

# *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**

GRAND PARADIS

GRAN PARADISO

**L' astice\***, topinambur, agrumi e carote

*Homard\**, topinambour, agrumes et carottes

*Lobster\**, Jerusalem artichoke, citrus fruits and carrot

**I tortelli di zucca**

guancette di maialino brasate e cardoncelli

*Ravioli maison de potiron, joues de cochon de lait braisées et pleurotes de panicaut*

*Home made ravioli with pumpkin filling, braised piglet cheek and king trumpet mushroom*

**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 pera in quattro spicchi**

*Poire en quatre tranches*

*Pear in four slices*

**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*

***L'uovo di Re Vittorio***

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

***I tagliolini alla crema di cipollotto e zafferano di Morgex  
pil-pil, trippette di baccalà e pomodorini canditi***

*Tagliolini maison à la crème de petit oignon et safran de Morgex, pil-pil, tripes de morue et tomates cerise confites  
Home made tagliolini with spring onion and saffron cream, pil-pil, dried cod fish tripe and candied cherry tomato*

***La sella d'agnello  
cavolfiore e caffè***

*Selle d'agneau, chou-fleur e café  
Saddle of lamb, cauliflower and coffee*

***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 gianduia e i frutti esotici***

*Chocolat gianduia et fruits exotiques  
Gianduia chocolate and exotic fruit*

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

## PER INIZIARE

### **L'uovo di Re Vittorio**

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

### **La tavolozza di Foie Gras**

*Palette de Foie Gras  
Foie Gras palette*

### **L'animella** glassata al melograno tartufo nero, nocciola e spuma di patate

*Ris de veau glacé à la grenade, truffe noire, noisette et mousse de pommes de terre  
Veal sweetbread glazed with pomegranate, black truffle, hazel nut and potatoes mousse*

### **L'astice\***, topinambur, agrumi e carote

*Homard\*, topinambour, agrumes et carottes  
Lobster\*, Jerusalem artichoke, citrus fruits and carrot*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

### **I tagliolini**, alla crema di cipollotto e zafferano di Morgex pil-pil, trippette di baccalà e pomodorini canditi

*Tagliolini maison à la crème de petit oignon et safran de Morgex, pil-pil, tripes de morue et tomates cerise confites  
Home made tagliolini with spring onion and saffron cream, pil-pil, dried cod fish tripe and candied cherry tomato*

### **Il risotto** alle cime di rapa

*lumache alla Bourguignonne e gamberi rossi\* di Sicilia  
Risotto aux fanes de navet, escargots à la Bourguignonne et gambas rouges\* de Sicilia  
Risotto with turnip top, snail Bourguignonne style and Sicilia red prawn\**

### **I tortelli** di zucca

*guancette di maialino brasate e cardoncelli  
Ravioli maison de potiron, joues de cochon de lait braisées et pleurotes de panicaut  
Home made ravioli with pumpkin filling, braised piglet cheek and king trumpet mushroom*

### **Gli gnocchi** di barbabietola alla "Berger"

*Gnocchi maison de betterave à la "Berger"  
Home made beetroot dumpling "Berger" style*

# 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*

## **La sella d'agnello** *cavolfiore e caffè*

*Selle d'agneau, chou-fleur e café*

*Saddle of lamb, cauliflower and coffee*

## **La triglia\***

*pioppini, puntarelle e crema di bottarga*

*Rouget\*, pholioties du peuplier, cœurs de chicorée et crème de poutargue*

*Red mullet\*, poplar mushroom, puntarelle and mullet roe cream*

## **Il rombo\***

*con carciofi, uva e salsa al Campari*

*Turbot\* aux artichauts, raisins et sauce au Campari*

*Turbot\* with artichoke, grape and Campari 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"*

# I DESSERTI

**preparati dai nostri pasticciieri**

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

## **La pera in quattro spicchi**

*Poire en quatre tranches*

*Pear in four slices*

## **Il gianduia e i frutti esotici**

*Chocolat gianduja et fruits exotiques*

*Gianduja chocolate and exotic fruit*

## **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:***

*Mulino 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 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.*