

# *Le Petit Restaurant*

## *Bellevue Hotel & Spa*

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

*Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.*

*Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.*

*Il pane, prodotto in casa, viene cotto in parte, poi abbattuto e conservato a -18°C ;*

*la cottura e la doratura definitiva avvengono poco prima dell'inizio del pasto.*

*Le preparazioni a base di funghi porcini e tartufo possono subire variazioni  
in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco.*



*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia  
Sommelier: Rino Billia*

# PER INIZIARE

<b>L'uovo di re Vittorio</b> <i>Oeuf du roi Victor</i> <i>Egg king Vittorio style</i>	€ 28
<b>Baccalando</b> <i>Dégustation de morue</i> <i>Cod fish tasting</i>	€ 30
<b>La tavolozza di foie gras</b> <i>Palette de foie gras</i> <i>Foie gras palette</i>	€ 35
<b>La trota di Lillaz affumicata in casa</b> <b>guazzetto di ananas e cipolla di Tropea</b> <i>Truite saumonée de Lillaz fumée maison, nage d'ananas et oignon de Tropea</i> <i>Lillaz salmon trout home-made smoked, pineapple nage and Tropea onion</i>	€ 26
<b>I carciofi canditi ai profumi mediterranei</b> <i>Artichauts confits aux arômes Méditerranéens</i> <i>Candied artichoke with aromas of Mediterranean</i>	€ 25

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

<b>La crema di topinambur</b> <b>anguilla affumicata, castagne e tartufo nero</b> <i>Crème de topinambour, anguille fumée, châtaignes et truffe noire</i> <i>Cream of Jerusalem artichoke soup with smoked eel, chestnut and black truffle</i>	€ 24
<b>Il risotto ai carciofi</b> <b>maialino croccante, riduzione di aceto d'uva e miele alpino</b> <i>Risotto aux artichauts, cochon de lait croustillant, réduction de vinaigre de raisin et miel des Alpes</i> <i>Risotto with artichoke, crunchy suckling pig, grape vinegar and Alps honey reduction</i>	€ 26
<b>I fagottini ripieni di coniglio</b> <b>crema di cavolfiore e ristretto di cottura</b> <i>Boulettes de pâtes farcies de lapin, crème de chou-fleur et jus de cuisson</i> <i>Home-made pastry parcels with rabbit filling, cauliflower cream and roasted rabbit sauce</i>	€ 26
<b>Gli gnocchi di patate</b> <b>cime di rapa e bottarga, intingolo d'astice e bisque profumata all'arancia</b> <i>Gnocchi de pommes de terre, pousses de navet et boutargue, nage d'homard et bisque à l'orange</i> <i>Home-made potatoes dumpling with turnip top, "bottarga", lobster nage and lobster bisque with orange</i>	€ 28
<b>I paccheri alla Parmigiana di melanzane</b> <i>Paccheri aux aubergines à la Parmigiana</i> <i>Paccheri with aubergine Parmigiana style</i>	€ 24

# A SEGUIRE

## **Il filetto di manzetta**

€ 35

*cucinato nel sale grosso e fieno di Cogne, salsa al vino Torrette Supérieur*

*Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cogne, sauce au vin Torrette Supérieur*

*Beef filet cooked in rock salt and Cogne hay crust, Torrette Supérieur wine sauce*

## **La terrina di vitello al profumo di cardamomo**

€ 32

*spuma di patate alla noce moscata*

*Terrine de veau au parfum de cardamome, mousse de pommes de terre et noix de muscade*

*Veal terrine with cardamom, potatoes mousse with nutmeg*

## **Il carré d'agnello in crosta di taralli**

€ 32

*cavolo rosso, zucca e melograno*

*Carré d'agneau en croûte de "taralli", choux rouge, courge et grenade*

*Loin of lamb in "taralli" crust, red cabbage, pumpkin and pomegranate*

## **Il branzino di Bretagna ai semi di finocchio**

€ 35

*zuppa di pesce, frisella e broccoli selvatici*

*Loup de mer de Bretagne aux graines de fenouille, soupe de poisson, "frisella" et broccolis sauvages*

*Bretagne's seabass with fennel seeds, fish soup, "frisella" and wild broccoli*

## **La composizione di verdure**

€ 26

*Composition de légumes*

*Vegetables composition*

# 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 pasticciere*

*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*

## *Il risotto ai carciofi*

*maialino croccante, riduzione di aceto d'uva e miele alpino*

*Risotto aux artichauts, cochon de lait croustillant, réduction de vinaigre de raisin et miel des Alpes  
Risotto with artichoke, crunchy suckling pig, grape vinegar and Alps honey reduction*

## *Il filetto di manzetta*

*cucinato nel sale grosso e fieno di Cogne  
salsa al vino Torrette Supérieur*

*Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cogne, sauce au vin Torrette Supérieur  
Beef filet cooked in rock salt and Cogne hay crust, Torrette Supérieur wine sauce*

## *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 head pastry*

*a persona € 75*

*In alcuni casi la cucina utilizza apparecchiature per l'abbattimento delle temperature al fine di garantire  
la conservazione ottimale dei prodotti.*

# LA DEGUSTAZIONE

## *La trota di Lillaz affumicata in casa guazzetto di ananas e cipolla di Tropea*

*Truite saumonée de Lillaz fumée maison, nage d'ananas et oignon de Tropea  
Lillaz salmon trout home-made smoked, pineapple nage and Tropea onion*

## *La scaloppa di foie gras ai semi tostati arancia e pan briosce*

*Escalope de foie gras aux graines grillés, orange et pain brioché  
Foie gras escalope with toasted seeds, orange and brioche bread*

## *I fagottini ripieni di coniglio crema di cavolfiore e ristretto di cottura*

*Boulettes de pâtes farcies de lapin, crème de chou-fleur et jus de cuisson  
Home-made pastry parcels with rabbit filling, cauliflower cream and roasted rabbit sauce*

## *Il branzino di Bretagna ai semi di finocchio zuppa di pesce, frisella e broccoli selvatici*

*Loup de mer de Bretagne aux graines de fenouille, soupe de poisson, "frisella" et brocolis sauvages  
Bretagne's seabass with fennel seeds, fish soup, "frisella" and wild broccoli*

## *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 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:***

*Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)*

## ***Funghi:***

*Valentino Claudio - Pinasca (Torino)*

## ***Zafferano:***

*La Branche di Diego Bovard (Morgex)*

## ***Tartufi:***

*Viano Franco - Alba*

# *Il menu dei bimbi*

*proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone*

***Il prosciutto crudo di Bosses*** € 12  
***o il prosciutto cotto senza polifosfati***

*Le jambon cru de Bosses ou jambon blanc*  
*Bosses raw ham or ham*

***La bresaola della Valtellina*** € 12

*Viande séchée (Bresaola) de la Valtellina*  
*Cooked ham Bresaola (cold meat) from Valtellina*

***Il pomodoro e la mozzarella*** € 10

*Tomate et mozzarella*  
*Tomatoes and mozzarella*

***La pasta del giorno*** € 10

***al pomodoro fresco o alla bolognese***

*Pâtes à la tomate fraîche ou à la bolognaise*  
*Pasta with fresh tomato sauce or with meat ragout*

***Il risotto al Parmigiano Reggiano*** € 10

*Risotto au Parmigiano Reggiano*  
*Risotto with Parmigiano Reggiano*

***L'omelette*** € 12

*Omelette*  
*Omelette*

***Il passato di verdure*** € 12

*Crème de légumes*  
*Cream of vegetables soup*

***Il filetto di manzo alla griglia*** € 20

***e le patatine\* fritte***

*Filet de boeuf grillé et frites*  
*Grilled beef filet with french fries*

***La milanese di pollo*** € 16

***e le patatine\* fritte***

*Milanaise de poulet et frites*  
*Breaded chicken escalope with french fries*

***La paillard di vitello*** € 18

***e le patatine\* fritte***

*Escalope de veau grillée et frites*  
*Grilled veal escalope with french fries*

***Il filetto di pesce alla griglia*** € 20

*Filet de poisson grillé*  
*Grilled fish filet*

***I dessert del giorno*** € 8 - € 14

*Dessert du jour*  
*Dessert of the day*

*\* il prodotto può essere surgelato*

# 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 SO<sub>2</sub>*

*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.*

