

# *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

## L'ITALIA TRA NORD E SUD

L'ITALIE ENTRE NORD ET SUD

ITALIAN TASTING JOURNEY

### *La ventricina dell'Alto Vastese*

*gamberi rossi\*, peperone crusco e carciofo sott'olio*

*Ventricina d'Abruzzo, gambas\* rouges, poivron "crusco" et artichaut à l'huile*  
*Abruzzo's Ventricina, red prawn\*, "crusco" pepper and artichoke in oil*

### *Gli gnocchi di patate*

*spinacini, ricotta affumicata e zafferano di Morgex*

*Gnocchi de pommes de terre maison, épinards, ricotta fumée et safran de Morgex*  
*Home made potatoes dumpling, spinach, smoked ricotta and Morgex saffron*

### *La triglia\* farcita, pinoli e olive taggiasche*

*Rouget\* farci, pignons et olives de Taggia*

*Stuffed red mullet\*, pine nut and Taggia's olives*

### *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 ciliegio fiorito*

*L'arbre de cerises en fleur*

*Flowery cherry tree*

*Il menu l'Italia tra nord e sud è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo*

*Le menu l'Italie entre nord e sud est servi pour tous les convives de la table*

*Italian tasting journey 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  
**TUTTO FOIE GRAS**

*QUE DU FOIE GRAS*

*ALL FOIE GRAS*

**Il lingotto di Foie Gras**

*fichi e prugne secche*

*Lingot de Foie Gras, figues sechées et pruneaux  
Foie Gras, dried fig and prune ingot*

**I bottoni di Foie Gras**

*emulsione al Parmigiano Reggiano, piselli*

*chutney di scalogno all'aceto balsamico tradizionale*

*Ravioli de Foie Gras, émulsion de Parmigiano Reggiano, petits pois, chutney d'échalotes au vinaigre balsamique  
Ravioli with Foie Gras filling, Parmigiano Reggiano emulsion, peas, shallot and balsamic vinegar chutney*

**La Tarte-Tatin** alle mele e cannella, scaloppa di Foie Gras arrostita

*Tarte Tatin de pommes et cannelle, escalope de Foie Gras rôtie  
Apple and cinnamon Tarte Tatin, roasted Foie Gras escalope*

**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"*

**Fragola e rabarbaro**

*Fraise et rhubarbe  
Strawberry and rhubarb*

**Il menu Tutto Foie Gras è servito per tutti i commensali dello stesso tavolo**

*Le menu Que du Foie Gras est servi pour tous les convives de la table*

*All Foie Gras 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*

**2013: I tagliolini agli asparagi e pomodorini confit  
battuto di salmerino alpino all'erba cipollina e lime**

*2013: Tagliolini maison aux asperges et tomates cerise confites*

*tartare d'omble chevalier de Lillaz à la ciboulette et citron vert*

*2013: Home made tagliolini with asparagus and candied cherry tomato*

*Lillaz char tartare with chives and lime dressing*

**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*

**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 tavolozza di Cognac**

*Palette de desserts de Cognac*

*Cognac's dessert palette*

***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*

<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

### **La ventricina dell'Alto Vastese**

*gamberi rossi\*, peperone crusco e carciofo sott'olio*

*Ventricina d'Abruzzo, gambas\* rouges, poivron "crusco" et artichaut à l'huile  
Abruzzo's Ventricina, red prawn\*, "crusco" pepper and artichoke in oil*

### **Il lingotto di Foie Gras**

*fichi e prugne secche*

*Lingot de Foie Gras, figues sechées et pruneaux  
Foie Gras, dried fig and prune ingot*

### **2004: L'uovo di Re Vittorio**

*2004: L'œuf du Roi Vittorio  
2004: Egg King Vittorio style*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

### **Gli gnocchi di patate**

*spinacini, ricotta affumicata e zafferano di Morgex*

*Gnocchi de pommes de terre maison, épinards, ricotta fumée et safran de Morgex  
Home made potatoes dumpling, spinach, smoked ricotta and Morgex saffron*

### **I bottoni di Foie Gras**

*emulsione al Parmigiano Reggiano, piselli*

*chutney di scalogno all' aceto balsamico tradizionale*

*Ravioli de Foie Gras, émulsion de Parmigiano Reggiano, petits pois, chutney d'échalotes au vinaigre balsamique  
Ravioli with Foie Gras filling, Parmigiano Reggiano emulsion, peas, shallot and balsamic vinegar chutney*

### **2013: I tagliolini agli asparagi e pomodorini confit**

*battuto di salmerino alpino all'erba cipollina e lime*

*2013: Tagliolini maison aux asperges et tomates cerise confites  
tartare d'omble chevalier de Lillaz à la ciboulette et citron vert*

*2013: Home made tagliolini with asparagus and candied cherry tomato  
Lillaz char tartare with chives and lime dressing*

# A SEGUIRE

## **La triglia\*** *farcita, pinoli e olive taggiasche*

*Rouget\* farci, pignons et olives de Taggia*  
*Stuffed red mullet\*, pine nut and Taggia's olives*

## **La Tarte-Tatin** *alle mele e cannella, scaloppa di Foie Gras arrostita*

*Tarte Tatin de pommes et cannelle, escalope de Foie Gras rôtie*  
*Apple and cinnamon Tarte Tatin, roasted Foie Gras escalope*

## **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*

# 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 pasticciere**

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

## **Il ciliegio fiorito**

*L'arbre de cerises en fleur*  
*Flowery cherry tree*

## **Fragola e rabarbaro**

*Fraise et rhubarbe*  
*Strawberry and rhubarb*

## **La tavolozza di Cognac**

*Palette de desserts de Cognac*  
*Cognac's dessert palette*

## **Il dessert del giorno**

*Dessert du jour*  
*Dessert 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*

*€ 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.*

