ALTARIO

Crans-Montana

Bienvenue à l'Hôtel L'Uciole.

Nous racontons avec passion notre philosophie :

Au restaurant Altario, notre priorité est de prendre soin de nos clients, de leur offrir un accueil et une expérience unique comme à la maison.

Nous mettons en valeur tous les jours des produits frais, régionaux mais aussi italiens, travaillés avec passion et respect, valorisant au mieux leurs qualités.

Nous essayons de donner des émotions, de la qualité, un sens du partage, de l'accueil et de la chaleur. Tout cela fait partie de notre philosophie et ce sont les ingrédients fondamentaux pour la réussite d'une cuisine simple et savoureuse.

Toute l'équipe et moi-même adoptons toutes ces valeurs pour vous communiquer notre passion.

Buon Appetito

Esercito Davide, chef de cuisine exécutif
Juenin Hugo, directeur FnB
Orlando Ciro, sous-chef de cuisine
Brochier Dimitri, chef pâtissier

ALTARIO
Crans-Montana

Petit-déjeuner

servi de 7h à 10h30

BOISSON & VIENNOISERIE 6.-

CAFÉ, THÉ OU INFUSION
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT

PETIT-DÉJEUNER 24.-

JUS DE FRUIT AU CHOIX
CAFÉ OU THÉ
CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT
OEUFS BROUILLÉS & TOAST

PETIT-DÉJEUNER COMPLET 40.-

BOISSONS CHAUDES
JUS DE FRUIT
SERVICE AU BUFFET DE L'HÔTEL

ALTARIO
Crans-Montana

Pour commencer

IL CUOPO NEL PIATTO 26.-
ARANCINO À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME ACIDULÉE & CALAMAR FRIT
CROQUETTES DE POMME DE TERRE, NDUJA & PROVOLA FUMÉE
FRITTATINA DE CACIO E PEPE, TARTARE DE GAMBAS ROUGES & ÉMULSION DE PECORINO
MONTANARINA JAMBON CRU & MOZZARELLA

PANE, BURRO E ALICI 24.-
PAIN SOUFFLÉ AUX HERBES, BEURRE AUX AGRUMES, ANCHOIS DE SICILE

TAGLIERE ITALIANO 4PAX 42.- 2PAX 22.-
JAMBON CRU DE PARME 18 MOIS, SALAME FELINO, COPPA PIACENTINA
MORTADELLE À LA TRUFFE, LARD DE COLONNATA
FOCACCIA, PICKLES & OLIVES

Entrées

CAVOLO 19.-
FLAN DE CHOU ROUGE, TOMME DU VALAIS, BOUQUET DE FENOUIL
CHOUX DE BRUXELLES & EXTRACTION DE GRENADE

CERVO 30.-
TARTARE DE CERF, VARIATION DE COURGE, CAFÉ
NOISETTES TORRÉFIÉES & GLACE À LA MOUTARDE

CAPESANTE 32.-
NOIX DE SAINT-JACQUES, TOPINAMBOUR, CACAHUÈTES & CHOUX KALE
VINAIGRETTE AU MIEL DE MONTAGNE

ANATRA 28.-
TERRINE DE FOIE GRAS AU POIVRE DE JAMAÏQUE
PAIN VAPEUR AU GRUÉ DE CACAO
PICKLES D'OIGNON ET CLÉMENTINE DE SICILE

UOVO 22.-
OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS DE SAISON & LEUR JUS RÉDUIT
RADIS BIÈRE, POMMES DE TERRES
SAUCE MORNAY AU MAÏS

ALTARIO
Crans-Montana

Pâtes et risotto

RISOTTO DI TERRA 32.-

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO
RAGOÛT BLANC D'OSSOBUCO
MOUSSE AUX PISTILS DE SAFRAN & MOELLE FRITE

RISOTTO DI MARE 34.-

RISOTTO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO
PETITS POULPES MIJOTÉES À LA TOMATE
POUDRE D'OLIVE & SAUCE AU RAIFORT

LASAGNETTA 26.-

LASAGNETTA OUVERTE À LA FARINE DE SARRASIN
CHOUX FRISÉ, BLETTE & BEURRE À LA SAUGE
FONDUE DE BITTO

SPAGHETTI 35.-

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
RÉDUCTION DE CRUSTACÉS, ÉPINARDS EN SAUCE
CREVETTES ROUGES & ÉMULSION AU LAIT DE COCO

BOTTONI 32.-

BOTTONI FARCIS AU BOEUF BRAISÉ
PROVOLA FUMÉE & BOUILLON D'OIGNON RÉDUIT
POLLEN DE CAMOMILLE

TAGLIOLINI 43.-

TAGLIONI & BEURRE SALÉ FUMÉ AU FOIN
ÉMULSION AU PARMESAN
JUS DE TRUFFE NOIRE RÉDUIT

ALTARIO
Crans-Montana

Plats

MANZO 52.-

ENTRECÔTE DE BOEUF
PURÉE & PICKLES DE CÉLERI-RAVE AUX GRAINS DE MOUTARDE
JUS AU PORTO ROUGE, MYRTILLES & CHÂTAIGNE

CAPRIOLO 59.-

MÉDAILLON DE CHEVREUIL
VARIATION DE CHOUX-FLEUR, BETTERAVE AU SEL, NOIX DE MACADAMIA
POIRE AU VIN & SAUCE AU GENIÈVRE

POLLO 42.-

SUPRÊME DE POULET JAUNE
PANAIS CONFIT AU LAIT D'AMANDE
CHIFFONNADE DE JAMBON DE PARME

LUCCIOPERCA 47.-

DOS DE SANDRE RÔTI SUR LA PEAU
CRÈMEUX DE CAROTTE & SALADINE DE PUNTARELLE
SAUCE BAGNA CAUDA AROMATISÉE AU KAFFIR

QUINOA 35.-

BOULETTE DE QUINOA, POIREAU FONDANT AU BEURRE SALÉ
ÉMULSION AU CITRON ET TRUFFE NOIRE

ALTARIO
Crans-Montana

A partager

PESCA *Prix sur arrivage*
POISSON DU JOUR, SELON ARRIVAGE

POISSON ENTIER
SAUCE AU BEURRE ET 2 GARNITURES AU CHOIX

COSTATA DI MANZO *Environ 1kg*

BLACK ANGUS SUISSE MATURÉ 190.-

2 GARNITURES ET 2 SAUCES AU CHOIX

Garnitures & Sauces

FRITES 7.-

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES À L'HUILE D'OLIVE 7.-

BROCOLIS SAUTÉS À L'AIL, HUILE & PIMENT 8.-

CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS 12.-

RIZ BASMATI 7.-

SALADE VERTE & SAUCE AU MIEL 12.-

JUS DE VIANDE 8.- SAUCE AU POIVRE 8.- BÉARNAISE 8.-

Bambini

PENNE À LA SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE 16.-

FILET DE POULET FERMIER, FRITES ET LÉGUMES 24.-

POISSON DU MOMENT À LA PLANCHA, FRITES ET LÉGUMES 28.-

+1 BOULE DE GLACE

Cane

FILET DE TRUITE, POMME DE TERRE ET EPINARDS 22.-

POITRINE DE DINDE GRILLÉE, RIZ ET LÉGUMES 22.-

ALTARIO

Crans-Montana

Pizza

FOCACCIA 18.-

LARD DE COLONATA, PARMESAN, ROMARIN & SEL DE MALDON

MARGHERITA 24.-

SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILIC

MEDITERRANEA 25.-

SAN MARZANO, TOMATE DATTERINO, ANCHOIS DE CETARA
OLIVES DE CAIAZZO, CÂPRES, ORIGAN DE SICILE, BASILIC

LA VERDE 26.-

PROVOLA FUMÉE, PESTO DE BROCOLI, POUSSES D'ÉPINARDS
CHAMPIGNON, OIGNON CONFIT, ARTICHAUT À L'HUILE

ROSSA D'INVERNO 28.-

SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TOMATE DATTERINO, NDUJA DE SPILINGA
SPIANATA PIQUANTE, OIGNON ROUGE, STRACCIATELLA, BASILIC

BURRATA 34.-

SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PARMESAN 24 MOIS
BURRATA, JAMBON DE PARME 18 MOIS, BASILIC

FORESTIERA 34.-

SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON
SAUCISSE AU FENOUIL, VIANDE SÉCHÉE, RACLETTE, THYM

TONNO 36.-

SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, PEPERONE CRUSCO
TOMATES SÉCHÉES, THON À L'HUILE, OIGNON TROPEA, CÂPRES

ORO NERO 38.-

FIOR DI LATTE, POMME DE TERRE RÔTIE, PECORINO ROMANO
GUANCIALE, OEUF PARFAIT, TRUFFE NOIRE

ALBESE 42.-

FIOR DI LATTE, TARTARE DE BOEUF, NOISETTE, COPEAUX DE PARMESAN
MISTICANZA, JUS DE VIANDE, TRUFFE NOIRE

ROYAL BLACK SIGNATURE 90.-

FIOR DI LATTE, PARMESAN 24 MOIS, AIL NOIR
JAMBON DE PARME 36 MOIS, TRUFFE NOIRE

ALTARIO

Crans-Montana

Fromage

TAGLIERE DI FORMAGGI 24.-

ASSORTIMENT DE FROMAGES SUISSES ET ITALIENS
CHUTNEY & PAIN AUX FRUITS DE SAISON

Pizza sucrées

PIZZETTA CHOCO CHOCO 14.-

CRÈME MASCARPONE, DÉCLINAISON DE CHOCOLAT MARACAIBO
CRUMBLE DE NOISETTE

FRITTELLA VALLESANA 14.-

BEIGNET DE PÂTE À PIZZA, CRÈME MASCARPONE & CANNELLE
CONFITURE D'ABRICOT DU VALAIS, NOISETTE
MIEL DES ALPES

Desserts

TIRAMISÙ ALTARIO 16.-

SAVOIARDI MAISON, GANACHE MASCARPONE, MOUSSE AU CAFÉ

TORTINO 16.-

FONDANT AU CHOCOLAT FELCHLIN MARACAIBO 65%
SAUCE FIOR DI LATTE & GLACE AU PAIN D'ÉPICES

TORRONE 14.-

NOUGAT GLACÉ, KUMQUATS CONFITS, NOUGATINE AUX AMANDES

BISCOTTO 16.-

BISCUIT CROUSTILLANT DE PÂTE FILO, FRUITS EXOTIQUES
SORBET ANANAS ET MENTHE POIVRÉE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 18.-

SÉLECTION DE 4 MIGNARDISES SUCRÉES DU CHEF

GELATI FATTI IN CASA 15.-

TRILOGIE DE GLACES FAITES MAISON

PRIX EN CHF-TVA 8,10%-SERVICE COMPRIS