

Restaurant 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



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

Alessandro

e

Rino

il maître d'Hotel

il sommelier

*Vi possono proporre
una scelta di vini al bicchiere*



Cos'è un buon vino?

*È il risultato di molti fattori: uve sane e di qualità
ottimo terroir, capacità agronomiche ed enologiche di chi lo vinifica
tradizione o innovazione a seconda della filosofia produttiva, ma non solo...
Anche la conservazione e l'affinamento sono aspetti fondamentali, spesso sottovalutati.*

*Al fine di proporvi i vini nella loro migliore condizione
la cantina del Bellevue è un piccolo (ma non troppo)
scigno in cui questi tesori vengono non solo custoditi
ma coccolati e aiutati a crescere e maturare. Temperatura costante
umidità controllata e addirittura musica classica accompagnano
le circa 16000 bottiglie in essa stoccate.*

*Rino, il nostro appassionato sommelier, sarà lieto di guidarvi in una visita
se ne avrete il piacere, alla scoperta di questo regno di Bacco.*

PER INIZIARE

- Il salmone* marinato agli agrumi** € 22
insalatina di finocchi e cipolla di Tropea
Saumon mariné aux agrumes, salade de fenouils et oignon de Tropea*
Marinated salmon with citrus fruit, fennel and Tropea onion salad*
- L'inverno vegetale** € 18
Hiver végétal
Vegetal winter
- La fonduta d'alpeggio con briciole di troillet** € 20
Fondue de fromages d'alpage avec miettes de "troillet"
Summer alpine's pasture cheese fondue with "troillet" crumbs
- La Tatin di Foie Gras, mele nostrane e rosmarino** € 28
Tatin de Foie Gras, pommes Valdôtaines et romarin
Foie Gras Tatin, local apple and rosemary

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il risotto ai carciofi** € 18
maialino croccante e limone candito
Risotto aux artichauts, cochon de lait croustillant et citron confit
Risotto with artichoke, crunchy piglet and candied lemon
- La zuppetta di polenta** € 16
Brie de Meaux e tartufo nero
Soupe de polenta, Brie de Meaux et truffe noire
Polenta soup, Brie de Meaux and black truffle
- I tortelli "caciucco"** € 22
emulsione di pomodorini datterino gialli
Ravioli maison "caciucco", émulsion de olivines jaunes
Home made ravioli "caciucco" style, yellow cherry tomato emulsion
- I paccheri "Monograno Felicetti"** € 18
al ragù d'agnello e peperone dolce, polpettine di vitello e scaglie di Pecorino
Paccheri "Monograno Felicetti" au ragoût d'agneau et poivron doux, boules de veau et copeaux de Pecorino
"Monograno Felicetti" paccheri with lamb and sweet pepper ragoût, veal meatball and Pecorino sliver

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

A SEGUIRE

Le costolette d'agnello alla Villeroy € 30

cestino di insalatine alla salsa francese

*Côtelettes d'agneau à la Villeroy, corbeille de salade à la sauce française
Lamb chop Villeroy style, salad basket with French sauce*

Il cartoccio di pesce* € 30

verdure all'acqua pazza

Papillote de poissons et légumes à "l'acqua pazza"
Baked in a foil fish* and vegetables "acqua pazza" style*

Il filetto di manzetta € 35

al burro e salvia, carciofi, crema di Blue d'Aoste e composta di pere Martin Sec

*Filet de bœuf au beurre et sauge, crème de Bleu d'Aoste et compote de poires Martin Sec
Beef filet with butter and sage, Bleu d'Aoste cream and Martin Sec pear compote*

Il lomo di baccalà in casseruola € 30

salsa arrabbiata, Burrata, tapenade di olive e bruschetta sbriciolata

*Dos de morue à la casserole, sauce "arrabbiata", Burrata, tapenade d'olives et miettes de pain grillé
Cod fish back in casserole, "arrabbiata sauce", Burrata, olive tapenade and grilled bread crumb*

I FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia
selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

*Les fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"
Cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"*

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 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)

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

Il prosciutto crudo di Parma	€ 12
<i>Jambon cru de Parma - Parma 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 pesce* alla griglia	€ 18
<i>Filet de poisson grillée - Grilled fish filet</i>	
Le verdure lesse o saltate	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted 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>	

* il prodotto può essere surgelato

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