

**DOLCI**

BABÀ €7  
TIRAMISÙ €8  
CHEESECAKE AL PISTACCHIO €8  
**PASTIERA 2.0 (La speciale) €8**

PANNA COTTA AL COCCO, MANGO E LIME €8  
CANNOLI SICILIANO €8  
CIOCCOLATISSIMO (Il più goloso) €10

**RUM**

DIPLOMATICO €9  
(Reserva exclusiva 12 anni Venezuela)

DON PAPA €9  
(7 anni Filippine)

**WHISKY**

TALISKER SKYE €9  
(single malt Scotch Whisky)

OBAN €13  
(14 anni single malt)

**CAFFE**

AMERICANO €3  
CAPUCCINO €3  
ESPRESSO €2.50  
DECAFFEINATO €3  
LATTE MACCHIATO €3

**DIGESTIVI**

LIMONCELLO €5  
GENEPY €5  
AMARETTO DISARONNO €5  
CHARTEREAUSE €8  
BOMBARDINO €6  
GRAPPA GIALLA / BIANCA €6  
AMARI €5

Ogni variazioni da €2.00 a €4.00

Minimo un piatto a persona. Grazie per la vostra comprensione

**BEER****BIRRA IN BOTTIGLIA**

DESPERADOS €6  
CORONA €6  
CHIMAY AMBREE €7.5

**PANACHE**

PICCOLO 0.20 €4,00  
MEDIA 0.40 €7

**DRAFT BEER**

	IPA	BIONDA	ROSSA
PICCOLA 0.20	€4	€4	€4
MEDIA 0.40	€8,5	€8	€8,5
LARGE 0.50	€9,5	€9	€9,5
XXL 1LT	€16	€15	€16

COCA COLA	€4,50	THE LIMONE	€4,50
COCA COLA ZERO	€4,50	THE PESCA	€4,50
FANTA	€4,50	SUCCO PESCA	€4,50
Sprite	€4,50	SUCCO ARANCIA	€4,50
DIABLO FRAISE	€3,50	SUCCO APPLE	€4,50
DIABLO MENTHE	€3,50	SUCCO ANANAS	€4,50
SIROP FRAISE	€3,50	SIROPE MENTHE	€3,50
SIROP GRANADINE	€3,50		

**SOFT DRINKS****CARTA VINI**

OULX - CLAVIERE - MONTGENEVRE

## PLASIR D'ATTENDRE

### GRAND PLATEAU DES ALPES FRANÇAISES

La nostra selezione di formaggi e salumi  
d'alpeggio

€12  
per 1 pers

€22  
per 2 pers

### LA PETITE PÂTE À LA TRUFFE

Pâtes frites et truffe noire fraîche" 15.00

### VITELLO TONNATO (Un classico Piemontese)

Vitello tenerissimo con salsa tonnata e frutti  
di cappero. 16.50

### STEAK TARTARE

Una selezione pregiata di carne cruda finemente  
battuta al coltello, cipollotto stracciata di bufala  
con patatine e insalata. 19.00

### BURRATA EN ROUGE

Burratina su pappa al pomodoro, elementi della  
tradizione Italiana en un contrasto cremoso  
e rustico. 14.00

### LE CHIACCHIERE (Le più sfiziose)

Straccetti di pizza fritta, mozzarella, prosciutto crudo  
di Parma, rucola e pomodorini. 16.00

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO  
PROSECCO

## LE PÂTES

### LE LASAGNES SAUVAGES

Una lasagna ricca e avvolgente al ragù di cinghiale dal  
sapore autentico. 19.50

### RAVIOLACCI

Pasta fresca ripiena di ricotta e funghi Porcini, salsiccia  
e cialda di parmigiano e pistacchio €26.00

### GNOCHI BLU&ZUCCA

Gnocchi alla zucca con blu del Moncenisio e Pancetta  
croccante €22.00

### RATTACAS / VIELLE RAPE (La più cremosa)

Pasta mista risottata con patate e mantecata con  
provola affumicata, servita nella vecchia grattugia  
della nonna. 19.00

### CARBONARA (La classica)

Crema di tuorli, pecorino Romano e pepe nero  
arricchita da guanciale croccante. 18.00

### CARBONARA truffée

Con una nota di TARTUFO NERO fresco che esalta aromi  
e rotondità del piatto. 28.00

## MENU KIDS

PASTA o MILANESA  
+BIBITA+ICE CREAM 15.90

### ADD YOUR DISH

€5

POLENTA / PREMIUM FRIES

VERDURE GRIGLIATE / SPINACHE

## PLATS PRINCIPAUX

### COSTATA DI MANZO 600GR

Taglio di manzo selezionato, secondo  
la cottura desiderata con patate al  
forno e verdure grigliate 34.00



### CERVO NEL BOSCO

Tenere costole di cervo scotate servite con  
una salsa di frutti di bosco, insalata e patate dorate  
28.00

### BIG MILANESE MASANIELLO

Grande cotoletta di manzo con osso, impanata alla  
milanesa. Croccante fuori e succosa dentro. 36.00



### SPIEDONE RUSTIC GRILL

400gr. di Carne selezionata e verdure / Pollo,  
tacchino, maiale, peperoni e patate fritte 24.00

### ZUPPA DI CIPOLLE E MANZO

Ricetta tradizionale con cipolla dolci e manzo cotto  
lentamente, per un sapore intenso con crostone  
di pane croccante. 22.00

### L'ANATRA

Anatra rosolata, servita con purea di carote e  
arancia, carote trifolate completata da un jus  
d'anatra. 25.00

PERFETTI CON  
I NOSTRI NEBBIOLI

## MONTAGNARD

### RACLETTE (La più richiesta)

(Minimo per due),  
formaggio Raclette,  
fuso al momento con tagliere di salumi,  
patate novelle e cetriolini croccanti. 30.00  
per 1 pers

### TARTIFLETTE

Patate al forno con pancetta croccante  
e cipolle, il tutto avvolto dalla cremosità  
della **Reblochon** fuso e gratinato. 19.00

### LA BOITE CHAUE

Formaggio delle Alpi fuso, servito con  
prosciutto crudo di Parma e patatine  
croccante. 18.00

### FONDUE SAVOYARDE

(Minimo per due)  
Fonduta Savoyarde preparata con formaggi  
d'alpeggio fusi lentamente con crostini di  
pane croccanti, insalata e patatine. 25.00  
per 1 pers

## BURGERS

### MASABURGER

Hamburger 180gr. di carne selezionata servito con  
insalata fresca, fette di Edammer morbido e pomodoro  
fresco. 16.00

### RACLETTE BURGER

Hamburger 180gr. di carne selezionata servito con  
insalata fresca, formaggio Raclette, smash potato.  
cetrioli e pancetta croccante. 19.50

### PULLED PORK

Pulled Pork cotto in salsa BBQ servito con insalata  
fresca e pomodoro. 18.00

(serviti con patatine fritte)

## COCKTAILS

### APEROL SPRITZ

8.50

### CAMPARI SPRITZ

9.00

### HUGO SPRITZ

9.00

### AMERICANO

8.00

### NEGRONI

9.00

### RICARD

4.50

### APERITIVO ANALCOLICO

8.00

### MOJITO

9.00

### MARTINI BIANCO

6.00

### MARTINI ROSSO

6.00

### PASTIS

4.50

### GIN TONIC

Da 10.00

## PIZZE GRANDI SUCCESI

### PIZZA SAVOYARDE

fleur de lait, pommes de terre, fromages raclette  
jambon cru + coccotte de concombre 20.00

### TRUFFLE EGG (vip)

fior di latte dei monti lattari, zabaione al pecorino,  
tartufo nero all'uscita 25.00

### NONNA CARMELA

bord farci de Ricotta (fromages blanc)  
tomate san marzano, parmesan, boulettes  
de viande maison et mozzarella de buflone 22.00

### BAROTTA

fleur de lait, mortadella, pesto de pistaches  
burrata a la truffe et graines de pistaches 22.00

## LE INTRAMONTABILI

### MASANIELLO 2.0

Pomodoro San Marzano DOP, datterini gialli e rossi  
semi dry, aglio di Afragola, stracciata di bufala,  
origano e acciughe del cantabrico 22.00

### BUFALINA 987 (KM DE NAPOLI)

Pomodoro San Marzano DOP, parmigiano reggiano,  
Mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico,  
Olio Evo. 14.50

### NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei monti  
lattari, acciughe, capperi, origano, basilico, olio Evo.  
13.00

### MARGHERITA STG

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di latte  
vaccino STG, parmigiano reggiano, basilico e  
olio Evo 11.00

### PROVOLELLA

Pomodoro San Marzano D.O.P, Provolone affumicata  
dei monti lattari, parmigiano reggiano, basilico,  
olio Evo, pepe nero. 14.00

### PARMIGIANA ★ (LA PIU AMATA)

Provola dei monti lattari, parmigiana di melanzane  
della casa, scaglie di parmigiano reggiano e olio evo.  
16.50

### VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte di monti  
lattari, verdure miste dorate e fritte, olio Evo  
e basilico. 14.50

### SAUCISSE ET FRIARIELLI

Saucisse et friarielli napolitains, fleur de lait, basilic  
et huile d'olive. 15.00

### 4 FROMAGES

Fior di latte dei monti lattari, gorgonzola, provola  
affumicata dei monti e parmigiano reggiano. 15.50

### 4 FROMAGES PLUS

Fior di latte, Gorgonzola, provola affumicata,  
parmigiano, basilico e spianata calabria 17.00

### LUCIFERO

Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di latte, vaccino  
STG, parmigiano, basilico e olio Evo. 15.00

### 4 SEASONS

Fior di latte dei monti lattari e funghi,  
Margherita, carrettiera, fior di latte, pomodorini, rucola,  
scaglie di parmigiano reggiano e prosciutto crudo  
16.00

### CAPRICCIOSA

Pomodoro san marzano Dop, fior di latte dei monti  
lattari, champignon, salame napoli, carciofini in  
olio evo, olive nere e prosciutto cotto nostrano.

15.50

### BURRATINA ★ (LA PIU VENDUTA)

Fior di latte dei monti lattari, rucola, crudo  
di parma 24 ms, burratina, scaglie di parmigiano reggiano  
16.50

### CHEVRE

Fior di latte, caprino, miele e noci

16.00

### FONZIE

Fior di latte dei monti lattari, wurstel, patatine fritte. 14.50

### CALZONE CLASSICO

Pomodoro san marzano DOP, ricotta aversana,  
fior di latte dei monti lattari, cotto nostrano, olio Evo. 16.00

### MEZZO CANNONE

Metà Pizza e metà Saltimbocca, Pizza Margherita e  
Carrettiera, a terminare il Saltimbocca, crudo di Parma 24  
ms, Fdl, e scaglie di parmigiano dop E RUCOLA. 16.00

### CARBONARA PIZZA

Guanciale, fior di latte, parmiggiano, pecorino e crema  
all'uovo 22.00

### PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro san Marzano, fior di latte, funghi e prosciutto  
cotto. 15.00