

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.

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

° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04



*Maitre d'Hotel: Alessandro Moglia
Sommelier: Rino Billia*

MENU
GRAN PARADISO - 4061 mt.

GRAND PARADIS

GRAN PARADISO

Il Foie Gras caramellato e profumato al pepe di Sichuan
ananas e pane alla frutta secca

Foie Gras caramélisé et au parfum de poivre de Sichuan, ananas et pain aux fruits secs
Caramelized Foie Gras with Sichuan pepper perfume, pineapple and dried fruits bread

I raviolini di funghi porcini
animelle di vitello, soffice di patata e aglio nero

Petits raviolis maison de cèpes, ris de veau, mousse de pommes de terre et ail noir
Home made porcini little ravioli, veal sweetbread, potatoes mousse and black garlic

La triglia* profumata al lime
raviolo caprese e salsa caciucco

Rouget au parfum de citron vert, raviolo "caprese" et sauce "caciucco"*
Red mullet with lime perfume, raviolo "caprese" and "caciucco" 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 cheeses produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

Il chicco di caffè

Le grain de café
The coffee grain

Il menu Gran Paradiso è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

Le menu Grand Paradis est servi pour tous les convives de la table

Gran Paradiso menu is served for all guests at table

a persona € 90

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

MENU
MONTE BIANCO - 4810 mt.

MONTBLANC

MONTBLANC MENU

Il mi-cuit croccante di salmerino

bietola, rape rosse e maionese all'olio di noci

*Mi-cuit croustillant de omble-chevalier, blettes, betteraves et mayonnaise à l'huile de noix
Crunchy mi-cuit of char, Swiss chard, beetroot and walnut mayonnaise*

Il risotto al Parmigiano Reggiano

polvere di cipolla di Tropea, petto di piccione e uva fragola

*Risotto au Parmigiano Reggiano, poudre d'oignon de Tropea, magret de pigeon et raisin Isabelle
Risotto with Parmigiano Reggiano, Tropea's onion powder, pigeon breast and Isabella grape*

Il filetto di manzetta

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

*Filet de bœuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cognac, sauce au vin Torrette Supérieur
Beef filet cooked in rock salt and Cognac 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 cheeses produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"*

Il Monte Bianco

*Le Mont Blanc
The Mont Blanc*

Il menu Monte Bianco è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo

Le menu Mont Blanc est servi pour tous les convives de la table

Mont Blanc menu is served for all guests at table

a persona € 90

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. Up 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 € 110

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	<i>2 plats – 2 courses</i>	€ 60
3 piatti	<i>3 plats – 3 courses</i>	€ 75
4 piatti	<i>4 plats – 4 courses</i>	€ 90
5 piatti	<i>5 plats – 5 courses</i>	€ 100

PER INIZIARE

Il Foie Gras *caramellato e profumato al pepe di Sichuan
ananas e pane alla frutta secca*

*Foie Gras caramélisé et au parfum de poivre de Sichuan, ananas et pain aux fruits secs
Caramelized Foie Gras with Sichuan pepper perfume, pineapple and dried fruits bread*

Il mi-cuit croccante di salmerino

bietola, rape rosse e maionese all'olio di noci

*Mi-cuit croustillant de omble-chevalier, blettes, betteraves et mayonnaise à l'huile de noix
Crunchy mi-cuit of char, Swiss chard, beetroot and walnut mayonnaise*

L'uovo di Re Vittorio

L'œuf du Roi Vittorio

Egg King Vittorio style

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Il risotto *al Parmigiano Reggiano*

polvere di cipolla di Tropea, petto di piccione e uva fragola

*Risotto au Parmigiano Reggiano, poudre d'oignon de Tropea, magret de pigeon et raisin Isabelle
Risotto with Parmigiano Reggiano, Tropea's onion powder, pigeon breast and Isabella grape*

I raviolini *di funghi porcini*

animelle di vitello, soffice di patata e aglio nero

*Petits ravioli maison de cèpes, ris de veau, mousse de pommes de terre et ail noir
Home made porcini little ravioli, veal sweetbread, potatoes mousse and black garlic*

Gli gnocchi *di ricotta e cicoria*

gamberi rossi, vellutata allo zafferano e bisque ristretta*

Gnocchi maison de ricotta et chicorée, gambas rouges, veloutée au safran et bisque restreinte
Home made ricotta and chicory dumplings, red prawn*, saffron sauce and bisque reduction*

A SEGUIRE

Il filetto di manzetta

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

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

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

Il cervo mirtilli e funghi porcini

Cerf, myrtilles et cèpes

Deer, blueberry and porcini mushrooms

La triglia* profumata al lime

raviolo caprese e salsa caciucco

Rouget au parfum de citron vert, raviolo "caprese" et sauce "caciucco"*

Red mullet with lime perfume, raviolo "caprese" and "caciucco" 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 cheeses produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"

I DESSERTI

preparati dai nostri pasticceri

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

Il Monte Bianco

Le Mont Blanc

The Mont Blanc

Il chicco di caffè

Le grain de café

The coffee grain

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 salmerini:

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:

Molino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)

Funghi e Tartufi

Tribule & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)

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*

€ 200 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.