

## ~ Antipasti / les assiettes de charcuterie italiennes 🇮🇹 ~

**Grande Assiette de Jambon de Parme AOP..... 26,50€**

(Addobbo/Parmesan 24 mois)

*(Large plate of Parma ham)*

**Grande Assiette de charcuteries variées..... 27,50€**

*(Large plate of assorted charcuterie)*

**Grande assiette de légumes grillés..... 29,50€**

*(Large plate of grilled vegetables)*

**Assiette de légumes grillés..... 18,50€**

*(Plate of grilled vegetables)*

**Piatto de Mortadelle pistachée Maison Levoni..... 14€**

**Piatto de Jambon cuit à la Truffe Gransbicotto..... 14€**

**Piatto de Pancetta Arrotolata..... 14€**

**Piatto de Coppa Di Parma..... 10€**

**Piatto de Saucisson Il Gentile..... 9€**

**Piatto de Sachiacciata Piccante..... 13€**

**Parmesan 24 mois à la Coupe..... 14€**

## ~ Salades ~

### **Salade Luigi..... 21€**

(Pâtes fraîches fabriquées au chalet, courgettes grillées, tomates confites, mozzarella, Parmesan 24 mois, anchois, olives Taggiasche, mélange de jeunes pousses)

*(Fresh pasta made at the chalet, grilled zucchini, tomato confit, mozzarella, parmesan 24 months, anchovy, Taggiasche olives, mix of young shoot)*

### **Salade de Toto..... 22€**

(Pâtes fraîches fabriquées au chalet, Jambon de Parme 24 mois Addobbo, Mortadelle pistachée Levoni, Parmesan 24 mois, pesto, tomates confites, olives Taggiasche, mélanges de jeunes pousses)

*(Fresh pasta made at the chalet, Parma Ham 24 months old Addobbo, Pistachio mortadella Levoni, Parmesan 24 months, pesto, tomato confit Taggiasche olives, mix of young shoots)*

## ~ **Les Spécialités Savoyardes** :: ~

### *Savoyard specialities, Raclette, raw milk cheese*

**Raclette fumée au lait thermisé..... 31,50€ par personne**

(Origine Savoie / Proposée pour 2 pers. minimum)

**Raclette Fromage au Lait Cru..... 29,90€ par personne**

(Origine Tarentaise / Pour 2 pers. min. / plat non disponible en terrasse)

**Tome des Bauges au lait cru, piquée à l'ail rôtie au four (700 gr)..... 27€ par  
personne**

(Pour 2 pers. min. / 25 minutes de préparation)

*(700 gr from raw milk, pricked with garlic roasted in the oven)*

Les spécialités Savoyardes sont accompagnées de charcuteries italiennes (Mortadelle pistachée Lavoni, jambon cuit à la truffe Gransbicotto, saucisson Il gentile Arrotoleta, jambon de Parme 24 mois Addobbo), mélange de jeunes pousses et pommes de terre.

~ Les Pasta fraîches fabriquées sur place au chalet ~

*Our pasta dried are made on site*

**Linguines Pesto..... 18€**

(Basilic, huile d'olive, pignon de pin, Parmesan 24 mois)

*(Basil, olive oil, pine nuts, parmesan 24 months)*

**Rigatoni Gorgonzola..... 19€**

(Gorgonzola, noix, jeunes pousses)

*(Gorgonzola, walnuts, young shoots)*

**Linguines Pugliese..... 25€**

(Anchois, ail, olives Taggiasche, câpres à queue)

*(Anchovies, garlic, taggiasche olives, capers)*

**Linguines aux Saint-Jacques..... 30€**

(Huile d'olive, ail, basilic, noix de Saint-Jacques, sachacciata)

*(Olive oils, garlic, basil, scallops)*

**Luinguines pistacchio é burratina..... 26€**

(Pistache, effilée de burratina)

*(Pistachio and burratina)*

**Rogatoni Carbonora..... 21€**

(Pancetta Arrotolata, Parmesan 24 mois, œuf battu, crème pecorino)

*(Pancetta Arrotolata, Parmesan 24 months)*

**Rigatoni Bolognese..... 21€**

(Effiloché de paleron de bœuf mijoté 50 heures, tomate, ail, carotte, origan)

*(Shredded chuck of beef simmered for 50 hours, tomato, garlic, carrot, oregano)*

**Luinguines à la Truffe..... 39€**

(Crème et beaucoup de Truffe)

*(Truffle linguines)*

**Rigatoni Pancetta et Cèpes..... 24€**

(Pancetta Arrotolata, cèpes, ail, crème, Parmesan 24 mois)

*(Pancetta Arrotolata, porcini mushrooms, garlic, cream, Parmesan 24 months)*

**Rogatoni Verdura..... 22€**

(Courgettes grillées, tomates jaunes et rouges grillées, oignons rouges, pesto, Parmesan 24 mois, crème d'artichat)

*(Grilled zucchini, grilled yellow and red tomatoes, red onions, pesto, parmesan 24 months, artchoke cream)*

## ~ Homard Thermidor ~

**Homard entier bleu de 750 gr, sauce pecorino..... 86€**

(Linguines à la truffe)

(Blue lobster, cream pecorino, truffle linguines)



---

## ~ Les viandes Selezione ~

**Scaloppine di vitello / Escalope de Veau Saltimbocca..... 29€**

(Escalope de veau de 240 gr, champignons, crème, jambon de Parme, linguines)

*(Veal cutlet saltimbocca, 240 gr, mushrooms, cream, Parma ham, linguines)*

**Scaloppine di vitello / Escalope de Veau au Gorgonzola..... 27€**

(Escalope de veau de 240 gr, crème au gorgonzola et noix, linguines, jeunes pousses, Parmesan 24 mois)

*(Veal cutlet 240 gr, gorgonzola and walnut cream, linguines, young shoots, 24 months old Parmesan cheese)*

**Spiedino di manzo / Brochette d'Onglet de bœuf..... 27€**

(Onglet de bœuf 300 gr, tagliatelle au Pesto, tomates jaunes et rouges confites, jeunes pousses)

*(Beef tab 300 gr, linguines, candied yellow and red tomatoes, young shoots)*

**Burgerini Luigi..... 26€**

(Burger revisité, Effiloché de paleron de bœuf mijoté 50 heures, tomate confite, oignon rouge, pesto, gorgonzola à la cuillère, frites fraîches maison)

*(Revisited burger, a shredded chuck of beef simmered for 50 hours, candied tomatoes, red onions, pesto, gorgonzola with a spoon and homemade fries)*

**Costata / Noix d'entrecôte Black Angus Premium de 350 gr..... 38€**

(Gorgonzola à la cuillère, tagliatelle au Pesto, tomates confites jaunes et rouges)

*(Gorgonzola with a spoon, fresh French fries, candied yellow and red tomatoes)*

~ **Formaggio / Les fromages** ~

**Parmesan 24 mois à la coupe..... 13€**

**Gorgonzola à la cuillère..... 11€**

**Pecorino à la pistache..... 10€**

**Moliterno à la truffe..... 28€**

**Grand assortiment de fromages..... 28€**

Nous vous proposons d'associer nos fromages à la crème de Balsamique  
DOP affinée.

~ **Les desserts « Miam Miam »** ~

**Tiramisu café « l'Autentico »..... 13€**

(Sauce chocolat chaud)

*(Autentico coffe tiramisu, hot chocolate)*

**Tiramisu pistacchio..... 14€**

(crème pistache)

**Panna cotta trois coulis..... 10€**

(Pistache, Amarena Toschi, chocolat)

*(Panna cotta three coulis, pistachi, amarena toschi, chocolate)*

**Baba au rhum et Limoncello, glace vanille Pécan..... 12€**

*(pannetone and Limoncello, pecan vanilla ice cream)*

**Le Bouchon chocolat, glace chocolat blanc et lait..... 11€**

*(« Le Bouchon » chocolate, white chocolate and milk ice cream)*

**Le café Tartufo..... 8€**

(1 truffe chocolat au lait et noisette, 1 truffe pistache)

*(The « Tartufo » coffee, a milk chocolate and hazelnut truffle, a pistachio truffle)*

**Nos glaces artisanales sont travaillées à la spatule, composez votre assortiment!**

*(Our artisanal ice creams are worked with a spatula, we suggest you compose your assortment!)*

**Gelato 1 parfum..... 4€**

**Gelato 2 parfums..... 7,50€**

**Gelato 3 parfums..... 11€**

**Gelato 4 parfums..... 15€**

(Framboise, chocolat blanc, stracciatella, amarena, pistache de Sicile,  
vanille pécan, duo chocolat blanc et lait, citron jaune de Sicile)

*(White chocolate raspberry, stracciatella, amarena, pistachio from Sicily,  
pecan vanilla, white and milk chocolate duo, lemon from Sicily)*

**Suppléments fruits, coulis, chantilly..... 2€**

*(Fruit supplements, coulis, whipped cream)*

**Coppa di gelato Amarena Melba..... 10,50€**

(Glace vanille pécan et amarena, meringue, chantilly, madeleine de Commercy, cerises Amarena Toschi)

*(Pecan vanilla ice cream, meringue, whipped cream, commerce madeleine, Amarena Toschi cherries)*

**Coppa di gelato Framboises et myrtilles Melba..... 11€**

(Glace framboise chocolat blanc, glace pistache de Sicile, meringue, coulis de fruits des bois, chantilly, framboises)

*(Raspberry with chocolate cream, meringue, strawberry coulis, whipped cream, Commerce madeleine).*