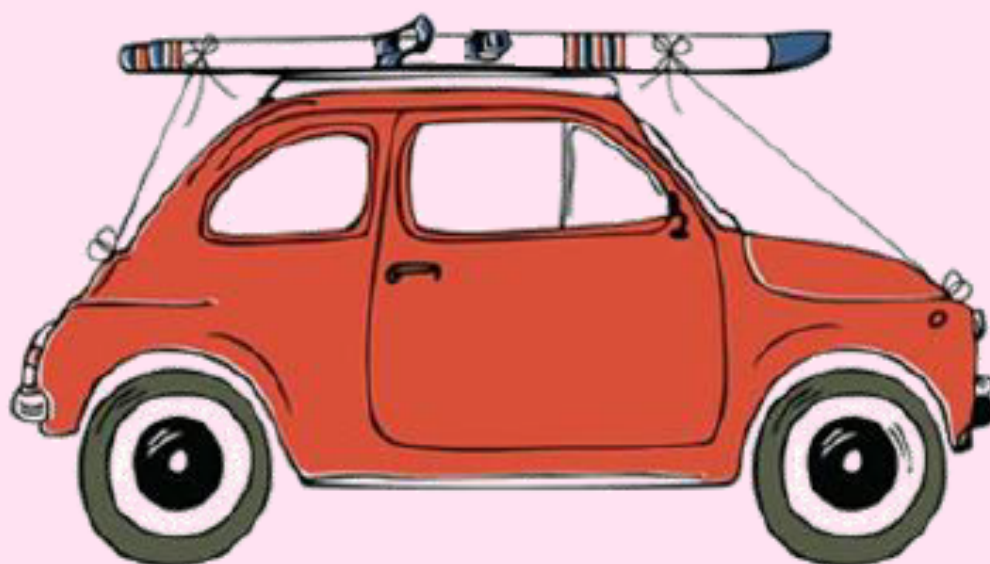


Il Ristorante Alpina



Schonna e Andrea

Ristorante alpina



Cuisine italienne et savoyarde



L'histoire du restaurant :

Je m'appelle Schonna, je suis ancienne skieuse qui a flirté avec le haut niveau, et monitrice de ski. J'avais un seul rêve en tête : ouvrir mon propre restaurant pour suivre les pas de mes parents.

En 2022 je visite le restaurant Alpina se trouvant dans la résidence de mon grand frère Lucas, dès les premiers instants je me sens chez moi.

Je réussis à acheter ce joli restaurant avec l'aide précieuse de mes parents et de mon frère.

Mais avec mon jeune âge je savais que j'avais besoin qu'une personne m'accompagne dans ce projet. Il s'agit d'Andrea, l'ancien chef cuisinier de mes parents en 1993 dans leur restaurant à La Plagne, et avec qui j'avais déjà travaillé au restaurant de la Roche.

Je connais Andrea depuis ma naissance. Andrea est donc venue visiter le restaurant ; une semaine après, il a dit OUIIIII à ma proposition.

Et nous voilà parti pour une nouvelle aventure dans notre association, dans une station voisine de chez nous Champagny-en-Vanoise.

Toute la famille se mit au boulot pour redonner un coup de frais et de la couleur à ce restaurant « ancien ».

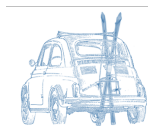
Ah oui !

Quand je parle de toute la famille je parle de mes parents Titien et Sandrine de mon frère aîné Lucas, mais également d'Andrea, sa femme Manue, de leur fille Ornella et moi évidemment.

Une grande famille de cœur que nous formons depuis 1990 - bien avant ma naissance. « Benvenuto ! » Chez nous dans notre univers italien de par la nationalité du Chef et mes origines.

Comme vous aurez pu le comprendre, ici c'est une histoire de famille alors :

Bienvenue à la maison !



Antipasti

Vellutata di Asparagi 16€

Velouté d'asperges en douceur, tuile croustillante de parmesan, œuf parfait & croûtons de pain grillé au beurre.

Cannolo Siciliano 19€

Délicat cannolo garni d'un tartare de thon, crème aérienne au wasabi, zeste de citron vert & perles de caviar de saumon.

Tartare di Capriolo 22€

Tartare de chevreuil finement ciselé, framboises fraîches & basilic, pignons de pin torréfiés.

Stracciatella 11€

Stracciatella crémeuse, huile d'olive vierge extra & fleur de sel.

Insalata di Mare Tiepida 24€

Salade tiède de la mer : Calamars, Crevettes, Moules, Poulpe et palourdes, relevés d'une persillade à l'huile d'olive citronnée.

Millefoglie di pane Carasau 16€

Mille-feuille de pain carasau croustillant, tomates fraîches, stracciatella fondante & jambon de Parme affiné 24 mois.

Gazpacho di Pomodorini e gamberi 18€

Gazpacho de tomates cerises, crevettes fraîches & crème de burrata

Insalate

Insalata al Tonno 18€

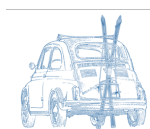
Salade romaine croquante, tomates fraîches, oignons rouges, thon, filets d'anchois cetara et olives taggiasche.

Insalata alla Trota 18€

Mélange de Salades vertes, tomates fraîches, avocat & truite

Insalata Pomodoro e Burrata 16€

Tomates fraîches et sa burrata



La pasta all'uovo

Le secret des pâtes fraîches d'Andrea

Andrea, notre chef italien, perpétue chaque jour un savoir-faire artisanal venu de son Italie natale.

Sa pâte est élaborée à partir d'un équilibre précis entre jaunes d'œufs, farine et huile d'olive vierge extra. Préparée la veille, elle repose durant douze heures afin de développer toute sa texture et ses arômes avant d'être laminée le jour même.

Chaque assiette est réalisée à la minute. Après cuisson, les pâtes sont systématiquement poêlées dans leur sauce, préparée au dernier moment, afin qu'elles s'imprègnent parfaitement de toutes les saveurs.

Une cuisine authentique, généreuse et profondément italienne.

Fettuccine al Pesto Genovese 26€

Pâtes fraîches maison, pesto Genovese au basilic et copeaux de parmesan affiné

Fettuccine alla Bolognese 25€

Pâtes fraîches maison et véritable ragù « alla Bolognese » mijoté selon la recette d'Andrea.

Fettuccine Pomodoro Fresco e Burrata 22€

Pâtes fraîches maison, tomates cerise confites et burrata fondante au cœur crémeux.

Fettuccine allo Scoglio 32€

Pâtes fraîches maison aux fruits de mer, poêlées dans une bisque de crevettes maison. Un parfum d'Italie et de Méditerranée à chaque bouchée.

Parmigiana di Zucchini pomodorini e caprino 19€

Mille-feuille de courgettes gratinées, chèvre frais fondant, tomates cerises confites et parmesan.

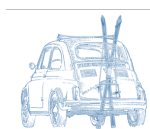
I risotti della mamma

Risotto alle Fragole 27€

Risotto à la Parmigiana, fine brunoise de fraises fraîches, gelée de champagne, huile d'olive vierge extra et basilic frais.

Risotto allo Zafferano e Gamberi 32€

Risotto au safran d'exception, tartare de crevettes roses fraîches et bisque maison délicatement parfumée.



Secondi piatti

Tagliata di Manzo

28€

Fines tranches de bœuf grillé, roquette sauvage, copeaux de parmesan et tomates cerises, accompagnées de pommes de terre rôties au beurre demi-sel et d'une caponata sicilienne.

Pierrade del Mare (Minimum 2 pers)

32€

Sélection de la mer à cuire sur pierre chaude : crevettes, poulpe, truite et thon, accompagnés de légumes de saison et de salade verte.

Sauces maison : tartare, aïoli au safran et chimichurri.

Fritto Misto

29€

Friture croustillante de calamars, crevettes, moules et légumes croquants servie avec son onctueuse mayonnaise allégée maison à l'ail, accompagnée d'une salade verte.

Petto d'Anatra

33€

Magret de canard rosé, sublimé par une sauce aux notes d'hibiscus, de groseille et de litchi, accompagné de pommes de terre grenailles rôties au beurre demi-sel et d'une caponata sicilienne.

Supremo di Pollo (Label rouge)

29€

Suprême de volaille Label Rouge rôti, accompagné d'une sauce *alla Bagnacauda*, délicate émulsion d'ail, de beurre, d'anchois et de crème fraîche, inspirée de la tradition piémontaise.

Polpo Croccante

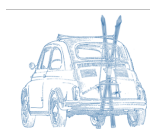
32€

Tentacule de poulpe cuit lentement à basse température pour une texture fondante, puis légèrement croustillant, déposé sur un écrasé de pommes de terre. Sauce chimichurri, kéfir et éclats d'abricots pour une touche fraîche et gourmande.

Bistecca alla Fiorentina

11€/100g

Grande côte de bœuf maturée à la manière florentine, issue de la ferme de Guillaume Verdin, servie sur pierre chaude avec son os à moelle. Une expérience gourmande et généreuse à partager.



Les plats de nos montagnes

Fonduta

26€

Fondue maison traditionnelle, accompagnée de son mesclun de salades, de croûtons et de pommes de terre.

(Minimum 2 personnes)

Fonduta Alpina

30€

Fondue maison traditionnelle, accompagnée d'un mesclun de salades, de croûtons, de pommes de terre et d'une assiette de charcuteries.

(Minimum 2 personnes)

Raclette

28€

Raclette fermière servie avec une sélection de charcuteries italiennes (jambon de parme, coppa, rosette, pancetta, jambon blanc AOC), accompagnée de pommes de terre et d'une salade verte.

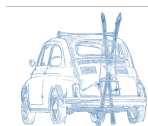
(Minimum 2 personnes)

Piatto di salumi

12€

Sélection de charcuteries à partager.

**Les prix sont exprimés par personne*



Pizza Rosse

Notre pâte à la recette secrète est élaborée avec une maturation de 72 heures. Nous sélectionnons des ingrédients d'exception directement importés d'Italie : farine Petra, tomates San Marzano de Naples, mozzarella Fior di Latte... Les légumes sont frais et préparés sur place.

NOS CRÉATIONS SIGNATURE

À l'Alpina, certaines recettes sont uniques et exclusives à notre établissement. Laissez-vous tenter par notre célèbre Tronchetto, nos Piadine italiennes, nos Calzone généreuses ou encore nos étonnantes Pizza Sushi, véritables créations de la maison.

Margherita

14€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte et basilic frais.

Prosciutto e Funghi

18€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc et champignons de Paris frais.

Prosciutto Cotto

16€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte et jambon blanc.

Vegetariana

19€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, courgettes, champignons de Paris frais, aubergines et poivrons rouges et jaunes.

Tronchetto – Notre fameuse pizza roulée

28€

Pizza roulée farcie à la mozzarella Fior di Latte, tomates confites et basilic, accompagnée de jambon de Parme, roquette, tomates confites et burrata.

Calzone

26€

Tomates San Marzano, jambon blanc, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris frais et œuf parfait.

Servie avec une salade verte.

Parmigiana

19€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, aubergines, Grana Padano et huile à l'ail.

Prosciutto di Parma

22€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, roquette et jambon de Parme.



Diavola 24€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, Spianata Piccante et olives Taggiasche.

Bella Napoli 23€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, anchois, câpres et origan.

Bresaola, Rucola e Grana 26€

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, roquette, bresaola Punta d'Anca Rovagnati, copeaux de Grana Padano et huile d'olive vierge extra.

Mezza Collina Capricciosa – Deux saveurs en une 26€

Une moitié calzone farcie à la mozzarella Fior di Latte, mascarpone et jambon blanc ; l'autre moitié garnie de tomates San Marzano, mozzarella Fior di Latte, champignons, artichauts et olives Taggiasche.

Pizze Bianche

Sans sauce tomate, élaborées avec notre pâte maturée 72 heures et des ingrédients sélectionnés avec soin.

Caprino, Nocí e Miele 18€

Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel et brisures de noix.

Quattro Formaggi 19€

Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, emmental et mascarpone.

Burrata 26€

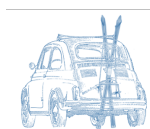
Mozzarella Fior di Latte, roquette, tomates cerises, jambon de Parme, burrata crémeuse et copeaux de parmesan.

Zucchína 19€

Mozzarella Fior di Latte, courgettes, huile à l'ail et parmesan.

Valdostana 22€

Mozzarella Fior di Latte, mascarpone, jambon de Parme, basilic frais et copeaux de parmesan.



Carciofina

24€

Mozzarella Fior di Latte, artichauts, coppa de Parme et parmesan.

Trota Salmonata e Asparagi

27€

Mozzarella Fior di Latte, truite saumonée, asperges, Philadelphia® et baies roses.

Piadina

La piadina est une fine galette italienne garnie et servie chaude, emblématique de la région d'Émilie-Romagne. Nous l'avons revisité avec notre pâte à pizza

Piadina Mortadella

24€

Mortadella italienne IGP, éclats de pistaches torréfiées et généreuse straciatella crémeuse.

Piadina Parma

26€

Jambon de Parme affiné, roquette sauvage, straciatella crémeuse et tomates cerises fraîches.

Pizza sushi



La rencontre audacieuse entre l'Italie et le Japon : une création originale mêlant les codes de la pizza et la finesse du sushi.

Nos Pizza Sushi sont élaborées à la minute à partir d'une pâte à pizza croustillante, garnies comme des sushi rolls et servies en portions à partager.

Trotta

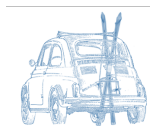
34€

Truite frais, Philadelphia wasabi, avocats accompagnés de sa crème de Philadelphia au wasabi et sauce soja, et sashimi de thon frais

Tonno

36€

Thon frais, Philadelphia wasabi, avocats accompagnés de sa crème de Philadelphia au wasabi et sauce soja, et sashimi de thon frais



Dolci della Casa

Tous nos desserts sont élaborés sur place par notre pâtissier, dans le respect des traditions italiennes et avec une touche de créativité.

Pannacotta ai Popcorn 12€

Onctueuse panna cotta, popcorn caramélisé et sirop d'érable.

Tiramisù ai Lamponi 12€

Notre tiramisù revisité à la framboise fraîche.

Crème Brûlée 9€

Crème brûlée délicatement parfumée, abricot confit et fleur de lavande.

Profiteroles Andrea 14€

Profiteroles napolitaines maison à la pistache et au chocolat blanc.

Profiteroles di Schonna 14€

Profiteroles napolitaines maison au chocolat.

Torta al Limone 11€

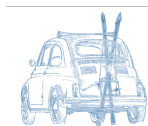
Tarte au citron meringuée à l'italienne, à la fois légère et délicatement acidulée.

Namelaka al Cioccolato Bianco 10€

Namelaka soyeux au chocolat blanc, pêche de saison et romarin frais.

Pecorino Sardo 10€

Assiette de pecorino sarde affiné.



Gelati & Sorbetti

Coupes Glacées Signature

12€

Chartreuse

Sorbet framboise accompagné de Chartreuse Verte.

Capitaine

Sorbet citron, vodka et prosecco.

Colonel

Sorbet citron et vodka.

Nos Parfums

Vanille • Chocolat noir • Fraise • Café • Menthe-Chocolat • Framboise • Citron • Pistache • Noisette • Génépi • Stracciatella • Yaourt • Coco

Glaces & Sorbets

1 boule

4€

2 boules

7€

3 boules

9€

Supplément chantilly + 2 €

Pour toute allergies demander la liste des allergènes

