



B

Restaurant Bellevue

Il menù del pranzo

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

Maître d'Hôtel: 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.*

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

IL TORTINO SOFFICE DI ZUCCA DELICA • 18

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 • 20

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-bay cloud

I PRIMI PIATTI

I TORTELLI DI SCOTTONA FONDENTE • 26

ristretto al brasato e tartufo nero

Tortelli de scottona fondante, réduction de braisé et truffe noire

Fondant scottona tortelli, braised-meat reduction and black truffle

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

A SEGUIRE

L'UOVO DI MONTAGNA 62° • 26

topinambur, spinacini e polvere di porcini

Œuf de montagne, topinambour, jeunes épinards et poudre de cèpes

Mountain egg, Jerusalem artichoke, baby spinach and porcini mushrooms powder

IL FILETTO DI OMBRINA ALLA MEUNIÈRE • 30

patate montate e broccoli

Filet de courbine à la meunière, pommes de terre et brocolis

Meunière corbina fillet, whipped potatoes and broccoli

L'ENTRECÔTE DI VITELLO GRATINATA ALLE CIPOLLE • 34

salsa al Cognac, patate parmentier e carote al ginger

Entrecôte de veau gratinée aux oignons, sauce au Cognac, pommes de terre parmentier et carottes

Veal entrecôte gratinated with onions, Cognac sauce, Parmentier potatoes and ginger carrots



Light lunch

IL TAGLIERE DI SALUMI VALDOSTANI • 22

prosciutto crudo "Bossolein", jambon alla brace di Saint-Oyen,

mocetta maison, salsicetta e boudin noir

Planche de charcuterie valdôtaine: jambon cru "Bossolein", jambon à la braise de Saint-Oyen,

mocetta maison, saucisse et boudin noir

Platter of Valle d'Aosta cured meats: "Bossolein" raw ham, grilled ham of Saint Oyen,

homemade mocetta, sausage and boudin noir

LA CEASAR SALAD • 20

lattuga, pollo alla griglia, pomodorini canditi, noci, pane di segale,

Parmigiano Reggiano Riserva e salsa di maionese all'acciuga

Cesar Salad, laitue, poulet grillé, tomates cerises confites, noix, pain de seigle,

Parmigiano Reggiano Riserva, sauce mayonnaise parfumée à l'anchois

Cesar Salad, lettuce, grilled chicken, candied cherry tomatoes, walnuts, rye bread,

Parmigiano Reggiano Riserva and anchovies scented mayonnaise sauce

LA ZUPPA DI MONTAGNA • 20

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*

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

IL CLUB SANDWICH • 28

lattuga, petto di pollo, bacon, pomodoro, uova e maionese servito con chips maison

Club sandwich: laitue, blanc de poulet, bacon, tomate, œuf et mayonnaise servi avec chips maison

Club sandwich: lettuce, chicken breast, bacon, tomato, egg and mayonnaise served with homemade chips

IL FONTINA-BURGER • 26

200 gr di hamburger di Fassona, Fontina, cavolo verza, pomodoro, cipolle stufate,

bacon, maionese maison al Genepy, ketchup al Campari e chips fatte in casa

Fontina-burger: 200 gr de hamburger "Fassona", fromage Fontina, chou de Savoie, tomates, oignons à

l'étuvée, bacon, mayonnaise maison au Genepy, ketchup au Campari et chips maison

Fontina-burger: 200 gr hamburger "Fassona", Fontina cheese, savoy cabbage, tomato, stewed onions, bacon,

homemade genepy scented mayonnaise, ketchup with Campari and homemade chips



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 • 12

LA SACHER TORTE • 12

confettura di albicocca e glassa al cioccolato

Sachertorte, confiture d'abricot et glaçage au chocolat

Sachertorte with apricot jam and chocolate glaze

IL DESSERT DEL GIORNO • 8 - 10

Dessert du jour - Dessert of the day

IL SORBETTO E I GELATI • 8 - 10

Sorbet et glaces - Sorbets and ice-cream

LA COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA • 14

Composition de fruits frais - Fresh fruits composition

ACQUA FRIZZANTE • 3

dalle sorgenti di Bouva nella Valnontey, microfiltrata e gasata in casa

Il menù dei bimbi

Il prosciutto crudo “Bossolein” • 14

Jambon cru “Bossolein” - “Bossolein” raw ham

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 oil

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 crêpe 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 • 26

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 saltate • 8

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sautéed vegetables

Le patate fritte • 8

Frites - French fries

Il dessert del giorno • 8 - 14

Dessert du jour - Dessert of the day

Gli allergeni

L'Uovo di Re Vittorio

Glutine, Lattosio, Uova

Il tortino soffice di zucca Delica

Uova, Lattosio

La trota alpina

Lattosio, Frutta a guscio, Solfiti

I tortelli di scottona

Glutine, Uova, Sedano, Solfiti

I tagliolini Bellevue

Glutine, Sedano e ? Non era segnato nulla

L'uovo di montagna 62°

Uova, Lattosio

Il filetto di ombrina

Pesce, Lattosio, Solfiti

L'entrcôte di vitello

Arachidi, Lattosio, Sedano, Solfiti

Il tagliere di salumi

Solfiti

La Ceasar salad

Pesce, Uova, Glutine, Frutta a guscio

La zuppa di montagna

Glutine, Lattosio

Il minestrone

Sedano

Il Club Sandwich

Glutine, Uova, Soia, Lattosio, Senape

Il Fontina Burger

Glutine, Soia, Lattosio, Senape, Sesamo, Solfiti

I 14 PRINCIPALI ALLERGENI ALIMENTARI



Bellevue

GRAN PARADISO
COGNE

