Restaurant Bellevue

Il menu della cena

Cucina di terra, di mare ma anche, e soprattutto,
cucina mediterranea,
cucina di Niccolò De Riu

Maître d'Hotel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.
° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04
**Gli alimenti possono essere congelati all'origine.*

Bellevue

Per iniziare

L'uovo di Re Vittorio € 26
piccola fonduta valdostana, tuorlo d'uovo e tartufo nero
L'œuf de Roi Vittorio, petite fondue valdôtaine, jaune d'œuf et truffe noire
Egg King Vittorio style, small cheeses fondue, black truffle

Il riso artemide € 22
giardinetto di verdure, ricotta di mandorle e gazpacho bianco
Riz noir "Artemide", petit jardin de légumes, ricotta d'amande et gaspacho blanc
"Artemide" black rice, vegetable garden, almond ricotta and white gazpacho

La vellutata di zucchine € 18
mandorle, crema di latte fresco e crostino sfogliato al Parmigiano Reggiano
Velouté de courgettes, amandes, crème de lait frais et croûton feuilleté au Parmigiano Reggiano
Courgette velouté, almonds, whipped fresh cream and Parmigiano Reggiano puff pastry

La trota di Lillaz salmonata € 28
le sue uova, asparagi e salsa bernese
Truite saumonée de Lillaz, ses œufs, asperges et sauce béarnaise
Lillaz salmon trout, its roe, asparagus and béarnaise sauce

I saltimbocca marinati in casa € 24
yogurt d'alpeggio e Bloody Mary
Saltimbocca marinés maison, yaourt d'alpage et "Bloody Mary"
Home marinated saltimbocca, alpine yoghurt and Bloody Mary dressing

I primi piatti

Gli gnocchi di ricotta e borraggine € 24
salsa al burro e salvione
Gnocchis de ricotta et bourrache, sauce au beurre et sauge sauvage
Ricotta and borage gnocchi pasta, wild sage and butter sauce

Il risotto all'aglio nero e nocciole € 30
tartare di gambero viola e lampone
Risotto à l'ail noir et noisettes, tartare de crevette violette et framboise
Black garlic and hazelnut risotto, purple prawn tartare and raspberry

Gli agnolotti del plin fatti in casa € 28
ragù di manzo battuto al coltello e toma di Cretaz
Agnolotti del plin maison, ragoût de bœuf au couteau et tomme de Cretaz
Homemade plin agnolotti, hand-cut beef ragoût and Cretaz toma cheese

A seguire

Il pomodoro gratinato € 24
ripieno di parmigiana di melanzane, spuma di latte e patate saltate
Tomate gratinée farcie d'aubergines façon parmigiana, mousse de lait et pommes de terre sautées
Gratinated tomato stuffed with aubergine parmigiana, milk foam and sautéed potatoes

Il filetto di trota alpina con panura alla santoreggia € 32
zucchine alla scapece e fiore di zucchina ripieno di burrata
Filet de truite en croûte de sarriette, courgette à la scapece et sa fleur farcie de burrata
Alpine trout fillet in savory crust, scapece-style courgette and its flower stuffed with burrata cheese

La costata di cervo in crosta di nocciole € 38
salsa al nebbiolo e ginepro, indivia al caffè e patate soffiate
Côte de cerf en croûte de noisettes,
sauce au Nebbiolo et genièvre, endive au café et pommes soufflées
Venison chop in hazelnut crust,
Nebbiolo and juniper sauce, coffee-braised endive and puffed potatoes

RELAIS & CHATEAUX

RELAIS & CHATEAUX

La selezione di formaggi

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia **da € 16 a € 32**
selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"
Fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"
Cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, aged by Roberto, our "Maître Fromager"

Infine

Amaretto e amarena **€ 12**
Spuma di amarena, namelaka al cioccolato, croccante all'amaretto e gelato al fior di latte
Amaretto et griotte: crémeux de griotte, namelaka au chocolat, croustillant à l'amaretto et glace au lait frais
Amaretto and morello cherry: delicate morello cherry mousse, chocolate namelaka, amaretto crunch and fresh milk ice cream

La torta gianduja **€ 14**
chantilly al cioccolato bianco
Gâteau Gianduja, chantilly au chocolat blanc
Gianduja cake, white chocolate chantilly

La composizione di frutta fresca **€ 12**
Composition de fruits frais
Fresh fruit salad

I gelati e il sorbetto maison **€ 8**
Glaces et sorbet maison
Home-made ice cream and sorbet

ACQUA NATURALE • 2
dalle sorgenti di Bouva nella Valnontey

ACQUA FRIZZANTE • 3
dalle sorgenti di Bouva nella Valnontey, microfiltrata e gasata in

Il menu dei bimbi

Il prosciutto crudo di Bosses *Jambon cru de Bosses - Bosses' vraw ham*	€ 14
Il prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen *Jambon blanc griotté - White ham*	€ 14
L'insalata caprese *Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese*	€ 14
La pasta all'olio extravergine di oliva *Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil*	€ 10
La pasta al pomodoro fresco *Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato*	€ 12
La pasta alla bolognese *Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce*	€ 14
La pasta al pesto *Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto*	€ 12
Il minestrone o il passato di verdure *Soupe ou crène de légumes - Vegetables soup or cream*	€ 14
Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva *Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano*	€ 20
L'omelette nature *Omelette nature - Plain omelette*	€ 14
L'omelette al prosciutto e formaggio *Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese*	€ 16
Il filetto di manzo *Filet de bœuf - Beef grilled*	€ 28
La paillard di vitello *Paillard de veau - Grilled veal steak*	€ 22
La milanese di pollo *Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope*	€ 20
Il filetto di pesce° alla griglia *Filet de poisson° grillé - Grilled fish° fillet*	€ 26
Le verdure lesse o saltate *Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables*	€ 8
Le patate fritte *Frites - French fries*	€ 8

RELAIS & CHATEAUX

Gli allergeni

L'uovo di Re Vittorio
Glutine, Lattosio, Uova

Il riso artemide
Frutta a guscio, Sedano, Solfiti

I saltimbocca
Glutine, Pesce, Lattosio, Sedano

La trota di Lillaz salmonata
Pesce, Uova, Solfiti, Lattosio

La vellutata di zucchine
Glutine, Frutta a guscio

Il risotto all'aglio nero
Frutta a guscio, Crostacei, Solfiti

Gli agnolotti del plin
Glutine, Sedano, Lattosio, Solfiti, Uova

Gli gnocchi di ricota e borragine
Lattosio

La costata di cervo
Frutta a guscio, Solfiti, Sedano

Il filetto di trota
Glutine, Pesce, Soia, Lattosio, Solfiti

Il pomodoro gratinato
Lattosio, Sedano

Amaretto e amarena
Lattosio, Frutta a guscio

La torta gianduia
Uova, Lattosio, Frutta a guscio

I 14 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI

RELAIS & CHATEAUX

Bellevue

Cogne

1925

Gran Paradiso

RELAIS & CHATEAUX