETTE, ROQUETTE  
*“ALESSANDRO” SALMON, CHIVE CREAM, ROCKET*  
48 €

ANTIPASTI À L'ITALIENNE SUR LEUR PLANCHE  
(SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET PETITS LÉGUMES MARINÉES)  
*ITALIAN-STYLE ANTIPASTI ON THEIR PLANK (SELECTION OF CURED MEATS  
AND SMALL MARINATED VEGETABLES)*  
58 euros

# Pâtes/Pasta

FABRICATION EXCLUSIVE - PÂTES ARTISANALES DE GRAGNANO (NAPLES)  
EXCLUSIVE PRODUCTION - HANDMADE PASTA FROM GRAGNANO (NAPLES)

PENNE ALL'ARRABBIATA  
*PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE*  
22 €

PACCHERI AUX FRUITS DE MER COMME A NAPOLI  
*SEAFOOD PACCHERI AS IN NAPOLI*  
48 €

RIGATONI DELLO CHEF, SAUCE TOMATE, AUBERGINE ET PROVOLA FUMÉ  
*RIGATONI DELLO CHEF, TOMATO SAUCE, EGGPLANT AND SMOKED PROVOLA*  
30 €

LINGUINE AVEC ESCARGOTS, AIL, HUILE D'OLIVE AUX PIMENTS ET PERSIL  
*LINGUINE WITH SNAILS, GARLIC, OLIVE OIL WITH CHILLI AND PARSLEY*  
32 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (PALOURDES) EN PERSILLADE  
*SPAGHETTI ALLE VONGOLE (CLAMS AND PARSLEY)*  
56 €

LES FAMEUX BONBONS D'ALESSANDRO  
(PETITS RAVIOLIS FARÇIS AUX FROMAGES, SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON)  
*ALESSANDRO'S FAMOUS BONBONS*  
*(SMALL RAVIOLI STUFFED WITH CHEESE & TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE)*  
44 €

TAGLIATELLE FILIPPO, SAUCE TOMATE, STRACCIATELLA DI BURRATA ET BASILIC  
*FILIPPO TAGLIATELLE WITH TOMATOES SAUCE, STRACCIATELLA DI BURRATA AND BASIL*  
28 €

PACCHERI ALLA VITTORIO, SAUCE TOMATE 3 COULEURS, BEURRE ET PARMESAN  
*PACCHERI ALLA VITTORIO, TOMATOES SAUCE 3 COLORS, BUTTER AND PARMESAN CHEESE*  
38 €

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ALLA SORRENTINA, SAUCE TOMATE,  
MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE ET LÉGÈREMENT GRATINÉE  
*POTATO GNOCCHI ALLA SORRENTINA, TOMATOES SAUCE,*  
*SMOKED MOZZARELLA DI BUFFALA LIGHTLY GRATINATED*  
28 €

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, SAUCE GORGONZOLA & NOIX  
*POTATO GNOCCHI, SAUCE AND WALNUT*  
34 €

LASAGNE SAUCE BOLOGNAISE ET BOULETTES DE BOEUF DELLA MAMMA  
*LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE AND MAMMA'S BEEF MEATBALLS*  
28 €

RISOTTO AUX CÈPES ET TRUFFE DE SAISON  
*MUSHROOMS RISOTTO AND SEASON TRUFFLE*  
58 €

RISOTTO HOMARD ENTIER DÉCORTIQUÉ ET CHAMPAGNE  
*LOBSTER RISOTTO AND CHAMPAGNE*  
84 €

TAGLIOLINI FAÇON ALFREDO À LA TRUFFE DE SAISON  
*ALFREDO STYLE TAGLIOLINI WITH SEASONAL TRUFFLE*  
42 €

# Pizzas

**BUFALINA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC)  
*BUFALINA (TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASIL)*  
22 €

**LA FOCACCIA CESAR** (POULET PANÉ, SALADE SUCRINE, PARMESAN 24 MOIS ET BOEUF FUMÉ)  
*LA FOCACCIA CESAR (BATTERED CHICKEN, SUCRINE SALAD, 24-MONTH PARMESAN CHEESE AND SMOKED BEEF)*  
34 €

**REGINA** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS ET OLIVES)  
*REGINA (TOMATOES SAUCE, MOZZARELLA, WHITE HAM, ARTICHOKEs, MUSHROOMS AND OLIVES)*  
28 €

**QUATTRO FORMAGGI** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA & CHÈVRE)  
*QUATTRO FORMAGGI (TOMATE SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, TALEGGIO, FONTINA, GOAT CHEESE)*  
30 €

**DIAVOLA** (SAUCE TOMATE, SALAME PICCANTE, POIVRON, MOZZARELLA, ARTICHAUTS & OLIVES)  
*DIAVOLA (TOMATOES SAUCE, HOT SALAMI, BELL PEPPER, MOZZARELLA, ARTICHOKEs, OLIVES)*  
30 €

**ALESSANDRO** (BASE CRÈME, MOZZARELLA DI BUFALA, LARD AUX HERBES, CÈPES, PARMESAN 24 MOIS, TRUFFES DE SAISON, STRACCIATELLA DI BURRATA & HUILE À L'AIL)  
*ALESSANDRO (CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI BUFALA, BACON WITH HERBS, PORCINI MUSHROOM, 24-MONTH PARMESAN CHEESE, SEASONAL TRUFFLE, STRACCIATELLA DI BURRATA, GARLIC OIL)*  
48 €

**FOCACCIA À L'ITALIENNE** (ROQUETTE, AIL, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES, JAMBON SÉLECTION "ALESSANDRO" 18 MOIS, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMESAN 24 MOIS)  
*ITALIAN FOCACCIA (ROCKET, GARLIC, OLIVE OIL, CHERRY TOMATOES, SELECTION "ALESSANDRO" HAM 18 MONTHS, MOZZARELLA DI BUFALA, 24 MONTH PARMESAN CHEESE)*  
40 €

**CALZONE PICCANTE** (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE, MOZZARELLA, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)  
*SPICY CALZONE (TOMATOES SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA SMOKED, MOZZARELLA, N'DUJA CALABRAISE & CÈPES)*  
34 €

**TARTUFO BIANCO** (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA & RÂPÉ DE TRUFFE DE SAISON)  
*TARTUFO BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM AND SEASONAL TRUFFLE, MOZZARELLA & GRATED SEASONAL TRUFFLE)*  
88 €

**PP (PIZZA «PAZZA»)** (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, SALADE DE HOMARD, ORANGE, PARMESAN 24 MOIS ET TRUFFE DE SAISON FRAÎCHE)  
*PP (PIZZA «PAZZA») (WHITE TRUFFLE CREAM, LOBSTER SALAD, ORANGE, 24-MONTH PARMESAN CHEESE AND FRESH SEASONAL TRUFFLE)*  
140 €

**LE GRAND CRU D'ALESSANDRO** : CAVIAR STURIA "OSCIETRA GRAND CRU" 100g EN EXCLUSIVITÉ, CRÈME À LA CIBOULETTE, LE SAUMON D'ALESSANDRO, PERLES DE CITRON ET FEUILLE D'OR  
*LE GRAND CRU D'ALESSANDRO : CAVIAR STURIA "OSCIETRA GRAND CRU" 100g IN EXCLUSIVITY, CHIVE CREAM, ALESSANDRO SALMON, LEMON PEARLS AND GOLD LEAF*  
880 €

## Poissons/Fishs

TARTARE DE THON, SAUCE CITRONNÉE ET MAYONNAISE DE SOJA

*TUNA TARTAR, LEMON SAUCE AND SOY MAYONNAISE*

38 €

TAGLIATA DE THON, ÉCHALOTTES GLACÉES, TOMATES CERISES ET SÉSAME

*TUNA TAGLIATA, GLAZED SPRING ONIONS, CHERRY TOMATOES AND SESAME SEEDS*

44 €

FRITTO MISTO (LANGOUSTINES, CALAMARS, CREVETTES, & SAUCE TARTARE)

*FRITTO MISTO (SCAMPI, CALAMARI, PRAWNS & TARTAR SAUCE)*

48 €

LA GRANDE POÊLÉE DE LA MER (FILET DE BAR À L'EAU FOLLE ET FRUITS DE MER ET CROÛTONS)  
*LA GRANDE POÊLÉE DE LA MER (SEA BASS FILLET IN "EAU FOLLE" AND SEAFOOD AND CROUTONS)*

52 €

## Viandes/Meats

PICATA DE VEAU SAUCE AU CITRON

*VEAL PICATA WITH LEMON SAUCE*

32 €

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE CARBONARA ET TRUFFE DE SAISON

*CHOPPED KNIFE BEEF TARTARE, CARBONARA SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE*

38 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU (ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN 24 MOIS)

*MILANESE VEAL SCALOPPINI (ROQUETTE, CHERRY TOMATO, 24 MONTH PARMESAN CHEESE)*

42 €

ESCALOPE MILANAISE DE VEAU À LA TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX DE TRUFFES

*MILANESE VEAL SCALOPPINI WITH SEASONAL TRUFFLES AND TRUFFLE SHAVINGS*

58 €

FILET DE BOEUF SAUCE AUX CÈPES

*BEEF TENDERLOIN WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE*

46 €

FILET DE POULET BASSE-CUISSON, FONDUE DE FROMAGE ET TRUFFE DE SAISON

*CHICKEN FILET (SLOW COOKING), CHEESE FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE*

44 €

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

62 €

FIorentina DE BOEUF (T-BONE BALTIC) MATURÉ AU COGNAC EN AQUARIUM À PARTAGER  
SERVI SUR PIERRE CHAUDE ET FLEUR DE SEL "GRAND CRU" DE BATZ

*FIorentina OF BEEF (T-BONE BALTIC) MATURED WITH COGNAC IN AN AQUARIUM TO SHARE  
SERVED ON A HOT STONE WITH "GRAND CRU" FLEUR DE SEL DE BATZ*

130 €

# Garnitures

10 euros

FRITES MAISON  
*HOMEMADE FRIES*

POÊLÉE DE LÉGUMES  
*VEGETABLES PAN*

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

MINI PENNE AL'ARRABBIATA  
*MINI PENNE AL'ARRABBIATA*

MINI SALADE DE ROQUETTE PARMESAN 24 MOIS  
*MINI SALAD WITH ROCKET AND 24-MONTH PARMESAN CHEESE*

14 euros

PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON "ROBUCHON"  
*"ROBUCHON" STYLE MASHED POTATOES*

Alessandro

22 euros

MINI PENNE SAUCE À LA TRUFFE ET TRUFFE DE SAISON  
*MINI PENNE WITH TRUFFLE SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE*

PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON "ROBUCHON" À LA TRUFFE DE SAISON  
*"ROBUCHON" STYLE MASHED POTATOES WITH SEASONAL TRUFFLE*

# Desserts

## CHEF PATISSIER FLORENT MACHET

LE TIRAMISU D'ANTAN  
*OLD SCHOOL TIRAMISU*  
18 €

TIRAMISU NUTELLA SPECULOS  
*NUTELLA SPECULOS TIRAMISU*  
18 €

TIRAMISU FRUITS ROUGES  
*RED FRUITS TIRAMISU*  
18 €

PIZZA NUTELLA & MASCARPONE À PARTAGER  
*NUTELLA & MASCARPONE PIZZA TO SHARE*  
28 €

SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA)  
*SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)*  
22 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE À LA VANILLE MADAGASCAR (10 MIN)  
*CHOCOLATE CAKE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM (10 MIN)*  
20 €

TARTE FINES AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE VANILLE  
*WARM APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM*  
20 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE À L'ANCIENNE  
*OLD-FASHIONED LEMON MERINGUE PIE*  
20 €

ASSIETTE DE CHOCOLAT MAISON À PARTAGER  
*HOMEMADE CHOCOLATE PLATE TO SHARE*  
32 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES  
*RED FRUIT PLATE*  
28 €

DESSERT LE PLUS CHER DE COURCHEVEL par le LYS MARTAGON  
*COURCHEVEL'S MOST EXPENSIVE DESSERT by the LYS MARTAGON*  
68 €