

Le Petit Restaurant

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea, cucina
di Fabio Iacovone*



Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia

Sommelier: Rino Billia

PER INIZIARE

- L'uovo di re Vittorio** € 28
Oeuf du roi Victor
Egg king Vittorio style
- Il torcione di foie gras** € 28
albicocche al rosmarino
Torchon de foie gras, abricots au romarin
Foie gras torchon, apricots and rosemary
- La trota di Lillaz affumicata in casa** € 26
guazzetto di ananas e cipolla di Tropea al lime
Truite saumonée de Lillaz fumée maison, nage d'ananas et oignon de Tropea au citron vert
Homemade smoked Lillaz salmon trout, pineapple nage and Tropea onion with lime
- Il caviale Calvisius, patata, e ...** € 35
Caviar Calvisius, pomme de terre et...
Calvisius caviar, potato and...
- I funghi porcini** € 28
proposti dallo chef secondo mercato e reperibilità
Les cèpes proposés par le chef selon marché et disponibilité
Porcini mushrooms offered by the chef according to market and availability

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- I tortelli farciti di porri e Burrata** € 28
gamberi rossi scottati e bisque ristretta
Ravioli farcis de poireaux et "Burrata", gambas rouges poêlés et réduction de bisque
Ravioli with leek and "Burrata" filling, pan fried red prawn and bisque reduction
- Il risotto all'aglio nero** € 26
animelle di vitello dorate, ribes e salsa al genepy
Risotto à l'ail noir, riz de veau doré, groseilles et sauce au genepy
Risotto with black garlic, roasted veal sweetbread, red currant and genepy sauce
- Il brodo di porcini** € 22
fagottini di pasta fresca al crudo di Bosses
Consommé de cèpes, ballotines de pâtes fraîches au jambon cru de Bosses
Porcini mushrooms consommé with fresh pasta parcels filled with Bosses raw ham
- Gli gnocchi di barbabietole** € 26
salmerino marinato all'erba limonina, le sue uova, crema di broccoli e olive taggiasche
Gnocchi de betteraves, ombre-chevalier mariné à la citronnelle, son caviar, crème de broccolis et olives de Taggia
Homemade beetroot dumpling, char marinated with lemon grass, char caviar, broccoli cream and Taggia olive
- Gli spaghetti grezzi "Cavalier Cocco" ai tre pomodori** € 24
passata di melanzane, ricotta affumicata, origano e basilico
Spaghetti artisanal "Cavalier Cocco" aux trois tomates, crème d'aubergines, ricotta fumée, origan et basilic
Artisan spaghetti "Cavalier Cocco" with three tomatoes, aubergine cream, smoked ricotta, oregano and basil

A SEGUIRE

Il filetto di manzetta	€ 35
<i>cucinato nel sale grosso e fieno di Cognac, salsa al vino Torrette Supérieur</i>	
<i>Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cognac, sauce au vin Torrette Supérieur</i>	
<i>Beef filet cooked in rock salt and Cognac hay crust, Torrette Supérieur wine sauce</i>	
L'anatra in due cotture	€ 32
<i>Canard en deux cuissons</i>	
<i>Duck in two different styles</i>	
Il carré d'agnello	€ 32
<i>Carré d'agneau</i>	
<i>Loin of lamb</i>	
Il rombo, fagioli e zafferano	€ 35
<i>Turbot, haricots et safran</i>	
<i>Turbot, bean and saffron</i>	
Le zucchine in fiore, nell'orto	€ 24
<i>Courgettes en fleur, dans le jardin potager</i>	
<i>Courgettes flower, in the garden</i>	

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati, stagionati e presentati da Roberto

Chariot des fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés et présentés par Roberto

Cheese trolley with cow, goat and ewe's milk cheeses produced in Italy, selected, aged and served by Roberto

da € 12 a € 24

INFINE

non perdetevi le tentazioni del giorno

preparate dai nostri pasticceri

Desserts préparés par nos pâtisseries

Sweets prepared by our head pastry

da € 8 a € 14

IL MENU DI RE VITTORIO EMANUELE II

interpretato da Fabio Iacovone

*Quando il re Vittorio Emanuele II cacciava lo stambecco
nella sua riserva, ora diventata Parco Nazionale del Gran Paradiso,
Il Bellevue Hôtel & Spa non esisteva ancora.
Non possiamo, quindi, affermare che il Padre della patria italiana
amasse questo menu, ma siamo certi che lo avrebbe gradito.*

L'uovo di re Vittorio

*Oeuf du roi Victor
Egg King Vittorio style*

*Gli gnocchi di barbabietole
salmerino marinato all'erba limonina
le sue uova, crema di broccoli e olive taggiasche*

*Gnocchi de betteraves, omble-chevalier mariné à la citronnelle, son caviar, crème de broccolis et olives de Taggia
Homemade beetroot dumpling, char marinated with lemon grass, char caviar, broccoli cream and Taggia olive*

L'anatra in due cotture

*Canard en deux cuissons
Duck in two different styles*

*Il carrello dei formaggi italiani
bovini, ovini e caprini
selezionati, stagionati e presentati da Roberto*

*Chariot des fromages d'Italie, affinés et présentés par Roberto
Italian cheese trolley, selected, matured and served by Roberto*

*I dessert preparati
dai nostri pasticciieri*

*Desserts préparés par nos pâtisseries
Sweets prepared by our haed pastry*

a persona € 75

LA DEGUSTAZIONE

Il caviale Calvisius, patata, e ...

Caviar Calvisius, pomme de terre et...
Calvisius caviar, potato and...

Il torcione di foie gras albicocche al rosmarino

Torchon de foie gras, abricots au romarin
Foie gras torchon, apricots and rosemary

I tortelli farciti di porri e Burrata gamberi rossi scottati e bisque ristretta

Ravioli farcis de poireaux et "Burrata", gambas rouges poêlés et réduction de bisque
Ravioli with leek and "Burrata" filling, pan fried red prawn and bisque reduction

Il carré d'agnello

Carré d'agneau
Loin of lamb

Il carrello dei formaggi italiani bovini, ovini e caprini selezionati, stagionati e presentati da Roberto

Chariot des fromages d'Italie, affinés et présentés par Roberto
Italian cheese trolley, selected, matured and served by Roberto

I dessert preparati dai nostri pasticceri

Desserts préparés par nos pâtisseries
Sweets prepared by our head pastry chef

a persona € 90

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolito Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Pane per la prima colazione e il pranzo:

Gran Paradiso Pane - Cogne

Trote e storioni:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

La Ferme du Grand Paradis - Valnontey

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.lli Chappoz - Donnas

Mele:

Cofruit - Saint Pierre

Formaggi di capra:

La Chèvre Heureuse - Saint Marcel

Salami e lardo:

Silvio Brarda - Cavour

Farine:

Molino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

Funghi:

Valentino Claudio - Pinasca (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Tartufi:

Viano Franco - Alba

Il menu dei bimbi

<i>Il prosciutto crudo di Saint Marcel o il prosciutto cotto senza polifosfati</i>	€ 12
<i>Le jambon cru de Saint Marcel ou jambon blanc San Marcel raw ham or ham</i>	
<i>La bresaola della Valtellina</i>	€ 12
<i>Viande séchée (Bresaola) de la Valtellina Cooked ham Bresaola (cold meat) from Valtellina</i>	
<i>Il pomodoro e la mozzarella</i>	€ 10
<i>Tomate et mozzarella Tomatoes and mozzarella</i>	
<i>La pasta del giorno al pomodoro fresco o alla bolognese</i>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche ou à la bolognaise Pasta with fresh tomato sauce or with meat ragout</i>	
<i>Il risotto al Parmigiano Reggiano</i>	€ 10
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<i>L'omelette</i>	€ 12
<i>Omelette Omelette</i>	
<i>Il passato di verdure</i>	€ 12
<i>Crème de légumes Cream of vegetables soup</i>	
<i>Il filetto di manzo alla griglia e le patatine* fritte</i>	€ 20
<i>Filet de boeuf grillé et frites Grilled beef filet with french fries</i>	
<i>La milanese di pollo e le patatine* fritte</i>	€ 16
<i>Milanaise de poulet et frites Breaded chicken escalope with french fries</i>	
<i>La paillard di vitello e le patatine* fritte</i>	€ 18
<i>Escalope de veau grillée et frites Grilled veal escalope with french fries</i>	
<i>Il filetto di pesce alla griglia</i>	€ 20
<i>Filet de poisson grillé Grilled fish filet</i>	
<i>I dessert del giorno</i>	€ 8 - € 14
<i>Dessert du jour Dessert of the day</i>	

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou de produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For information regarding the presence of ingredients or food products, which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.

Principali alimenti contenenti allergeni:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Alessandro

il maître d'Hotel

e Rino

il sommelier

*Vi propongono
una piccola scelta di vini
al bicchiere*

*Vi propongono inoltre
il menu degustazione
con abbinamento di un calice
di vino selezionato per ogni portata*

€ 170 a persona

Una cucina grande o una grande cucina?

Una cucina, per essere grande, deve disporre di ingredienti eccezionali. Una cucina, per essere testimone di un territorio, deve poter disporre dei suoi migliori ingredienti. I sapori di una cucina di montagna sono esaltati dai sapori freschissimi dell'orto: insalate, cavoli, porri, sedani, coste, zucchine, carote, barbabietole, prezzemolo e - naturalmente - patate, costituiscono il segreto di una grande cucina di montagna. Sono, però, soprattutto le erbe aromatiche che, in montagna, esprimono tutte le loro fragranze e costituiscono il segreto che fa di un piatto, una vera opera d'arte. Ecco un segreto del Bellevue Hotel & Spa di Cogne: ha realizzato un orto che dalla tarda primavera ad inizio inverno costituisce uno spettacolo della natura. L'orto è costituito da due grandi aiuole: una a forma di sole e l'altra a forma di mezzaluna. In quest'ultimo si trova il rabarbaro (per le composte e le crostate), la borragine (che fritta in pastella si chiama "les pattes"), il levistico (sedano di montagna molto forte chiamato "apio"), l'uva spina bianca, il finocchio selvatico e l'achillea millefoglie. L'aiuola grande - il sole - ospita, oltre alle verdure, tutti gli altri gusti preziosi per la cucina: la melissa, diversi tipi di salvia, almeno tre varietà di rosmarino, cinque di timo, alcune declinazioni di menta, qualche pianta di rafano, alloro e, qua e là, qualche pianta di genepy, di stella alpina e di fragola.