



Le Petit Bellevue



LEONARDO BAZZARO - FINE '800

ALLA FONTANTA

È il luogo in cui lo studio delle tradizioni si sposa con la ricerca di nuove tecniche di cucina e di servizio. La cantina vini si inserisce in questo contesto come un viaggio infinito tra il semplice e il prezioso, tra l'affermato e il nuovo arrivato, tutto indissolubilmente collegato da una sola costante, la qualità.

Un'esperienza a cura di

Niccolò de Riu, lo Chef di cucina

Andrea Gandolfo, il Capo pasticcere

Simone Cane, il Responsabile di sala

Luca Sandretto, Maitre d'Hôtel

Rino Billia, il Sommelier

Menu Esprit

Tra pini e sorgenti

Salmerino di Lillaz, le sue uova, sciroppo di gemme di pino e burro all'achillea

Omble chevalier de Lillaz et ses œufs, beurre à l'achillée et sirop de pommes de pin

Lillaz char and its roe, yarrow scented butter and pine cone syrup

Ombra tra i rami

Risotto al colombaccio, Toma di Gimillan, olio al larice e polvere di cipolla

Risotto au pigeon ramier, Tomme de Gimillan, huile de mélèze et poudre d'oignon

Wood pigeon risotto, Gimillan Toma cheese, larch oil and onion powder

Selva e agrumi

Capriolo, mirtilli rossi, pak choi e gel di rabarbaro

Chevreuil, airelles rouges, pak choï et gelée de rhubarbe

Venison, red cranberries, pak choi and rhubarb gel

Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro Maitre Fromager

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

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

L'erba del vicino

Soffice alle erbe, nocciole, chantilly al fieno, camomilla e gelato alla lavanda

Moelleux aux herbes, noisettes, chantilly au foin, camomille et glace à la lavande

Herb sponge, hazelnuts, hay chantilly, chamomille and lavender ice cream

140

Gli abbinamenti vini

In giro per il mondo...

Autour du monde...

Around the world...

110

L'Italia dei vini preziosi

L'Italie des vins précieux

The Italy of precious wines

210



Menu Terroir

La radice nascosta

Radice di loto, scalogno brasato e mousse di formaggino

Racine de lotus, échalote braisée et mousse au fromage frais

Lotus root, braised shallot and soft cheese mousse

Il plin dell'Urtier

Angolotti del plin, ricotta dell'Urtier, "buon enrico" e caprino di Cretaz

Agnolotti del plin, ricotta de l'Urtier, "bon Henri" et fromage de chèvre de Cretaz

Plin agnolotti pasta, Urtier ricotta, "Good Henry" and Cretaz goat cheese

Spugnole e patate affumicate

Spugnole, patate al legno di faggio e levistico

Morilles, pommes de terre et livèche

Morels, potatoes and lovage

Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro Maitre Fromager

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

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

Gran Paradiso

Gelato alle erbe, yogurt, miele, meringa al limone e pepe

Glace aux herbes, yaourt, miel, meringue au citron et poivre

Herb ice cream, yogurt, honey, lemon and pepper meringue

140

L'abbinamento vini

L'abbinamento vini... Vitis Vitae

L'accord mets et vins... Vitis Vitae

Wine pairing... Vitis Vitae

110



À la carte

La radice

Radice di loto, scalogno brasato e mousse di formaggino

Racine de lotus, echalote braisée et mousse au fromage frais

Lotus root, braised shallot and soft cheese mousse

32

Il salmerino

Salmerino di Lillaz, le sue uova, sciroppo di gemme di pino e burro all'achillea

Omble chevalier de Lillaz et ses œufs, beurre à l'achillée et sirop de pommes de pin

Lillaz char and its roe, yarrow scented butter and pine cone syrup

38

L'oca

Petto d'oca, aka miso, foie gras e asparagi

Magret d'oie, aka miso, foie gras et asperges

Aka miso-marinated goose, foie gras and asparagus

42

I plin

Angolotti del plin, ricotta dell'Urtier, "buon enrico" e caprino di Cretaz

Agnolotti del plin, ricotta de l'Urtier, "bon Henri" et fromage de chèvre de Cretaz

Plin agnolotti pasta, Urtier ricotta, "Good Henry" and Cretaz goat cheese

38

I tajarin

Tajarin alla trota di Lillaz, burro al cirmolo e limone bruciato

Tajarin à la truite de Lillaz, beurre au pin et citron brûlé

Tajarin with Lillaz trout, stone pine butter and burnt lemon

40

Il risotto

Risotto al colombaccio, Toma di Gimillan, olio al larice e polvere di cipolla

Risotto au pigeon ramier, Tomme de Gimillan, huile de mélèze et poudre d'oignon

Wood pigeon risotto, Gimillan Toma cheese, larch oil and onion powder

46

Le spugnole

Spugnole, patate al legno di faggio e levistico

Morilles, pommes de terre et livèche

Morels, potatoes and lovage

52

Il luccio

Luccio delle nostre acque al fieno, mousse di polenta e latte, zucchine

Brochet de nos eaux au foin, mousse de polenta et lait, courgettes

Hay-lacquered pike, polenta and milk mousse, zucchini

46

Il capriolo

Capriolo, mirtilli rossi, pak choi e gel di rabarbaro

Chevrenil, airelles rouges, pak choi et gelée de rhubarbe

Vénison, red cranberries, pak choi and rhubarb gel

58

L'erba del vicino

Soffice alle erbe, nocciole, chantilly al fieno, camomilla e gelato alla lavanda

Moelleux aux herbes, noisettes, chantilly au foin, camomille et glace à la lavande

Herb sponge, hazelnuts, hay chantilly, chamomille and lavender ice cream

28

Sotto la cenere

Ricotta di pecora, pane di segale e finocchietto al fumo di faggio

Ricotta de brebis, pain de seigle et fenouil sauvage fumé au bois de hêtre

Sheep ricotta, rye bread and wild fennel smoked with beechwood

28

Gran Paradiso

Gelato alle erbe, yogurt, miele, meringa al limone e pepe

Glace aux herbes, yaourt, miel, meringue au citron et poivre

Herb ice cream, yogurt, honey, lemon and pepper meringue

28

Gli amici fornitori

Ricotta

Giolitto Giovanni - Lillaz

Genepy e piccoli frutti rossi

Les Mottes - Gimillan

Trote, salmerini e storioni

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini

Le Beson - Cretaz

Azienda agricola Garin - Gimillan

La Ferme du Grand Paradis - Valnontey

La Chèvre Heureuse - Saint Marcel

Fontine

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais e polenta

Elli Chappoz

Mele

Cofruits - Saint Pierre

Salami e prosciutti

Silvio Brarda - Cavour

Prosciuttificio De Bosses - Saint-Rhémy en Bosses

Prosciuttificio Gran San Bernardo - Saint-Rhémy en Bosses

Gli allergeni

La radice

soia - anidride solforosa

Il salmerino

pesce - latte

L'oca

anidride solforosa - soia - uova

I plin

glutine - latte - sedano - uova

I tajarin

glutine - latte - pesce - uova

Il risotto

latte - sedano

Le spugnole

glutine - anidride solforosa - sedano - pesce

Il luccio

pesce - latte - anidride solforosa

Il capriolo

sedano - soia - anidride solforosa

L'erba del vicino

glutine - latte - uova - frutta a guscio

Sotto la cenere

glutine - latte

Il Gran Paradiso

uova - latte

114 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI

