



Restaurant Bellevue

Il menù della cena

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

Maître d'Hotel: Federico Lanzi

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 •

fonduta valdostana, tuorlo d'uovo e tartufo nero

L'œuf de Roi Vittorio, fondue valdôtaine, jaune d'œuf et truffe noire
Egg King Vittorio style, cheeses fondue, black truffle

Il tortino soffice di zucca Delica • 22 •

finferli*, chips di verdure e Parmigiano Reggiano di Paolo Gennari

Flan de courge "Delica", girolles, chips de légumes et Parmigiano Reggiano de Paolo Gennari*
Soft "Delica" pumpkin cake, chanterelles, vegetable chips and Parmigiano Reggiano cheese*

La trota alpina • 22 •

barbabietole al fumo di abete, mela verde e nuvola di latte e fieno

Truite alpine, betteraves fumées au sapin, pomme verte et nuage de lait au foin
Alpine char, fir-smoked beetroot, green apple and milk-and-hay cloud

La battuta di salsiccia di Bra • 24 •

millefoglie di patate alle erbe, crema di serass alle nocciole e amaranto

Tartare de saucisse de Bra, millefeuille de pommes de terre aux herbes,
crème de seràs aux noisettes et amarant
Bra sausage tartare, herb potato mille-feuille, seràs cheese cream with hazelnuts and amaranth

La zuppa di montagna • 22 •

patate, funghi*, castagne, Camembert dorato e sfoglie di pane di segale

Soupe de montagne: pommes de terre, champignons, châtaignes, Camembert et feuilles de pain*
Mountain soup: potatoes, mushrooms, chestnuts, golden Camembert cheese and rye bread crisps*

I primi piatti

Gli spaghetti Martelli al carciofo spinoso • 22 •

crema di patate alla mentuccia, pomodoro candito e limone nero

Spaghetti "Martelli" à l'artichaut épineux,
crème de pommes de terre à la menthe sauvage, tomate confite et citron noir
"Martelli" spaghetti with spiny artichoke,
potato cream with wild mint, candied tomato and black lime

Il risotto "Riso Buono" cacio e pepe • 34 •

brunoise di scampo* all'erba limonina e zenzero

Risotto cacio et pepe, brunoise de langoustine à la verveine citronnée et au gingembre*
"Riso Buono" cacio e pepe risotto, langoustine brunoise with lemon verbena and ginger*

I tortelli di scottona fondente, • 28 •

ristretto al brasato e tartufo nero

Tortelli de scottona fondante, réductoin de braisé et truffe noire
Fondant scottona tortelli, braised-meat reduction and black truffle

A seguire

La spirale di verdure • 24 •

ricotta vegetale, fondo di verdure e polvere di capperi

Spirale de légumes, ricotta végétale, jus de légumes et poudre de câpres
Vegetable spiral, plant-based ricotta, vegetable jus and caper powder

Il filetto di baccalà • 36 •

panura al nero di seppia, beurre blanc al limone, broccoli e patate montate

Filet de cabillaud, panure au noir de seiche, beurre blanc, brocolis et pommes de terre
Cod fillet, squid ink breadng, lemon beurre blanc, broccoli and whipped potatoes

Il filetto di manzo al fieno • 38 •

caramella di scalogno, carciofo alla griglia e patate ratte al burro

Filet de bœuf au foin, bonbon d'échalote, artichaut grillé et pommes de terre ratte au beurre
Hay-infused beef fillet, shallot candy, grilled artichoke and ratte potatoes with butter

La selezione di formaggi

Bovini, ovini e caprini prodotti in Italia • da 18 a 34 •
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

Orzo, birra e caffè • 14 •

crème brûlée al caffè, orzo, gelato alla birra stout e sciroppo d'acero

Crème brûlée au café, orge, glace à la bière stout et sirop d'érable
Coffee crème brûlée, barley, stout beer ice cream and maple syrup

Mandorla e cardamomo • 14 •

bavarese alla mandorla, pere, gelato all'olio e mandorle, cardamomo e arancia

Bavarois à l'amande, poires, glace à l'huile d'olive et amandes, cardamome et orange
Almond bavarois, pears, olive-oil and almond ice cream, cardamom and orange

La composizione di frutta fresca • 14 •

Composition de fruits frais
Fresh fruit salad

I gelati e il sorbetto maison • 8 •

Glaces et sorbet maison
Home-made ice cream and sorbet

Il menu dei bimbi

Il prosciutto crudo "Bossolein"

Jambon cru "Bossolein" - "Bossolein" raw 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

• 12 •

La pasta al pomodoro fresco

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

• 14 •

La pasta alla bolognese

Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce

• 16 •

La pasta al pesto

Pâtes au pesto de basilic - Pasta with basil pesto

• 14 •

Il minestrone o il passato di verdure

Soupe ou crêpe 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

• 18 •

Il filetto di manzo

Filet de bœuf - Beef grilled

• 26 •

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 •

Gli allergeni

L'uovo di Re Vittorio

Glutine, Lattosio, Uova

Il tortino soffice di zucca Delica

Lattosio, Uova

La trota alpina

Pesce, Lattosio

La battuta di salsiccia di Bra

Lattosio, Frutta a guscio, Solfiti

La zuppa di montagna

Glutine, Lattosio

Gli spaghetti al carciofo spinoso

Glutine, Lattosio, Solfiti

Il risotto cacio e pepe

Uova, Sedano, Lattosio, Solfiti, Crostacei

I tortelli di scottona fondente

Glutine, Uova, Sedano, Solfiti

La spirale di verdure

Sedano, Solfiti

Il filetto di baccalà

Pesce, Lattosio, Solfiti

Il filetto di manzo al fieno

Soia, Lattosio, Sedano, Solfiti

Orzo, birra e caffè

Glutine, Uova, Lattosio, Frutta a guscio

Mandorla e cardamomo

Glutine, Uova, Lattosio, Frutta a guscio

I 14 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI





Belleve

GRAN PARADISO
COGNE

