

Le Petit Restaurant

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea
cucina di Fabio Iacovone*



*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia
Sommelier: Rino Billia*

PER INIZIARE

- L'uovo di Re Vittorio** € 28
Oeuf du Roi Victor
Egg king Vittorio style
- Foie gras, pesca, rabarbaro e pane dolce** € 32
Foie gras, pêche, rhubarbe et pain doux
Foie gras, peach, rhubarb and sweet bread
- L'astice* poché** € 32
profumato al coriandolo, carote, carote e carote
Homard poché au parfum de coriandre, carottes, carottes et carottes
Poached lobster with coriander parfum, carrot, carrot and carrot
- Il boero di trota** € 26
caprino e rafano, pera grigliata e aspretto di frutti rossi
Bonbon de truite, fromage frais de chèvre et radis, poire grillée et vinaigre de fruits rouges
Trout, fresh goat cheese and horseradish praline with grilled pear and red fruits vinegar
- I funghi porcini** € 28
proposti dallo chef secondo mercato e reperibilità
Les cèpes proposés par le chef selon marché et disponibilité
Porcini mushrooms offered by the chef according to market and availability

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il risotto allo zafferano di Morgex** € 26
cipollotto e coda di vitello arrostita
Risotto au safran de Morgex, oignon printanier et queue de veau rôtie
Risotto with Morgex saffron, spring onion and roasted veal tail
- Gli gnocchi di polenta, toma, spinacini e tartufo nero** € 28
Gnocchi de polenta maison, tomme, épinards et truffe noire
Home-made polenta dumpling with toma cheese, spinach and black truffle
- I ravioli di funghi porcini al pizzico** € 26
soffice di patata e veli di carne messada
Ravioli maison aux cèpes, mousse de pommes de terre et voiles de viande "messada"
Home-made ravioli with porcini mushroom filling, potatoes mousse and "messada" meat
- La chitarra d'Abruzzo** € 26
con calamaretti, pomodorini e fagioli di Controne*
Spaghetti "alla chitarra" d'Abruzzo avec calamars, tomates cerise et haricots de Controne
Spaghetti "alla chitarra" from Abruzzo with squid, cherry tomato and Controne bean
- L'emulsione tiepida di pomodorini datterino** € 22
pappa, burrata e polpa di riccio
Émulsion tiède de tomates "datterini", "pappa", "burrata" et pulpe d'oursin
Warm "datterini" tomato emulsion, with "pappa", "burrata" and sea-urchin

A SEGUIRE

Il filetto di manzetta € 35

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 lombetto d'agnello arrostito all'issopo € 32

trucioli di patate e neve di Pecorino

Longe d'agneau rôtie à l'hyssope, copeaux de pommes de terre et neige de "Pecorino"

Roasted loin of lamb with hyssop, potatoes slivers and "Pecorino" snow

Il coniglio della tradizione € 32

Lapin selon la tradition

Rabbit in traditional style

Il sandwich di rombo* € 35

creme di agrumi, sorbetto al finocchio e profumi mediterranei

Sandwich de turbot, crèmes d'agrumes, sorbet au fenouil et aromates Méditerranéens

Turbot sandwich, citrus fruit creams, fennel sorbet and Mediterranean aromas

La gabbietta di zucchine € 24

odori e verdure del nostro orto, coulis di pomodoro infornato e mousse di ricotta d'alpeggio

Cage de courgettes, fines herbes et légumes du notre potager, coulis de tomate au four et mousse de "ricotta" d'alpage

Courgette cage, aromatic herbs and vegetables of our garden, baked tomato sauce and summer alpine pasture's "ricotta"

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati, stagionati e presentati da Roberto

Chariot des fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés et présentés par Roberto

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected, aged and served by Roberto

da € 12 a € 24

INFINE

non perdetevi le tentazioni del giorno

preparate dai nostri pasticciieri

Desserts préparés par nos pâtisseries

Sweets prepared by our head pastry

da € 8 a € 14

IL MENU DI RE VITTORIO EMANUELE II

interpretato da Fabio Iacovone

*Quando il re Vittorio Emanuele II cacciava lo stambecco
nella sua riserva, ora diventata Parco Nazionale del Gran Paradiso,
il Bellevue Hôtel & Spa non esisteva ancora.*

*Non possiamo, quindi, affermare che il Padre della patria italiana
amasse questo menu, ma siamo certi che lo avrebbe gradito.*

L'uovo di Re Vittorio

*Oeuf du Roi Victor
Egg King Vittorio style*

Il risotto allo zafferano di Morgex cipollotto e coda di vitello arrostita

*Risotto au safran de Morgex, oignon printanier et queue de veau rôtie
Risotto with Morgex saffron, spring onion and roasted veal tail*

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 carrello dei formaggi italiani bovini, ovini e caprini selezionati, stagionati e presentati da Roberto

*Chariot des fromages d'Italie, affinés et présentés par Roberto
Italian cheese trolley, selected, matured and served by Roberto*

I dessert preparati dai nostri pasticceri

*Desserts préparés par nos pâtisseries
Sweets prepared by our haed pastry*

a persona € 75

LA DEGUSTAZIONE

Il boero di trota

caprino e rafano, pera grigliata e aspretto di frutti rossi

*Bonbon de truite, fromage frais de chèvre et radis, poire grillée et vinaigre de fruits rouges
Trout, fresh goat cheese and horseradish praline with grilled pear and red fruits vinegar*

Foie gras, pesca, rabarbaro e pane dolce

*Foie gras, pêche, rhubarbe et pain doux
Foie gras, peach, rhubarb and sweet bread*

Gli gnocchi di polenta

toma, spinacini e tartufo nero

*Gnocchi de polenta maison, tomme, épinards et truffe noire
Home-made polenta dumpling with toma cheese, spinach and black truffle*

Il lombetto d'agnello arrostito all'issopo

trucioli di patate e neve di Pecorino

*Longe d'agneau rôtie à l'hyssop, copeaux de pommes de terre et neige de "Pecorino"
Roasted loin of lamb with hyssop, potatoes slivers and "Pecorino" snow*

Il carrello dei formaggi italiani

bovini, ovini e caprini

selezionati, stagionati e presentati da Roberto

*Chariot des fromages d'Italie, affinés et présentés par Roberto
Italian cheese trolley, selected, matured and served by Roberto*

I dessert preparati

dai nostri pasticciieri

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

a persona € 90

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolito Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Pane per la prima colazione e il pranzo:

Gran Paradiso Pane - Cogne

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

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

Il prosciutto crudo di Bosses	€ 12
<i>Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham</i>	
Il prosciutto cotto arrosto griotté	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
La bresaola della Valtellina	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
Il pomodoro e la mozzarella	€ 10
<i>Tomate et mozzarella - Tomato and mozzarella</i>	
La pasta corta al pomodoro fresco	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
La pasta corta alla Bolognese	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
La pasta corta al pesto	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
Il risotto al Parmigiano Reggiano	€ 12
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
L'omelette nature	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
L'omelette al prosciutto e formaggio	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
Il passato di verdure	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
Il filetto di manzo alla griglia	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
La milanese di pollo	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
La paillard di vitello	€ 14
<i>Escalope de veau grillée - Grilled veal escalope</i>	
Il filetto di sogliola* alla griglia	€ 18
<i>Filet de sole grillée - Grilled sole filet</i>	
Le verdure lesse o saltate	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sautéed vegetables</i>	
Le patate* fritte	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
I dessert del giorno	€ 8 - € 14
<i>Dessert du jour - Dessert of the day</i>	

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 piccola scelta di vini
al bicchiere*

*Vi propongono inoltre
il menu degustazione
con abbinamento di un calice
di vino selezionato per ogni portata*

€ 170 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.