

Bellevue

Il menu della cena



Executive Chef: Niccolò de Riu

Chef pâtissier: Andrea Gandolfo

Maître d'hotel: Lorenzo Moretti

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.*



Gli antipasti

L'Uovo di Re Vittorio

fonduta di Fontina e toma, tuorlo d'uovo e tartufo nero

L'œuf du Roi Victor, fondue de Fontina et tomme, jaune d'œuf et truffe noire

King Vittorio's Egg, cheese fondue, egg yolk and black truffle

• 26 •

I fiori di zuccina ripieni di burrata al limone

zucchine, tartufo e salsa aioli

Fleurs de courgettes farcies à la burrata parfumé au citron, courgettes, truffe et sauce aioli

Courgette flowers stuffed with lemon-scented burrata, zucchini, truffle and aioli sauce

• 22 •

La terrina di anatra porchettata al Madeira

pan brioche e mostarda di albicocche

Terrine de canard au Madère, pain brioché et moutarde d'abricots

Madeira-glazed duck terrine, brioche bread and apricot mustard

• 24 •

I primi piatti

Gli spaghetti Martelli "Favò"

pomodori, fave, pane croccante e Fontina

Spaghetti Martelli "Favò" - tomates, fèves, pain croustillant et Fontina

Martelli spaghetti pasta "Favò" - tomatoes, broad beans, bread and Fontina

• 22 •

La vellutata di zucchine

Camembert dorato e sfoglie di pane di segale

Velouté de courgettes, Camembert doré et tuiles de pain de seigle

Courgette velouté, Camembert cheese and rye bread crisps

• 18 •

Gli agnolotti ai tre arrosti

beurre blanc al timo e polvere di prosciutto crudo di Bosses

Agnolotti aux trois rôtis, beurre blanc au thym et poudre de Jambon de Bosses

Three roasts agnolotti pasta, thyme scented beurre blanc and Bosses' ham dust

• 26 •

Il risotto alla scarola

battuta di gambero* e ricotta alla santoreggia

Risotto à la scarole, tartare de crevettes et ricotta à la sarriette

Escarole risotto, hand-cut prawn tartare and savory-scented ricotta

• 28 •

I secondi piatti

L'uovo 62° croccante

zucchine, pomodori datterini, yogurt di capra "Le Beson" e patate

Œuf 62° croustillant, courgettes, tomates, yaourt de chèvre et pommes de terre

Crispy 62° egg, zucchini, tomatoes, "Le Beson" goat yoghurt and potatoes

• 24 •

Il filetto di rombo in manto di pistacchi

crema al limone, caponata di verdure e patate

Filet de turbot en croûte de pistaches, crème au citron, caponata de légumes et pommes de terre

Pistachio-crusted turbot fillet, lemon cream, vegetable caponata and potatoes

• 34 •

La sella di maialino al Mirto

indivia brasata, topinambur e polvere di liquirizia

Selle de cochon de lait au Myrte, endive braisée, topinambour et poudre de réglisse

Suckling pig Myrtle-glazed saddle, braised endive, Jerusalem artichoke and licorice powder

• 36 •



Da non perdere

Il carrello dei formaggi prodotti in Italia

• da 18 a 34 •

bovini, ovini e caprini, selezionati e stagionati dal “maître fromager” Roberto

Chariot des fromages de vache, chèvre et brebis d’Italie, affinés par Roberto, “maître fromager”

Cow, goat and ewe’s italian cheeses produced in Italy and aged by Roberto, “maître fromager”



La pasticceria

“Panna e fragola”

• 14 •

cioccolato bianco, liquirizia, lampone, crispy e gelato alla fragola e panna

“Crème et fraise”: chocolat blanc, réglisse, framboise et glace à la fraise et crème

“Cream & strawberry”: white chocolate, liquorice, raspberry and strawberry & cream ice cream

La delizia al limone

• 14 •

pan di spagna al limoncello, crema al limone e chantilly

Délice au citron: génoise au limoncello, crème au citron et chantilly

Lemon delight: limoncello sponge cake, lemon curd and chantilly cream

La composizione di frutta fresca

• 14 •

Composition de fruits frais

Fresh fruit salad

I gelati e il sorbetto fatti in casa

• 8 - 10 •

Glaces et sorbet maison

Home-made ice cream and sorbet



Gli allergeni

L'Uovo di Re Vittorio

• *Glutine - Lattosio - Uova* •

I fiori di zucca ripieni di burrata al limone

• *Lattosio - Uova - Senape* •

La terrina di anatra porchettata al Madeira

• *Glutine - Anidride solforosa - Arachidi - Lattosio* •

Gli spaghetti Martelli "Favò"

• *Glutine - Lattosio - Frutta a guscio* •

Il risotto alla scarola

• *Crostacei - Lattosio - Sedano - Anidride solforosa* •

Gli agnolotti ai tre arrosti

• *Glutine - Uova - Lattosio - Sedano - Anidride solforosa* •

La vellutata di zucchine

• *Glutine - Lattosio - Uova* •

L'uovo 62° croccante

• *Lattosio - Uova* •

Il filetto di rombo in manto di pistacchi

• *Pesce - Frutta a guscio - Lattosio - Sedano - Anidride solforosa* •

La sella di maialino al Mirto

• *Soia - Lattosio - Sedano - Anidride solforosa* •

"Panna e fragola"

• *Glutine - Lattosio - Frutta a guscio - Anidride solforosa* •

La delizia al limone

• *Glutine - Lattosio - Uova* •

