

# *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  
**GRAN PARADISO**

GRAND PARADIS

GRAN PARADISO

**L'uovo di Re Vittorio**

*L'œuf du Roi Vittorio*  
*Egg King Vittorio style*

**I paccheri "Monograno Felicetti"**

*pomodorini e tutto tonno\**

*Paccheri "Monograno Felicetti", tomates cerise et tout thon\**  
*"Monograno Felicetti" paccheri, cherry tomatoes and all tuna\**

**Il capriolo in due cotture**

*arrostito ed in salmì*

*Chevreuil en deux cuissons: rôti et à l'étouffé*  
*Venison in two cooking: roasted and jugged*

**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 Gran Paradiso, suggestioni d'autunno**

*Grand Paradis, suggestions de l'automne*  
*Gran Paradiso, autumn suggestions*

**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**

*MONTBLANC*

*MONTBLANC MENU*

***Il croccante di triglia\* al basilico***

*pere, sedano e noci, ristretto di arancia e carote*

*Croustillant de rouget\* au basilic, poires, céleri et noix, réduction d'orange et carottes*  
*Crunchy red mullet\* with basil, pear, celery and wal nut, orange and carrot reduction*

***Il risotto, topinambur***

*maialino iberico fondente e kumquat canditi*

*Risotto, topinambour, cochon de lait ibérique fondant et kumquats confits*  
*Risotto, Jerusalem artichoke, tender Iberian piglet and candied kumquat*

***Il filetto di manzetta***

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

*Filet de bœuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cogne, sauce au vin Torrette Supérieur*  
*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"*

***La mela valdostana nelle sue declinazioni***

*La pomme valdôtaine et ses déclinaisons*  
*Aosta Valley's apple and its declinations*

***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. 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*

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

## PER INIZIARE

### *L'uovo di Re Vittorio*

*L'œuf du Roi Vittorio  
Egg King Vittorio style*

### *La degustazione di Foie Gras*

*Dégustation de Foie Gras  
Foie gras tasting*

### *Il croccante di triglia\* al basilico*

*pere, sedano e noci, ristretto di arancia e carote*

*Croustillant de rouget\* au basilic, poires, céleri et noix, réduction d'orange et carottes  
Crunchy red mullet\* with basil, pear, celery and wal nut, orange and carrot reduction*

### *Le capesante\* arrostita*

*radicchio, mandarino e zabaione*

*Cocquilles Saint-Jacques\* rôties, radicchio de Trévis, mandarin et sabayon  
Roasted scallop\*, red chicory, tangerine and egg-nog*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

### *I fagottini all'ossobuco in gremolada*

*Ravioli maison de ossobuco en persillade "gremolada"  
Home made ossobuco pasta parcel with "gremolada"*

### *Il risotto, topinambur, maialino iberico fondente e kumquat canditi*

*Risotto, topinambour, cochon de lait ibérique fondant et kumquats confits  
Risotto, Jerusalem artichoke, tender Iberian piglet and candied kumquat*

### *Gli gnocchi alla clorofilla di prezzemolo*

*guazzetto di vongole veraci\*, rane\* e tartufo nero*

*Gnocchi maison à la chlorophyllle de persil, nage de palourdes\*, grenouilles\* et truffe noire  
Home made parsley chlorophyll dumpling, carpet shell\* nage, frog\* and black truffle*

### *I paccheri "Monograno Felicetti"*

*pomodorini e tutto tonno\**

*Paccheri "Monograno Felicetti", tomates cerise et tout thon\*  
"Monograno Felicetti" paccheri, cherry tomatoes and all tuna\**

# A SEGUIRE

## **Il filetto di manzetta**

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

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

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

## **Il capriolo in due cotture: arrostito ed in salmì**

*Chevreuil en deux cuissons: rôti et à l'étouffé*

*Venison in two cooking: roasted and jugged*

## **Il rombo\* arrostito, mousseline di cavolfiore**

*tarte-fine di cipolle, ristretto di pollo e limone*

*Turbot\* rôti, mousseline de chou-fleur, tarte-fine d'oignons, réduction de poulet et citron*

*Roasted turbot\*, cauliflower mousseline, onion thin pie, chicken and lemon reduction*

## **Il mi-cuit: trota salmonata e salmerino di Lillaz**

*maionese al rafano, barbabietola e carciofo*

*Mi-cuit de truite saumonée et omble chevalier, mayonnaise au raifort, betterave et artichaut*

*Mi-cuit Lillaz salmon trout and char, horseradish mayonnaise, beetroot and artichoke*

# 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 pasticciieri**

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

## **Il Gran Paradiso, suggestioni d'autunno**

*Le Grand Paradis, suggestions de l'automne*

*Gran Paradiso, autumn suggestions*

## **La mela valdostana nelle sue declinazioni**

*La pomme valdôtaine et ses déclinaisons*

*Aosta Valley's apple and its declinations*

## **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 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*

*€ 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.*