# Restaurant Bellevue

## *Il menù del pranzo*

*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.*

RELAIS & CHATEAUX

Bellevue

# Il pranzo

## PER INIZIARE

**L'UOVO DI RE VITTORIO • 24**
**piccola fonduta valdostana, tuorlo d'uovo e tartufo nero**
*L'œuf du Roi Vittorio, petite fondue valdôtaine, jaune d'œuf et truffe noire*
*King Vittorio's egg, small toma and Fontina cheese fondue, egg yolk and black truffle*

**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*

**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*

## I PRIMI PIATTI

**IL RISOTTO ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI • 24**
**lamelle di branzino al limone**
*Risotto au safran et asperges, écailles de bar au citron*
*Saffron and asparagus risotto, lemon scented sea bass carpaccio*

**GLI AGNOLOTTI DEL PLIN FATTI IN CASA • 26**
**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 sautées*
*Gratinated tomato stuffed with parmigiana style aubergine, milk foam and sautéed potatoes*

**IL FILETTO DI TROTA DI LILLAZ CON PANURA ALLA SANTOREGGIA • 32**
**zucchina alla scapece e il suo fiore ripieno di burrata**
*Filet de truite de Lillaz 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*

**IL FILETTO DI MANZO • 36**
**funghi porcini e patate arrosto alle erbe**
*Filet de bœuf, cèpes et pommes de terre rôties aux herbes*
*Beef fillet, porcini mushrooms and herb roasted potatoes*

# Light lunch

**LA PANZANELLA SCOMPOSTA• 22**
**Calamari al vapore, crostini di pane, basilico, cipolla in tempura, cetrioli e pomodori**
*Panzanella: calamars cuits à la vapeur, croûtons de pain, basilic, concombre, tomate et oignon en tempura*
*Panzanella: steamed squid, tempura onion, sourdough croutons, basil, cucumber and tomato*

**IL TAGLIERE DI SALUMI VALDOSTANI • 22**
**prosciutto crudo di Bosses, jambon alla brace di Saint-Oyen, mocetta maison e boudin noir**
*Planche de charcuterie valdôtaine: jambon cru de Bosses, jambon à la braise de Saint-Oyen, mocetta maison et boudin noir*
*Platter of Valle d'Aosta cured meats: Bosses raw ham, grilled ham of Saint Oyen, homemade mocetta and boudin noir*

**LA CEASAR SALAD • 22**
**lattuga, pollo affumicato al rosmarino, pomodorini canditi, noci, pane di segale, Parmigiano Reggiano Riserva e salsa di maionese all'acciuga**
*Ceasar Salad, laitue, poulet fumé au romarin, tomates cerises confites, noix, pan de seigle, Parmigiano Reggiano Riserva, sauce mayonnaise parfumée à l'anchois*
*Ceasar Salad, lettuce, rosemary-smoked and grilled chicken, candied cherry tomatoes, walnuts, rye bread, Parmigiano Reggiano Riserva and anchovies scented mayonnaise sauce*

**LA MINESTRA DI VERDURE DI STAGIONE • 16**
**crostini di pane al rosmarino**
*Soupe aux légumes de saison, croutons de pain au romarin*
*Minestrone with seasonal vegetables, rosemary scented bread croutons*

**I TAGLIOLINI BELLEVUE • 18**
**salsa di pomodoro, pesto, aglio, peperoncino e fondo di vitello**
*Tagliolini Bellevue: sauce tomate, piment, ail, pistou de basilic et fond de veau*
*Tagliolini Bellevue: tomato sauce, chili pepper, garlic, basil pesto and veal stock*

**IL CLUB SANDWICH • 28**
**lattuga, petto di pollo, bacon, pomodoro, uova e maionese**
*Club sandwich: laitue, blanc de poulet, bacon, tomate, œuf et mayonnaise*
*Club sandwich: lettuce, chicken breast, bacon, tomato, egg and mayonnaise*

**IL FONTINA-BURGER • 26**
**200 gr di hamburger di Fassona, Fontina, cavolo verza, pomodoro, cipolle stufate, bacon, maionese maison al Genepy, ketchup al vermouth valdostano e patate fritte**
*Fontina-burger: 200 gr de hamburger "Fassona", fromage Fontina, chou de Savoie, tomates, oignons à l'étuvée, bacon, mayonnaise maison au Genepy, ketchup au vermouth valdotaîn et pommes de terre frites*
*Fontina-burger: 200 gr hamburger "Fassona", Fontina cheese, savoy cabbage, tomato, stewed onions, bacon, homemade genepy scented mayonnaise, ketchup with Valle d'Aosta vermouth and french fries*

# Da non perdere

**I 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, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"*

# La pasticceria

**IL TIRAMISÙ • 10**

**LA PAVLOVA • 12**
**meringa, panna montata e frutti di bosco**
*Pavlova, meringue croustillante, crème Chantilly et fruits rouges*
*Pavlova, crispy meringue, Chantilly cream, mixed berries*

**IL SORBETTO E I GELATI • 8 - 10**
*Sorbet et glaces - Sorbets and ice-cream*

**LA COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA • 12**
*Composition de fruits frais - Fresh fruits composition*

**ACQUA NATURALE • 2**
**dalle sorgenti di Bouva nella Valnontey**

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

# Il menù dei bimbi

**Il prosciutto crudo di Bosses • 14**
*Jambon cru de Bosses - Bosses' raw hamv*

**Il prosciutto cotto alla brace di Saint-Oyen • 14**
*Jambon blanc griotté - White ham*

**L'insalata caprese • 14**
*Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese*

**La pasta corta all'olio extravergine di oliva • 12**
*Pâtes à l'huile - Pasta with olive oilv*

**La pasta corta al pomodoro fresco • 14**
*Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato*

**La pasta corta alla bolognese • 16**
*Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce*

**La pasta corta al pesto • 14**
*Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto*

**Il minestrone o il passato di verdure • 14**
*Soupe ou crène de légumes - Vegetables soup or cream*

**Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva • 20**
*Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano*

**L'omelette nature • 14**
*Omelette nature - Plain omelette*

**L'omelette al prosciutto e formaggio • 16**
*Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese*

**Il filetto di manzo • 28**
*Filet de bœuf - Beef grilled fillet*

**La paillard di vitello • 22**
*Paillard de veau - Grilled veal steak*

**La milanese di pollo • 20**
*Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope*

**Il filetto di pesce° alla griglia • 26**
*Filet de poisson° grillé - Grilled fish° fillet*

**Le verdure lesse o saltatte • 8**
*Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables*

**Le patate fritte • 8**
*Frites - French fries*

**I dessert del giorno • 8 - 14**
*Dessert du jour - Dessert of the day*

# Gli allergeni

**L'uovo di Re Vittorio**
*Glutine, Lattosio, Uova*

**La vellutata di zucchine**
*Glutine, Frutta a guscio*

**Il riso artemide**
*Glutine, Pesce, Lattosio, Sedano*

**Il risotto allo zafferano**
*Pesce, Solfiti*

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

**Il pomodoro gratinato**
*Lattosio, Sedano*

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

**Il filetto di manzo**
*Solfiti*

**La panzanella**
*Glutine, Solfiti, Molluschi*

**La Ceasar salad**
*Pesce, Uova, Glutine, Frutta a guscio*

**Il tagliere di salumi**
*Lattosio, Sedano*

**Il club sandwich**
*Glutine, Lattosio, Uova*

**Il Fontina-burger**
*Glutine, Lattosio, Uova, Solfiti*

**I tagliolini Bellevue**
*Glutine, Frutta a guscio, Sedano, Lattosio, Uova*

**I 14 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI**

# Bellevue

Cogne
1925
Gran Paradiso