ALBERTO

REFUGE ALPIN

La Carte

Antipasti

Burratina au naturel ♥ 9€
Huile d'olive et fleur de sel
Burratina with olive oil and sea salt

Planchette de charcuterie 11€
Jambon San Daniele DOP Affinage 14 mois & jambon blanc
Matured 14 months San Daniele ham PDO & cooked ham

Pizza Fritta 13€
Boulettes de pâte à pizza frites, sauce tomate, parmesan
Fried pizza dough balls, tomato sauce, Parmesan

Planche d'Alberto 29€
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

Tartare de Truite 18€
Aux agrumes et à l'huile d'olive
Trout tartare with citrus fruits and olive oil

Salade Tignarde ♥ Petite/*small* 14€ Grande/*Large* 21€
Feuille de chêne, persillé de Tignes, œuf parfait Bio,
jambon San Daniele DOP, noix
Oak leaf lettuce, Persillé de Tignes cheese, organic soft-boiled egg,
San Daniele ham PDO, walnuts

ALBE
REFUGE

Formule Déjeuner 28€
Lunch Formula

Plat du Jour
Dish of the day

+

Dessert du Jour ou Affogato
Glace vanille, Café expresso
Dessert of the day or Affogato : vanilla ice cream, coffee expresso

Pasta

Pâtes fraîches du Jour 24€
Homemade fresh pasta of the day

Spinacchi 25€
Pâtes fraîches maison, crémeux d'épinards, persillé de Tignes de la ferme Marmottan, noisettes du Piémont
Homemade fresh pasta, spinach cream, Tignes blue cheese from Marmottan Farm, Piedmont hazelnuts

Ragù ♥ 26€
Pâtes fraîches maison, 'Nduja, saucisse piquante italienne mijotée dans une sauce tomate, légèrement relevée
Homemade fresh pasta, 'Nduja and spicy Italian sausage in a lightly spiced tomato sauce

Linguine alle Vongole ♥ 28€
Coquillages, vin blanc, ail, persil / *Shellfish, white wine, garlic, parsley*

Supplément
1/2 burrata +4€
Extra ½ burrata

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 28€
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 (≈250g) 35€
Entrecôte Black Angus USA juste snackée, roquette et purée de pommes de terre
Beef tagliata (≈250g), USA Black Angus ribeye steak, lightly seared, arugula and mashed potatoes

Vitello Tonnato 32€
Noix de veau grillée, servie comme un carpaccio,
velours de thon, câpres, Parmigiano Reggiano, noisettes
Grilled veal noix, served carpaccio-style, tuna cream,
capers, Parmigiano Reggiano cheese, hazelnuts

Filet de Truite 29€
Sauce vierge et purée de pommes de terre
Trout fillet, sauce vierge and mashed potatoes

Pizzas

Margherita 14€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive oil

Regina 19€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, prosciutto cotto, huile d'olive
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
mushrooms, prosciutto cotto, olive oil

4 formaggi 20€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Beaufort
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Gorgonzola,
Parmigiano Reggiano cheese, Beaufort cheese

Calzone 21€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
œuf, champignons, prosciutto cotto
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
egg, mushrooms, prosciutto cotto

Alberta ♥ 26€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
jambon San Daniele DOP, Parmigiano Reggiano, roquette
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella,
San Daniele PDO ham, Parmigiano Reggiano cheese, arugula

Mortadella e pistacchi 25€
Mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta, pistaches, basilic, huile d'olive
Mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta, pistachios, basil, olive oil

Calabrese 🌶 23€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte,
'Nduja, spianata piquante, oignon rouge, basilic
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
'Nduja spianata piquante, red onion, basil

Boscaiola ♥ 24€
Mozzarella fior di latte, jambon San Daniele, champignons, persil frais
Fior di latte mozzarella, San Daniele ham, mushrooms, fresh parsley

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Un restaurant du Groupe Restoleil – RCS Annecy B 340 318 245 - PIZZAS DEF - H26/27 Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com

Specialità della Sera

Minimum 2 pers. Prix par pers.
Minimum 2 pers. Price per pers.

Fondue Savoyarde

Classico ≈250 gr **29€ - Grande** ≈350 gr **39€**

Magériaz des Bauges et/ou Meule d'Alpage, Beaufort, Abondance AOP (médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2023) servis avec salade verte
Savoy fondue : Magériaz des Bauges and/or Meule d'Alpage, Beaufort, Abondance PDO (silver medal at the Paris General Agricultural Competition 2023) served with green salad

Fondue Tartufo

Classico ≈250 gr **32€ - Grande** ≈350 gr **42€**

Fondue traditionnelle parfumée à la crème de truffe d'été, servie avec salade verte / *Traditional fondue flavoured with summer truffle cream, served with green salad*

Raclette de Savoie 33€

Fromage à raclette IGP (médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2024), servi avec pommes de terre vapeur, jambon San Daniele DOP, cornichons
Raclette cheese PGI (gold medal at the Paris General Agricultural Competition 2024), served with steamed potatoes, San Daniele ham PDO, pickles

Pierrade de boeuf ≈250 gr 34€

Coeur de tranche Black Angus USA à griller, servie avec frites et ses sauces
Slices of Black Angus USA beef to grill served with chips & sauces

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

Un restaurant du Groupe Restoleil – RCS Annecy B 340 318 245 - Spécialités du soir- H26/27
Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com

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

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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'AICOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil – RCS Annecy B 340 318 245 - SOLIDE OUV - H26/27 - Création Graphique : studioanneolivieri.com - Impression : Kalistene.com