

# *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 RADICI

## MENU RACINES - ROOTS MENU

*Proposta di antiche ricette e prodotti della tradizione valdostana  
Proposition d'anciennes recettes et produits de la tradition valdôtaine  
Proposal of ancient recipes and products of Valle d'Aosta tradition*

### **Il Salmerino, verdure e "carpione"**

*Ombre-chevalier, légumes et "carpione" - Char, vegetables and "carpione"*

### **Il Risotto alla zucca, Bleu d'Aoste e pere Martin Sec**

*Risotto au potiron, "Bleu d'Aoste" et poires Martin Sec - Risotto with pumpkin, "Bleu d'Aoste" and Martin Sec pear*

### **Il Bollito delle feste**

*Pot au feu de viande - Mixed boiled meat*

### **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 Crema di Cogne con tegole**

*Crème de Cogne avec tuiles - Cogne cream with "tegole"*

**Il menu Radici è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo**

***Le menu Racines est servi pour tous les convives de la table***

***Roots 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.

# I CLASSICI BELLEVUE

## **L'Uovo di Re Vittorio**

€ 28

*Ouf du Roi Victor  
Egg king Vittorio style*

## **La Tavolozza di foie gras**

€ 38

*Palette de foie gras  
Foie gras palette*

## **Il Filetto di manzetta**

€ 38

*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 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"*

da € 12 a € 24

# IN PIENA LIBERTÀ'

**La Trota di Lillaz**, scarola abbottonata e profumi mediterranei € 26

*Truite de Lillaz, scarole "abbottonata" et arômes méditerranéens  
Lillaz trout, escarole "abbottonata" and mediterranean aromas*

**La Ventresca di tonno** scottata alla nizzarda € 32

*Longe de thon juste poêlée à la niçoise  
Pan fried tuna belly niçoise style*

**I Tagliolini** alla polvere di porcini € 26

*animelle di vitello al génépy e fondente di porri*

*Tagliolini maison à la poudre de cèpes, riz de veau au génépy et poireaux fondents  
Home-made tagliolini with porcini mushroom powder, veal sweetbread with génépy and tender creamy leek*

**Il Raviolo aperto** € 28

*carciofi, capesante\* e bottarga di muggine*

*Raviolo ouvert: artichauts, Saint Jacques et boutargue de muge  
Open raviolo: artichoke, scallop and greymullet "bottarga"*

**Bisque d'astice** al Cognac € 22

*con gnocchetti di ricotta di bufala*

*Bisque de homard au Cognac avec petits gnocchi de "ricotta" de bufflonne  
Lobster bisque with Cognac and little dumpling of buffalo "ricotta"*

**Il Bollito delle feste** € 32

*Pot au feu de viande  
Mixed boiled meat*

**Il Salmone\* selvaggio** € 32

*il suo caviale, barbabietole e burro allo scalogno*

*Saumon sauvage, son caviar, betteraves et beurre à l'échalote  
Wild salmon, salmon caviar, beetroot and butter with shallot*

**I Legumi e le verdure d'inverno** € 26

*Légumes d'hiver  
Winter pulses and vegetables*

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

**INFINE**  
*non perdetevi le tentazioni del giorno*

**LA CARTA DEI DESSERT**

*preparati dai nostri pasticceri*

*Desserts préparés par nos pâtisseries*

*Sweets prepared by our head pastry*

*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:**

*Molino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)*

**Funghi:**

*Valentino Claudio - Pinasca (Torino)*

**Zafferano:**

*La Branche di Diego Bovard (Morgex)*

**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 SO<sub>2</sub>*

*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*

*€ 180 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.*

