



Restaurant Bellevue

Il menu del pranzo

*Cucina di terra, di mare ma anche, e soprattutto,
cucina mediterranea, cucina di
Niccolò De Riu*

*Maître d'Hotel: Luca Sandretto
Sommelier: Rino Billia*



*Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.
° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04
Gli alimenti possono essere congelati all'origine.





Il pranzo

PER INIZIARE

L'UOVO DI RE VITTORIO • 20

Piccola fonduta di toma e Fontina, tartufo estivo

*L'œuf de Roi Vittorio, fondue de tomme et Fontina, truffe noire d'été
King Vittorio's egg, toma and Fontina cheeses fondue, summer truffle*

IL CARPACCIO DI VITELLO • 22

marinato alle erbe, giardiniera di verdure, burrata e nocciole

*Carpaccio de veau mariné aux herbes, jardinière de légumes, burrata et noisettes
Herb marinated veal carpaccio, vegetables giardiniera, burrata cheese and hazelnuts*



I PRIMI PIATTI

I FUSILLONI DEL PASTIFICIO FELICETTI • 20

ragù di anatra al Porto, cardoncelli e cacao

*Fusilloni "Maison Felicetti", ragoût de canard au Porto, argouanes et cacao
Fusilloni from Felicetti pasta factory, Porto scented duck ragout, king trumpet mushrooms and cocoa*

I TAGLIOLINI BELLEVUE • 18

salsa di pomodoro, pesto, aglio, peperoncino e fondo di vitello

*Tagliolini Bellevue: sauce tomate, piment, ail, pistou de basilic et fond de veau
Tagliolini Bellevue: tomato sauce, chili pepper, garlic, basil pesto and veal stock*



A SEGUIRE

LA TROTA DI LILLAZ SALMONATA • 30

guazzetto di pomodorini e maggiorana, patate e olive mignole

*Truite de Lillaz saumonée, nage de tomates et marjolaine, pommes de terre et olives
Salmon Lillaz trout, tomatoes and marjoram stock, potatoes and olives*

IL FILETTO DI MANZO AL GAMAY • 32

patate quarantine al salto e panaché di verdure

*Filet de bœuf au Gamay, pommes de terre rattes et panaché de légumes
Beef fillet with Gamay wine sauce, fingerling potatoes and vegetables panaché*

I FORMAGGI BOVINI, OVINI E CAPRINI PRODOTTI IN ITALIA • DA 16 A 28

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

*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"*



Light lunch

L'INSALATA DEL GIORNO • 18

*Salade du jour
Seasonal salad*

L'INSALATA NIZZARDA • 20

songino, fagiolini, patate, uova sode, tonno, acciughe, pomodorini e olive

*Salade niçoise: salade verte, haricots verts, pommes de terre, œufs durs, thon, anchois, tomates et olives
Nicoise salad: green salad, green beans, potatoes, hard boiled eggs, tuna, anchovies, cherry tomatoes and olives*

IL MINESTRONE DI VERDURE DI STAGIONE • 16

crostini di pane al rosmarino

*Soupe aux légumes de saison, croutons de pain au romarin
Minestrone with seasonal vegetables, rosemary scented bread croutons*

IL CLUB SANDWICH • 22

lattuga, petto di pollo, bacon, pomodoro, uova e maionese

*Club sandwich: laitue, blanc de poulet, bacon, tomate, œuf et mayonnaise
Club sandwich: lettuce, chicken breast, bacon, tomato, egg and mayonnaise*

IL FONTINA-BURGER • 24

200 gr di hamburger di fassona, Fontina, cavolo verza, pomodoro, cipolle stufate, bacon, maionese maison al Genepy, ketchup al vermouth valdostano e patate fritte

*Fontina-burger: 200 gr de hamburger "fassona", fromage Fontina, chou de Savoie, tomate, oignons à l'étuvée, bacon, mayonnaise maison au Genepy, ketchup au vermouth valdotain et pommes de terre frites
Fontina-burger: 200 gr hamburger "fassona", Fontina cheese, savoy cabbage, tomato, stewed onions, bacon, homemade genepy scented mayonnaise, ketchup with Valle d'Aosta vermouth and french fries*



La pasticceria

IL TIRAMISÙ • 10

IL CRÈME CARAMEL • 10

IL SORBETTO E I GELATI • 8 - 10

Sorbet et glaces - Sorbets and ice-cream

LA COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA • 12

Composition de fruits frais - Fresh fruits composition



 VEGETARIANO

 GLUTEN FREE

Il menu dei bimbi

Il prosciutto crudo di Bosses • 14

Jambon cru de Bosses - Bosses' raw ham

Il prosciutto cotto • 12

Jambon blanc griotté - White ham

L'insalata caprese • 12

Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese

La pasta corta all'olio extravergine di oliva • 10

Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil

La pasta corta al pomodoro fresco • 12

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

La pasta corta alla bolognese • 14

Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce

La pasta corta al pesto • 12

Pâtes au pesto de basilic - Pasta with basil pesto

Il minestrone o il passato di verdure • 12

Soupe ou crème de légumes - Vegetables soup or cream

Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva • 16

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

L'omelette nature • 12

Omelette nature - Plain omelette

L'omelette al prosciutto e formaggio • 14

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

La paillard di vitello • 20

Paillard de veau - Grilled veal steak

La milanese di pollo • 18

Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope

Il filetto di pesce° alla griglia • 22

Filet de poisson grillé - Grilled fish° fillet

Le verdure lesse o saltate • 8

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

Le patate fritte • 6

Frites - French fries

I dessert del giorno • 8 - 14

Dessert du jour - Dessert of the day

Gli allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare 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 any 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



B BELLEVUE
HOTEL & SPA - COGNE