

Le Petit Bellevue



È il luogo in cui lo studio delle tradizioni si sposa con la ricerca di nuove tecniche di cucina e di servizio. La cantina vini si inserisce in questo contesto come un viaggio infinito tra il semplice e il prezioso, tra l'affermato e il nuovo arrivato, tutto indissolubilmente collegato da una sola costante, la qualità.



Un'esperienza a cura di:

Niccolò de Riu, *lo Chef di cucina*

Andrea Gandolfo, *il capo pasticcere*

Martina Maddaleno, *il Maître d'*

Rino Billia, *il Sommelier*

e tutti i loro collaboratori

Bellevue



Esprit

Le animelle

polenta, zucca e amaretto

Ris de veau, polenta, potiron et amarante
Sweetbreads, polenta, pumpkin and amaranth

Gli spaghetti Martelli

aringa, cipollotto, pecorino e caviale

Spaghetti Martelli, hareng, ciboule, pecorino et caviar
Martelli spaghetti, herring, spring onion, pecorino and caviar

Il piccione

coscia, petto, fegato e carote

Pigeon, cuisse, suprême, foie et carottes
Pigeon, leg, breast, liver and carrots

Il carrello dei formaggi italiani

affinati in cantina da Roberto

Chariot de fromages affinés par Roberto
Italian cheese trolley aged by Roberto

Metamorfosi

rapa rossa, funghi, menta, nocciole e panna

“Métamorphose”: betterave rouge, champignons, menthe, noisettes et crème
“Metamorphosis”: red beetroot, mushrooms, mint, hazelnut and cream

€ 140

Dal regno di Bacco

*Quando la Francia
e l'Italia parlano la lingua del gusto...*

€ 220

Scoprire il mondo un sorso alla volta!

€ 120

Belleve

Terroir

Il sedano rapa

grano saraceno, latte, melagrana e toma

Céleri-rave, sarrasin, lait, grenade et tomme
Celeriac, buckwheat, milk, pomegranate and toma cheese

Il risotto San Massimo al cavolo viola

ristretto vegetale, nocciole e yogurt di capra

Risotto San Massimo au chou rouge, jus végétal, noisettes et yaourt de chèvre
San Massimo risotto, purple cabbage, vegetable reduction, hazelnuts and goat's yogurt

La zuppa del bosco

funghi, Bleu d'Aoste e cirmolo

Soupe des bois, champignons, Bleu d'Aoste et arolle
Forest soup, mushrooms, Bleu d'Aoste cheese and pine

Il carrello dei formaggi italiani

affinati in cantina da Roberto

Chariot de fromages affinés par Roberto
Italian cheese trolley aged by Roberto

Zafferano in agrodolce

zafferano, cioccolato, liquirizia e agrodolce

Safran en aigre-doux: safran, chocolat, réglisse et aigre-doux
Saffron in sweet and sour: saffron, chocolate, liquorice and sweet and sour

€ 140

Dal regno di Bacco

Armonie senza confini!

€ 120

Belleve

A cura di Rino Billia, il Sommelier di questa casa

Alla carta

Il sedano rapa

grano saraceno, latte, melagrana e toma

Céleri-rave, sarrasin, lait, grenade et tomme
Celery, buckwheat, milk, pomegranate and toma cheese

34

Il salmerino di Lillaz

burro, achillea e pino mugo

Omble chevalier de Lillaz, beurre, achillée et pin
Lillaz char, butter, yarrow and pine

38

Le animelle

polenta, zucca e amaretto

Ris de veau, polenta, potiron et amarante
Sweetbreads, polenta, pumpkin and amaranth

40



Il risotto San Massimo al cavolo viola

ristretto vegetale, nocciole e yogurt di capra

Risotto San Massimo au chou rouge, jus végétal, noisettes et yaourt de chèvre
Risotto, purple cabbage, vegetable reduction, hazelnuts and goat's yogurt

38

Gli spaghetti Martelli

aringa, cipollotto, pecorino e caviale

Spaghetti Martelli, hareng, ciboule, pecorino et caviar
Martelli spaghetti, herring, spring onion, pecorino and caviar

40

I raviolini di faraona

Vin Santo e limone, consommé di montagna

Raviolini de pintade au Vin Santo et citron, consommé de montagne
Guinea fowl raviolini with Vin Santo and lemon, mountain consommé

42

Belleve

La zuppa del bosco

funghi, Bleu d'Aoste e cirmolo

Soupe des bois, champignons, Bleu d'Aoste et arolle
Forest soup, mushrooms, Bleu d'Aoste cheese and pine

52

Lo storione

zafferano, cavolo nero, finocchio e panino al vapore

Esturgeon, safran, chou noir, fenouil et petit pain vapeur
Sturgeon, saffron, black cabbage, fennel and steamed bun

48

Il piccione

coscia, petto, fegato e carote

Pigeon, cuisse, suprême, foie et carottes
Pigeon, leg, breast, liver and carrots

58



Il carrello dei formaggi italiani

affinati in cantina da Roberto

Chariot de fromages affinés par Roberto
Italian cheese trolley aged by Roberto

da 10 a 42



Farmville

latte, timo, maggiorana, Chartreuse, segale e fieno

Farmville, lait, thym, marjolaine, Chartreuse, seigle et foin
Farmville, milk, thym, morjoram, Chartreuse, rye and hay

28

Zafferano in agrodolce

zafferano, cioccolato, liquirizia e agrodolce

Safran en aigre-doux: safran, chocolat, réglisse et aigre-doux
Saffron in sweet and sour: saffron, chocolate, liquorice and sweet and sour

28

Metamorfosi

rapa rossa, funghi, menta, nocciole e panna

“Métamorphose”: betterave rouge, champignons, menthe, noisettes et crème
“Metamorphosis”: red beetroot, mushrooms, mint, hazelnut and cream

28

Belleve



Gli amici fornitori

Ricotta

Giolitto Giovanni - Lillaz

Genepy e piccoli frutti rossi

Les Mottes - Gimillan

Trote e salmerini

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Latte

Fattoria Buthier - Cogne

Fontine

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais e polenta

F.lli Chappoz

Mele

Cofruits - Saint Pierre

Salami e Prosciutti

Silvio Brarda - Cavour

Prosciuttificio De Bosses - Saint-Rhémy en Bosses

Prosciuttificio Gran San Bernardo - Saint-Rhémy en Bosses

Belleve

Gli allergeni

Il sedano rapa

soia, latte, sedano

Il salmerino di Lillaz

pesce, latte

Le animelle

anidride solforosa, latte, sedano

Il risotto al cavolo viola

latte, sedano

Gli spaghetti Martelli

glutine, anidride solforosa, pesce

I raviolini di faraona

glutine, uova, anidride solforosa, sedano

La zuppa del bosco

soia, latte, anidride solforosa

Lo storione

pesce, anidride solforosa, sedano, soia

Il piccione

anidride solforosa, sedano, soia

Farmville

glutine, uova, latte, frutta secca

Zafferano in agrodolce

lattosio, uova

Metamorfosi

lattosio, funghi

Belleve