

Le Petit Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea
cucina di Fabio Iacovone*

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.



*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia
Sommelier: Rino Billia*

MENU
ESTATE ERBE E PROFUMI

HERBES ET PARFUMS D'ÉTÉ

HERBS AND PARFUMES OF SUMMER

Il salmerino alpino e gamberi rossi*

anguria, bottarga e mentuccia

Ombè-chevalier alpin et gambas rouges, pastèque, poutargue et menthe pouliot
Alps' char and red prawn*, water-melon, bottarga and pennyroyal*

Il risotto *allo zafferano di Morgex*

porchetta di coniglio e composta di ribes

*Risotto au safran de Morgex, "porchetta" de lapin et compote de groseilles rouges
Risotto with Morgex saffron, rabbit "porchetta" and red currant compote*

L'agnello *in due cotture*

Agneau en deux cuissons

Lamb in two cooking

Il carrello dei Formaggi

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

La dolce estate in montagna

Le doux été en montagne

Sweet mountain's summer

Il menu estate erbe e profumi è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

Le menu herbes et parfums d'été est servi pour tous les convives de la table

Herbs and parfumes of summer menu is served for all guests at table

a persona € 85

In alcuni casi la cucina utilizza apparecchiature per l'abbattimento delle temperature al fine di garantire la conservazione ottimale dei prodotti.

MENU
STORICO BELLEVUE

HISTOIRE DU BELLEVUE

BELLEVUE HISTORY

2004: L'uovo di Re Vittorio

2004: L'œuf du Roi Vittorio

2004: Egg King Vittorio style

2014: Gli gnocchi

zucchine, fiori e baccalà

2014: Gnocchi de pommes de terre maison, courgettes, fleurs et morue

2014: Home made potatoes dumpling, courgette, flowers and cod fish

2006: Il filetto di manzetta

cucinato nel sale grosso e fieno di Cogne, salsa al vino Torrette Supérieur

2006: Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cogne, sauce au vin Torrette Supérieur

2006: Beef filet cooked in rock salt and Cogne hay crust, Torrette Supérieur wine sauce

Il carrello dei Formaggi

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

Il cioccolato fondente

in abito rosso di lamponi

Chocolat noir en veste rouge de framboises

Dark chocolate in raspberry red dress

Il menu Storico Bellevue è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

Le menu Histoire du Bellevue est servi pour tous les convives de la table

Bellevue history menu is served for all guests at table

a persona € 85

In alcuni casi la cucina utilizza apparecchiature per l'abbattimento delle temperature al fine di garantire la conservazione ottimale dei prodotti.

MENU SURPRISE

MENU SURPRISE - SURPRISE MENU

L'estro e la fantasia dello chef Fabio sono gli elementi che vanno ad aggiungersi ai migliori ingredienti stagionali selezionati sul mercato per comporre un menu a "mano libera". A voi la scelta o l'esclusione di alcuni ingredienti per permettere allo chef Fabio di dar vita alle sue creazioni.

L'inspiration et la fantaisie du chef Fabio sont les éléments qui vont se joindre aux meilleurs ingrédients saisonniers sélectionnés sur le marché pour composer un menu "à main levée". À vous le choix ou l'exclusion de certains ingrédients pour permettre au chef Fabio de donner la vie à ses créations.

The creativity and imagination of the chef Fabio are the elements that join the best selected seasonal ingredients on the market to make up a "freehand" menu. To you the choice or exclusion of some ingredients to allow the chef Fabio to give life to his creations.

Oggi abbiamo selezionato per voi:.....

Aujourd'hui nous avons sélectionné pour vous:.....

Today we have selected for you:.....

a persona € 100

Il menu Surprise è preparato con gli stessi ingredienti per tutti i commensali del tavolo

Le menu Surprise est préparé avec les mêmes ingrédients pour tous les convives de la table

Surprise menu is prepared with the same ingredients for all guests at table

*Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.

IN PIENA LIBERTÀ'

*Tutte le singole portate dei menu
sono a vostra disposizione per una scelta "à la carte"*

*Vous pouvez vous construire un menu 'à la carte' en choisissant un plat parmi tous les menus
You can choose your own menu selecting your favourite course among the all menus*

2 piatti	2 plats – 2 courses	€ 60
3 piatti	3 plats – 3 courses	€ 75
4 piatti	4 plats – 4 courses	€ 90
5 piatti	5 plats – 5 courses	€ 100

PER INIZIARE

2004: L'uovo di Re Vittorio

2004: L'œuf du Roi Vittorio

2004: Egg King Vittorio style

Il salmerino alpino e gamberi rossi*

anguria, bottarga e mentuccia

Ombre-chevalier alpin et gambas rouges, pastèque, poutargue et menthe pouliot*

Alps' char and red prawn, water-melon, bottarga and pennyroyal*

Il caldo-freddo di foie gras, albicocche e rosmarino

Chaud-froid de foie gras, abricots et romarin

Hot and cold foie gras, apricot and rosemary

I funghi porcini

secondo il mercato e la reperibilità

Cèpes selon le marché et la disponibilité

Porcini mushroom according to the market and availability

I NOSTRI PRIMI PIATTI

2014: Gli gnocchi, zucchini, fiori e baccalà

2014: Gnocchi de pommes de terre maison, courgettes, fleurs et morue

2014: Home made potatoes dumpling, courgette, flowers and cod fish

Il risotto allo zafferano di Morgex, porchetta di coniglio e composta di ribes

Risotto au safran de Morgex, "porchetta" de lapin et compote de groseilles rouges

Risotto with Morgex saffron, rabbit "porchetta" and red currant compote

Gli spaghetti "Monograno Felicetti" al pesto di rucola

polpa di riccio e limone

Spaghetti "Monograno Felicetti" au pistou de roquette, pulpe de oursins et citron

"Monograno Felicetti" spaghetti with rocket pesto, sea urchin and lemon

I cappelletti al maialino Iberico

ristretto di champignon, finferli e aglio nero

Ravioli au cochon de lait Iberique, jus de champignons, chanterelles et ail noir

Ravioli with Iberian suckling pig filling, champignons stock, chanterelle mushrooms and black garlic

A SEGUIRE

2006: Il filetto di manzetta

cucinato nel sale grosso e fieno di Cognac, salsa al vino Torrette Supérieur

2006: Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cognac, sauce au vin Torrette Supérieur

2006: Beef filet cooked in rock salt and Cognac hay crust, Torrette Supérieur wine sauce

L'agnello in due cotture

Agneau en deux cuissons

Lamb in two cooking

Le animelle di vitello

mirtilli, nocciola, sedano levistico e belga caramellata

Riz de veau, myrtilles, noisettes, céleri de montagne et endive caramélisée

Veal sweetbread, blueberry, hazel nut, mountain celery, caramelized chicory

La trota di Lillaz, farro e fiori di zucca

Truite de Lillaz, épeautre et fleurs de potiron

Lillaz trout, spelt and pumpkin flowers

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

I DESSERT

preparati dai nostri pasticceri

Desserts préparés par nos pâtisseries - Sweets prepared by our head pastry

La dolce estate in montagna

Le doux été en montagne

Sweet mountain's summer

Il cioccolato fondente

in abito rosso di lamponi

Chocolat noir en veste rouge de framboises

Dark chocolate in raspberry red dress

I dessert del giorno

Desserts du jour

Desserts of the day

★ *Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C*

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolito Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Trote e storioni:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

La Ferme du Grand Paradis - Valnontey

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.lli Chappoz - Donnas

Mele:

Cofruit - Saint Pierre

Formaggi di capra:

La Chèvre Heureuse - Saint Marcel

Salami e lardo:

Silvio Brarda - Cavour

Farine:

Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

Funghi:

Valentino Claudio - Pinasca (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)

Tartufi:

Viano Franco - Alba

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Les informations sur la présence de substances ou de produits qui provoquent des allergies sont disponibles en s'adressant au personnel de service.

For information regarding the presence of ingredients or food products, which could provoke allergies, please ask any of our restaurant or reception staff.

Principali alimenti contenenti allergeni:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Alessandro

il maître d'Hotel

e Rino

il sommelier

*Vi propongono
una scelta di vini
al bicchiere*

*Vi propongono inoltre
il Menu Surprise
con abbinamento di un calice
di vino selezionato per ogni portata*

€ 190 a persona

Una cucina grande o una grande cucina?

Una cucina, per essere grande, deve disporre di ingredienti eccezionali. Una cucina, per essere testimone di un territorio, deve poter disporre dei suoi migliori ingredienti. I sapori di una cucina di montagna sono esaltati dai sapori freschissimi dell'orto: insalate, cavoli, porri, sedani, coste, zucchine, carote, barbabietole, prezzemolo e - naturalmente - patate, costituiscono il segreto di una grande cucina di montagna. Sono, però, soprattutto le erbe aromatiche che, in montagna, esprimono tutte le loro fragranze e costituiscono il segreto che fa di un piatto, una vera opera d'arte. Ecco un segreto del Bellevue Hotel & Spa di Cogne: ha realizzato un orto che dalla tarda primavera ad inizio inverno costituisce uno spettacolo della natura. L'orto è costituito da due grandi aiuole: una a forma di sole e l'altra a forma di mezzaluna. In quest'ultimo si trova il rabarbaro (per le composte e le crostate), la borragine (che fritta in pastella si chiama "les pattes"), il levistico (sedano di montagna molto forte chiamato "apio"), l'uva spina bianca, il finocchio selvatico e l'achillea millefoglie. L'aiuola grande - il sole - ospita, oltre alle verdure, tutti gli altri gusti preziosi per la cucina: la melissa, diversi tipi di salvia, almeno tre varietà di rosmarino, cinque di timo, alcune declinazioni di menta, qualche pianta di rafano, alloro e, qua e là, qualche pianta di genepy, di stella alpina e di fragola.