

# *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*
- I gamberi rossi di Sicilia\* marinati agli agrumi** € 35  
*panzanella di verdure*  
*Gambas rouges de Sicilia marinés aux agrumes, "panzanella" de légumes*  
*Sicilia's red prawn marinated with citrus fruits, vegetables "panzanella"*
- La terrina di Foie Gras affogato al Porto** € 35  
*fragole e pain d'épices*  
*Terrine de Foie Gras poché au Porto, fraises et pain d'épices*  
*Foie Gras terrine poached in Porto wine, with strawberry and pain d'épices*
- La trota salmonata di Lillaz** € 26  
*scalogni caramellati alle pere e rosmarino, cicorino e spuma al lardo di montagna*  
*Truite saumonée de Lillaz, échalotes caramélisés aux poires et romarin, chicorée et mousse de lard de montagne*  
*Lillaz salmon trout, shallot caramelized with pears and rosemary, chicory, mountain bacon mousse*
- Il bouquet croccante di insalatine e verdure** € 18  
*vinaigrette al sidro di mele*  
*Bouquet croustillant de salades et légumes, vinaigrette au sidre de pommes*  
*Crunchy salads and vegetables bouquet, apple cider vinaigrette*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il risotto all'aglio nero** € 26  
*crema di caprino, spinaci e caviale di salmerino*  
*Risotto à l'ail noir, crème de fromage de chèvre, épinards et caviar d'omble-chevalier*  
*Risotto with black garlic, fresh goat cheese cream, spinach and char caviar*
- I tortelli Favò** € 26  
*Ravioli maison "Favò" (farci di fèves, Fontina, tomate et pain noir)*  
*Home-made ravioli "Favò" style (filled with green beans, Fontina, tomato and brown bread)*
- Gli gnocchi di barbabietole ripieni di robiola e tartufo nero** € 28  
*vellutata di asparagi e spugnole*  
*Gnocchi maison de betteraves farcis de "Robiola" et truffe noire, sauce d'asperges et morilles*  
*Home-made beetroot dumpling with "Robiola" and black truffle filling, asparagus and morel mushroom sauce*
- I rigatoni grezzi "Cavalier Cocco" ai tre pomodori** € 24  
*passata di melanzana, ricotta affumicata, origano e basilico*  
*Rigatoni artisanaux "Cavalier Cocco" aux trois tomates, purée d'aubergine, ricotta fumée, origan et basilic*  
*Artisan rigatoni "Cavalier Cocco" with three tomatoes, aubergine purée, smoked ricotta, oregano and basil*
- La passatina di piselli** € 24  
*aromatizzata alla menta, triglia e limone*  
*Crème de petits pois au parfum de menthe, rouget et citron*  
*Peas soup cream with mynt, red mullet and lemon*

# 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 valdostana di vitello interpretata da Fabio** € 32  
*Veau à la valdôtaine selon Fabio*  
*Aosta-Valley style veal by Fabio*
- Il maialino in due cotture** € 32  
*Cochon de lait en deux cuissons*  
*Suckling pig in two different styles*
- Il turbante di sogliola** € 35  
*tapenade di olive e profumi mediterranei*  
*Turban de sole, tapenade d'olives et arômes méditerranéens*  
*Sole turban with olive tapenade and mediterranean aromas*
- Gli asparagi fritti** € 25  
*maionese al dragoncello e lamponi*  
*Asperges frits, mayonnaise à l'estragon et framboises*  
*Fried asparagus, tarragon mayonnaise and raspberry*

## 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 cheese produced in Italy, selected, aged and served by Roberto*

*da € 12 a € 24*

## INFINE

*non perdetevi le tentazioni del giorno*

*preparate dai nostri pasticciieri*

*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 all'aglio nero crema di caprino, spinaci e caviale di salmerino*

*Risotto à l'ail noir, crème de fromage de chèvre, épinards et caviar d'omble-chevalier  
Risotto with black garlic, fresh goat cheese cream, spinach and char caviar*

## *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*

# LA DEGUSTAZIONE

## *La trota salmonata di Lillaz scalogni caramellati alle pere e rosmarino cicorino e spuma al lardo di montagna*

*Truite saumonée de Lillaz, échalotes caramélisés aux poires et romarin, chicorée et mousse de lard de montagne  
Lillaz salmon trout, shallot caramelized with pears and rosemary, chicory, mountain bacon mousse*

## *La scaloppa di Foie Gras...*

*Escalope de Foie Gras...  
Foie Gras escalope...*

## *I tortelli Favò*

*Ravioli maison "Favò" (farciés de fèves, Fontina, tomate et pain noir)  
Home-made ravioli "Favò" style (filled with green beans, Fontina, tomato and brown bread)*

## *Il turbante di sogliola tapenade di olive e profumi mediterranei*

*Turban de sole, tapenade d'olives et arômes méditerranéens  
Sole turban with olive tapenade and mediterranean aromas*

## *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 pasticchieri*

*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

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

<b>Il prosciutto crudo di Bosses</b>	€ 12
<i>Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham</i>	
<b>Il prosciutto cotto arrosto griotté</b>	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
<b>La bresaola della Valtellina</b>	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
<b>Il pomodoro e la mozzarella</b>	€ 10
<i>Tomate et mozzarella - Tomato and mozzarella</i>	
<b>La pasta corta al pomodoro fresco</b>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<b>La pasta corta alla Bolognese</b>	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
<b>La pasta corta al pesto</b>	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
<b>Il risotto al Parmigiano Reggiano</b>	€ 12
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<b>L'omelette nature</b>	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
<b>L'omelette al prosciutto e formaggio</b>	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
<b>Il passato di verdure</b>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<b>Il filetto di manzo alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<b>La milanese di pollo</b>	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<b>La paillard di vitello</b>	€ 14
<i>Escalope de veau grillée - Grilled veal escalope</i>	
<b>Il filetto di sogliola* alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de sole grillée - Grilled sole filet</i>	
<b>Le verdure lesse o saltate</b>	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
<b>Le patate* fritte</b>	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
<b>I dessert del giorno</b>	€ 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 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.*