

AVANTI

CUCINA ITALIANA

Bienvenue au restaurant **AVANTI**.

Ce lieu unique incarne **l'alliance raffinée de l'art de vivre à l'italienne** et des **traditions culinaires** françaises. Chez AVANTI, c'est bien plus qu'un territoire que nous partageons avec nos voisins : c'est aussi une passion pour une **cuisine authentique et généreuse**, où chaque plat célèbre la richesse de notre terroir régional.

Nous avons à cœur de mettre en valeur les **produits locaux de la gastronomie alpine**, sélectionnés avec soin et travaillés dans le respect des saisons. Une sélection de **cépages régionaux et italiens** complète harmonieusement notre offre, créant ainsi un parfait équilibre mets et vins.

Que ce soit pour un repas festif ou une escapade gastronomique, le restaurant AVANTI vous promet un véritable **voyage culinaire** au cœur des Alpes.

Bon appétit !
L'équipe AVANTI.

Prix nets service compris.

Liste des allergènes disponible sur demande : rapprochez vous de notre personnel.



DA CONDIVIDERE

À PARTAGER

Tagliere Benvenuti al Nord

Assortiment de 4 charcuteries
du Val d'Aoste

24€

Tagliere Il Giro d'Italia

Fromages et charcuteries italiennes,
légumes marinés

26 €

Tagliere di formaggi

Assortiment de fromages franco-
italiens

18 €



ANTIPASTI

NOS ENTRÉES

Vellutata del momento

Velouté aux légumes de saison

12€

Uovo perfetto (option végétarienne possible) 14€

Œuf parfait, morilles et guanciale

Gravlax di salmone

Saumon gravlax parfumé aux agrumes
et crème légère à l'aneth

16€

Zuppa di pesce

Soupe, moules, calamars, crevettes,
crostini grillé

18€

Arancini alla fontina

Arancini farcis au fromage du Val d'Aoste
et coulis de tomate

12€



Origine viandes et poisson :
EU / FRANCE

 Option végétarienne possible

 Vegan  Végétarien  Produits locaux



PIATTI PRINCIPALI



NOS PLATS

Paccheri Stracciatella

Pâtes, sauce tomate, crémeux de stracciatella et basilic

24€

Truite de Savoie

Filet de truite de Savoie, sauce citron, câpres et risotto crémeux

32€

Polpo alla Luciana

Poulpe, sauce tomate, olives, fleurs de câpres, coriandre, crostini de pain à l'ail et écrasé de pommes de terre

32€

Tagliata di manzo

Filet de boeuf charolais, roquette, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, huile au romarin, frites maison

32€

Agnolotti ai funghi

Agnolotti au fromage, sauce crémeuse aux champignons

28€

Schiacciata di verdure

(uniquement soir)

Pâte à pizza, légumes marinés, salade et burratina

26€

Fegato di vitello alla Veneziana

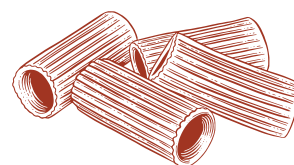
Foie de veau, oignons, vinaigre de framboise, polenta crémeuse au parmesan

32€

Costoletta alla Valdostana

Côte de veau gratinée, mozzarella, jambon d'Aoste et tagliatelles sauce napolitaine

34€



MENU BAMBINO

PLAT - DESSERT - SIROP - 15€

PLAT AU CHOIX

Pâtes sauce tomate 

Steak haché

Poisson du moment

Nuggets de poulet

Accompagnement :

Frites / légumes / pâtes

DESSERTS

Glace artisanale - 2 boules

Yaourt de Savoie



Origine viandes et poisson :
EU / FRANCE



Option végétarienne possible



Vegan



Végétarien



Produits locaux

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Tartiflette 🇨🇭

Pommes de terre, lardons, Reblochon,
& salade de mâche
24€

Croûte Savoyarde 🇨🇭

Pain de campagne, jambon cru, ail, vin blanc,
crème, Abondance râpée, salade
24€

Boîte chaude 200g 🇨🇭

Fromage des Clarines
accompagné de pommes de terre,
charcuterie & salade
25€



NOSTRE PIZZE

Toutes nos pizzas sont faites maison et cuites au four napolitain.
Sur place où à emporter de 19h à 21h30.

BASE TOMATE

Margherita 18€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan râpé, huile d'olive extra vierge et basilic

Tartufo 23€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, sauce truffe, huile d'olive extra vierge

Vegetariana 19€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Capricciosa 21€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives vertes, artichauts grillés, anchois, origan

Pescatora 22€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, crevettes, calamars, moules, persillade

Bolognese 22€

Sauce bolognaise, mozzarella fior di latte, parmesan râpé, huile extra vierge

Carlofortina 20€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, câpres, huile extra vierge

BASE CRÈME

4 Formaggi 21€

Crème, mozzarella fior di latte, Emmental, chèvre, bleu

Montanara 23€

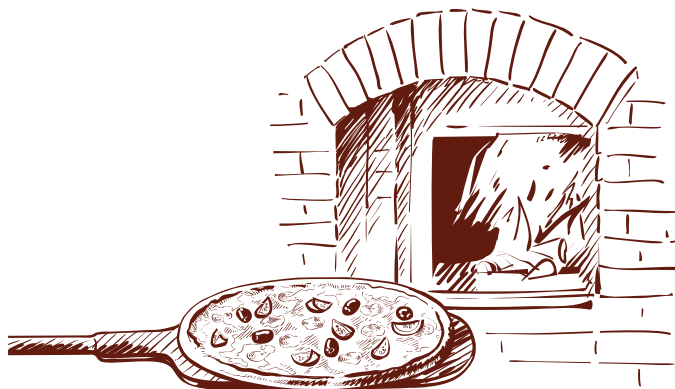
Crème, mozzarella fior di latte, joue de porc, champignons, tomates confites

Mortazza 22€

Crème, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella, pistaches, pesto de pistache, basilic

Monte Bianco 21€

Crème, burratina, jambon cru, tomates cerises, roquette, vinaigre balsamique, parmesan



 Végétarienne

Pour tout changement ou supplément +1,50 €

Burratina +2€

DOLCI DELLA CASA

NOS DESSERTS

Affogato Mont-Blanc

1 boule de vanille et 1 boule de café, éclats de noisettes et de pistaches, crème de café au miel et amaretto, expresso, chantilly

12 €

Profiteroles

Et coulis de chocolat

12 €

Tortino pistacchio e cioccolato

Fondant pistache - chocolat et glace pistache

11 €

Pera affogata alla vaniglia

Poire, cannelle, ganache et amandes torréfiées

10 €

Baba al rum

Nuage de chantilly et glace artisanale

12 €

CELATI

NOS GLACES ARTISANALES

Glaces & sorbets
1 boule 5€, 2 boules 8€, 3 boules 10€

GLACES

Vanille
Pistache de Sicile
Crème glacée chocolat
Café
Mont-Blanc
Caramel
Yaourt
Yaourt myrtille



SORBETS

Citron Yuzu
Passion
Fraise
Framboise
Poire
Coco



Vegan



Végétarien



Produits locaux

AVANTI

CUCINA ITALIANA

Welcome to **AVANTI** Restaurant.

This unique place embodies the refined alliance between the Italian art of living and French culinary traditions. At AVANTI, it's more than just a shared territory with our neighbors: it's a passion for authentic and generous cuisine, where every dish celebrates the richness of our regional terroir.

We are committed to showcasing local products from Alpine gastronomy, carefully selected and prepared with respect for the seasons. A selection of regional and Italian grape varieties complements our menu harmoniously, creating the perfect food and wine pairing.

Whether for a festive meal or a gourmet getaway, AVANTI restaurant promises a true culinary journey to the heart of the Alps.

Enjoy your meal!
The AVANTI Team.

Prices include all taxes and service.
Allergen information available upon request: please ask our staff.



DA CONDIVIDERE

TO SHARE

Tagliere Benvenuti al Nord

4 Traditional cold cuts from the Italian Alps

24 €

Tagliere di fromaggi

Selection of Franco-Italian cheeses

18 €

Tagliere Il Giro d'Italia

Italian Cheeses & Cured Meats & marinated vegetables

26 €



ANTIPASTI

OUR STARTERS

Seasonal soup

Seasonal vegetables

12€

Perfect egg with morels

Egg, morels and guanciale

14€

Salmon Gravlax

Infused with citrus and light dill cream

16€

Zuppa di pesce

Soup with mussels, calamari, shrimp, and grilled crostini

18€

Arancini alla fontina

Arancini with Fontina cheese and tomato coulis

12€



Origin of meat and fish:
EU / FRANCE

 Vegetarian option available

 Vegan  Vegetarian  Local products



PIATTI PRINCIPALI

OUR MAIN DISHES



Paccheri Stracciatella

24€

Pasta with tomato sauce, creamy stracciatella, and basil

Savoy trout

32€

Savoy trout fillet with lemon-capers sauce and creamy risotto

Polpo alla Luciana

32€

Octopus with tomato sauce, olives, caper berries, coriander, garlic crostini, and mashed potatoes

Beef Tagliata

32€

Charolais fillet of beef, arugula, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, rosemary oil, homemade fries

Forest-style agnolotti

28€

Cheese agnolotti with creamy mushroom sauce

Vegetable schiacciata

26€

(evening only)

Pizza dough with marinated vegetables, salad, and burratina

Venetian-style calf's liver

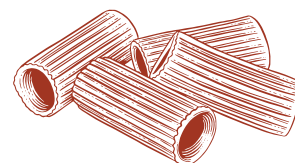
32€

Onions, raspberry vinegar, and creamy Parmesan polenta

Costoletta alla Valdostana

34€

Gratinated veal chop with mozzarella, Aosta ham, and tagliatelle with Neapolitan sauce



MENU BAMBINO

MAIN COURSE – DESSERT – SYRUP – €15

MAIN COURSE

Tomato sauce pasta 

Ground beef steak

Fish of the day

Chicken nuggets

Side dishes:

Fries / Vegetables / Pasta

DESSERTS

Artisanal ice cream – 2 scoops

Yogurt from Savoy



Origin of meat and fish:
EU / FRANCE

 Vegetarian option available



Vegan  Vegetarian  Local products

SAVOYARD SPECIALITIES

Tartiflette 🇨🇭

Traditional Savoyard dish with potatoes, bacon, melted Reblochon cheese, and lamb's lettuce
24€

Croûte Savoyarde 🇨🇭

Country bread, cured ham, garlic, white wine, cream, grated Abondance cheese, salad
24€

Boîte chaude 200g 🇨🇭

Regional Fromage des Clarines, accompanied by potatoes, cured meats, and salad
25€



NOSTRE PIZZE

All our pizzas are homemade and baked in a Neapolitan oven.
Dine in or take away from 7:00 PM to 9:30 PM.

TOMATO BASE

Margherita

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, grated Parmesan, extra virgin olive oil, and basil

18€

Tartufo

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, truffle sauce, and extra virgin olive oil

23€

Vegetariana

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, mushrooms, basil, and extra virgin olive oil

19€

Capricciosa

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, green olives, grilled artichokes, anchovies, and oregano

21€

Pescatora

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, shrimp, calamari, mussels, persillade

22€

Bolognese

Sauce bolognaise, mozzarella fior di latte, parmesan râpé, huile extra vierge

22€

Carlofortina

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, câpres, huile extra vierge

20€

CREAM BASE

4 Formaggi

Cream, fior di latte mozzarella, Emmental, goat cheese, and blue cheese

21€

Montanara

Cream, fior di latte mozzarella, pork cheeks, mushrooms, sun-dried tomatoes

23€

Mortazza

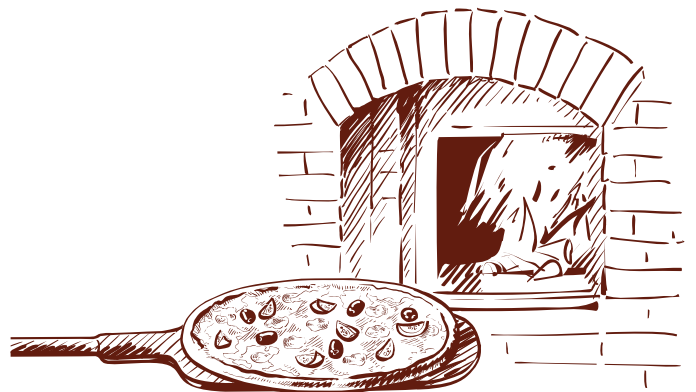
Cream, fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachios, pistachio pesto, and basil

22€

Monte Bianco

Cream, burrata, cured ham, cherry tomatoes, arugula, balsamic vinegar, and Parmesan

21€



 Vegetarian

For any change or extra +€1.50

Burratina or stracciatella +€2

DOLCI DELLA CASA

OUR DESSERTS

Affogato Mont-Blanc

12 €

1 scoop of vanilla and 1 scoop of coffee, hazelnut and pistachio pieces, coffee cream with honey and amaretto, espresso, whipped cream

Profiteroles

12€

With chocolate sauce

Pistachio chocolate fondant

11 €

Pistachio fondant with pistachio ice cream

Vanilla-poached pear

10€

Cinnamon, ganache and roasted almonds

Rum Baba

12€

Whipped cream cloud and artisanal ice cream

CELATI

OUR ARTISANAL ICE CREAMS

Ice creams & sorbets
1 scoop €5, 2 scoops €8, 3 scoops €10

GLACES

Vanilla
Sicilian pistachio
Chocolate ice cream
Coffee
Mont Blanc
Caramel
Yogurt



SORBETS

Yuzu lemon
Passion fruit
Strawberry
Raspberry
Pear
Coconut



Vegan



Vegetarian



Local products