

DESSERTS

AFFOGATO 8€

Glace vanille, café expresso

Vanilla ice cream, coffee expresso

PANNA COTTA MYRTILLE SAUVAGE 11€

Myrtille sauvage française

French wild Blueberry panna cotta

MOUSSE AU CHOCOLAT 11€

Chocolat Valrhona 62%, noisettes

Chocolate mousse with Valrhona chocolate 62% and hazelnuts

TIRAMISU TRADITIONNEL, MASCARPONE & CAFÉ ♥ 12€

Traditional tiramisu with mascarpone and coffee



ALBERTO

REFUGE ALPIN

LA CARTE



ANTIPASTI

BURRATINA AU NATUREL ♥ 9€

Huile d'olive et fleur de sel
Burratina with olive oil and sea salt

PARMIGIANO REGGIANO 9€

Parmigiano Reggiano cheese

JAMBON SAN DANIELE DOP 15€

Affinage 14 mois
San Daniele ham PDO – matured 14 months

PLANCHE MIXTE 25€

Parmigiano Reggiano, jambon San Daniele DOP , gressins, olives taggiasche
Parmigiano Reggiano cheese, San Daniele ham PDO, breadsticks, Taggiasca olives

PRIMI PIATTI

SOUPE À L'OIGNON 18€

Gratinée au Beaufort d'hiver AOP, pain de campagne
Onion soup grated with winter Beaufort cheese PDO, country bread

SALADE TIGNARDE ♥ Petite/small 14€ Grande/Large 21€

Feuille de chêne, persillé de Tignes, œuf parfait plein air, jambon San Daniele DOP, noix
Oak leaf lettuce, Persillé de Tignes cheese, free-range soft-boiled egg, San Daniele ham PDO, walnuts

VITELLO TONNATO Petite/small 21€ Grande/Large 32€

Noix de veau grillée, servié comme un carpaccio, velours de thon, câpres, Parmigiano Reggiano, noisettes
Grilled veal noix, served carpaccio-style, tuna cream, capers, Parmigiano Reggiano cheese, hazelnuts

FORMULE DÉJEUNER 28€

Lunch Formula



PÂTES DU JOUR

Pasta of the day

+

AFFOGATO

Glace vanille, Café expresso
Affogato : vanilla ice cream, coffee expresso



ALBERTO

REFUGE ALPIN

PASTA

Toutes nos pâtes sont faites maison
All our pasta is homemade

CAMPANIA 24€

Sauce tomate San Marzano épicée, burrata, citron jaune et huile d'olive
Spicy San Marzano tomato sauce, burrata, lemon and olive oil

RAGÙ ♥ 26€

'Nduja, saucisse piquante italienne mijotée dans une sauce tomate, légèrement relevée
'Nduja and spicy Italian sausage in a lightly spiced tomato sauce

SPECIALITÀ DI FORMAGGIO

TARTIFLETTE 26€

Pommes de terre, crème, lardons, oignons, Reblochon fermier, salade verte
Sliced potatoes, diced bacon, onions, cream, farmer Reblochon cheese, served with a green salad

BOÎTE CHAUDE DES ALPES ♥ 27€

Pommes de terre vapeur, jambon San Daniele DOP, salade verte
Box of melted cheese from the Alps, steamed potatoes, San Daniele ham PDO, green salad

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA 22€

Aubergine confite gratinée au Parmigiano Reggiano et sauce tomate
Slow-cooked aubergine gratin with Parmigiano Reggiano cheese and tomato sauce

TARTARE DE BŒUF 26€

Frites maison, salade verte et condiments traditionnels
Beef tartare, homemade chips, green salad and traditional condiments

BURGER TRANSALPIN 27€

Bun boulanger, steak haché, spianata, Reblochon fermier, tomates confites, frites maison, salade
Bakery bun, minced beef patty, spianata, farmhouse Reblochon, confit tomatoes, homemade chips, salad

TAGLIATA DE BŒUF (≈160g) 35€

Bavette Black Angus USA juste snackée, roquette et purée de pommes de terre
Beef tagliata (≈160g), USA Black Angus flank steak, lightly seared, arugula and mashed potatoes

