

Bellevue Hotel & Spa

Il menu del pranzo

Alessandro il maître d'Hôtel

e Rino il sommelier

Vi augurano buon appetito

e

*Vi propongono una piccola scelta
di vini al bicchiere*

*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.*



PER INIZIARE

- Il tagliere di salumi della Valle** € 16
Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste
Local cured meat cutting board
- Il cestino croccante con bocconcini di pollo dorati ai cereali** € 16
lattuga, pomodorini e salsa francese
Nid de pâtes croustillant, bouchées de poulet dorées aux céréales, laitue, tomates cerise et sauce française
Crunchy pastry basket with chicken bits in cereals crust, lettuce, cherry tomato and french sauce
- La testina di vitello** € 18
verdure in agrodolce e salsa verde
Tête de veau, légumes en aigre-doux et sauce verte
Head of veal, sweet-and-sour vegetables and green sauce
- L'insalatina di carciofi** € 16
pere e Parmigiano Reggiano "36 mesi"
Salade d'artichauts, poires et Parmigiano Reggiano "36 mois"
Artichoke salad with pears and Parmigiano Reggiano "36 months"
- Le capesante gratinate al lardo di Silvio Brarda e noci** € 22
purea di sedano rapa
Saint-Jacques gratinées au lard de Silvio Brarda et noix, purée de céleri-rave
Scallop gratinated with Silvio Brarda's bacon and walnut, celeriac purée
- La scelta di insalate miste** da € 8 a € 16
Salades mixtes au choix
Mixed salad choice

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il risotto alla zucca** € 14
speck d'anatra e polvere di amaretti
Risotto à la courge, jambon fumé de canard et poudre de "amaretti"
Risotto with pumpkin, smoked duck breast and "amaretti" crumbs
- Gli gnocchi di patate nostrane alla bolognese** € 12
Gnocchi de pommes de terre de Cogne à la bolognaise
Cogne's potatoes dumpling with bolognese sauce
- I ravioli di polenta e toma** € 16
glassati al burro e maggiorana, veli di tartufo nero
Ravioli de polenta et tomme glacés au beurre et marjolaine, copeaux de truffe noire
Ravioli with polenta and toma cheese filling glazed with butter and marjoram, black truffle slivers
- I tagliolini Bellevue** € 12
Tagliolini maison en sauce Bellevue (tomate fraîche, pistou de basilic, ail et piment)
Home-made tagliolini with Bellevue sauce (fresh tomato, basil pesto, garlic and chili pepper)
- Gli spaghetti grezzi "Cavalier Cocco"** € 16
acciughe del Cantabrico, capperi, pomodorini e olive taggiasche
Spaghetti artisanaux "Cavalier Cocco", anchois du Golfe Cantabrig, câpres, tomates cerise et olives de Taggia
Artisan spaghetti "Cavalier Cocco", anchovies from Cantabric Bay, capers, cherry tomatoes and Taggia's olives

* il prodotto può essere surgelato

Sommelier: Rino Billia

A SEGUIRE

L'entrecôte di Angus alla griglia € 30
burro "Café de Paris"

Entrecôte de bœuf Angus grillé, beurre "Café de Paris"
Grilled Angus beef rib steak, butter Café de Paris style

Lo stufatino di cervo € 26
purea di patate, pera Martin Sec al vin brulé

Mijoté de cerf, purée de pommes de terre, poire Martin Sec au vin brulé
Stewed deer, potatoes purée and Martin Sec pear cooked with vin brulé

Il mignon di maialino arrostito € 30
scaloppa di foie gras, mandarini cinesi canditi e polvere di caffè

Mignon de cochon de lait rôti, escalope de foie gras, mandarines chinoises confit et poudre de café
Roasted suckling pig filet mignon with foie gras escalope, candied kumquats and coffee powder

Lo sformatino di topinambur € 18
tuorlo d'uovo croccante, verdure e leggera bagna caöda

Flan de topinambour, jaune d'œuf croustillant, légumes et sauce "bagna caöda"
Jerusalem artichoke pudding, crunchy egg yolk, vegetables and "bagna caöda" sauce

La gallinella di mare in casseruola € 30
verdure invernali e salsa all'uva

Grondin à la casserole, légumes d'hiver et sauce de raisin
Gurnard in casserole, winter vegetables and grape sauce

I 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

I dessert del giorno € 10

Desserts du jour
Desserts of the day

I gelati ed il sorbetto € 8

Glaces et sorbet
Ice-cream and sorbet

* il prodotto può essere surgelato

Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia

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