

Le Petit Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*“Ieri è storia. Domani è mistero. Oggi è un **dono.**”*

ELEANOR ANNA ROOSVELT

In una sala in cui il Tempo sembra essersi fermato, concedetevi un momento da dedicare a Voi stessi.

Ammirando il Gran Paradiso lasciatevi trasportare dallo Chef Niccolò de Riu, dalla capo pasticceria Virginia Terchi Nocentini e dai loro fantastici collaboratori.

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari, i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito



Maitre d'Hotel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

La sala

Il Petit Bellevue è il ristorante gourmet di questa antica Casa. In una sala che assomiglia più ad un museo con qualche tavolo che al contrario, da sempre si sperimenta, si gioca e, soprattutto, ci si diverte. Il concept cambia e si evolve, nulla è fisso o definitivo. È il luogo in cui lo studio delle tradizioni e della cultura culinaria si sposa con la ricerca di nuove tecniche di cucina e di servizio. In questo senso si inserisce perfettamente la cantina vini: un viaggio infinito tra il semplice e il prezioso, tra l'affermato e il nuovo arrivato, tutto indissolubilmente collegato da una sola costante, la qualità.

Il tempo al Petit Bellevue sembra essersi fermato.

Guardando la sala si nota, sulla destra, un bel tavolo fratino appartenente indicativamente al XVI secolo, normalmente apparecchiato con ciò che era di uso all'epoca: una ciotola (da cui si mangiava e beveva), talvolta un piatto e un cucchiaino per chi poteva permetterselo. Voltando invece lo sguardo all'angolo opposto ecco che sul tavolo il peltro inizia ad apparire nel XVIII secolo, la forchetta, qui non rappresentata, era disposizione solo delle tavole delle famiglie ricche. Subito alla sua destra il tavolo del XIX secolo, la ceramica inizia a sostituire il peltro e anche nelle case più umili la forchetta fa la sua comparsa. Il XX secolo non che può essere rappresentato dalla massima ostentazione dello splendore: argenti, ceramiche di Limoges, vetri di Murano...

Gli ultimi due tavoli vogliono invece essere una rappresentazione della nostra visione del presente: fatti a mano ad Aosta e disegnati da noi, sanno essere eleganti e minimali allo stesso tempo. A coronare questa piccola saletta un'opera di Chicco Margaroli, chiamata "Il cibo è la linfa dell'anima", nome che meglio non poteva rappresentare la filosofia del ristorante.

Per qualsiasi curiosità o approfondimento siamo a vostra disposizione!

Le Petit Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*“Ieri è storia. Domani è mistero. Oggi è un **dono.**”*

ELEANOR ANNA ROOSVELT

In una sala in cui il Tempo sembra essersi fermato, concedetevi un momento da dedicare a Voi stessi.

Ammirando il Gran Paradiso lasciatevi trasportare dallo Chef Niccolò de Riu, dalla capo pasticcera Virginia Terchi Nocentini e dai loro fantastici collaboratori.

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari, i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito



Maitre d'Hotel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

The room

The Petit Bellevue is the gourmet restaurant of this ancient House. In a room that looks more like a museum with a few tables than the other way round, there has always been experimentation, play and, above all, fun.

The concept changes and evolves, nothing is fixed or definitive. It is the place where the study of traditions and culinary culture is combined with the search for new cooking and serving techniques. In this sense, the wine cellar fits in perfectly: an endless journey between the simple and the precious, between the established and the newcomer, all inextricably linked by one constant, quality.

Time seems to stand still at the Petit Bellevue.

Looking around the room, one notices, on the right, a fine "fratino" table belonging indicatively to the 16th century, normally set with what was in use at the time: a bowl (from which one ate and drank), sometimes a plate and spoon for those who could afford it. Turning our gaze to the opposite corner, pewter begins to appear on the table in the 18th century; the fork, not shown here, was only available to the tables of wealthy families. Immediately to its right the 19th century table, ceramics began to replace pewter and even in the humblest homes the fork made its appearance. The 20th century cannot be represented by the maximum ostentation of splendour: silverware, Limoges ceramics, Murano glass... The last two tables, on the other hand, are meant to be a representation of our vision of the present: handmade in Aosta and designed by us, they are elegant and minimalist at the same time. To crown this small room a work by Chicco Margaroli, called 'Food is the lymph of the soul', a name that could not better represent the restaurant's philosophy.

For any curiosity or further information, we are at your disposal.

Le Petit Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*“Ieri è storia. Domani è mistero. Oggi è un **dono.**”*

ELEANOR ANNA ROOSEVELT

In una sala in cui il Tempo sembra essersi fermato, concedetevi un momento da dedicare a Voi stessi.

Ammirando il Gran Paradiso lasciatevi trasportare dallo Chef Niccolò de Riu, dalla capo pasticciera Virginia Terchi Nocentini e dai loro fantastici collaboratori.

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari, i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito



Maitre d'Hotel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

La salle

Le Petit Bellevue est le restaurant gastronomique de cette ancienne maison.

Dans une pièce qui ressemble plus à un musée avec quelques tables qu'à l'inverse, il y a toujours eu de l'expérimentation, du jeu et, surtout, du plaisir.

Le concept change et évolue, rien n'est fixe ou définitif. C'est le lieu où l'étude des traditions et de la culture culinaire se conjugue avec la recherche de nouvelles techniques de cuisson et de service. Dans ce sens, la cave à vin s'inscrit parfaitement dans ce contexte : un voyage sans fin entre le simple et le précieux, entre l'établi et le nouveau venu, tous inextricablement liés par une constante, la qualité.

Le temps semble s'arrêter au Petit Bellevue.

En regardant autour de la pièce, on remarque, sur la droite, une belle table "fratino" appartenant indicativement au XVIe siècle, normalement garnie de ce qui était en usage à l'époque : un bol (dans lequel on mangeait et buvait), parfois une assiette et une cuillère pour ceux qui pouvaient se le permettre. En tournant notre regard vers le coin opposé, l'étain commence à faire son apparition sur la table au XVIIIe siècle ; la fourchette, non représentée ici, n'était disponible que sur les tables des familles aisées. Immédiatement à sa droite, la table du XIXe siècle, la céramique commence à remplacer l'étain et même dans les maisons les plus humbles, la fourchette fait son apparition. Le XXe siècle ne peut être représenté par l'ostentation maximale de la splendeur : argenterie, céramique de Limoges, verre de Murano...

Les deux dernières tables, en revanche, se veulent une représentation de notre vision du présent : fabriquées à la main à Aoste et conçues par nos soins, elles sont à la fois élégantes et minimalistes. Pour couronner cette petite pièce, une œuvre de Chicco Margaroli, intitulée "La nourriture est la lymphe de l'âme", un nom qui ne pourrait mieux représenter la philosophie du restaurant.

Pour toute curiosité ou information complémentaire, nous sommes à votre disposition.

Il Menu

Un percorso gustativo tra i sapori della nostra Terra, con ingredienti di grande qualità e tanta fantasia.

Un percorso sensoriale nato dall'esperienza di uno Chef Toscano trasferitosi in Valle d'Aosta, accompagnato sapientemente dalla pluriennale esperienza di Luca e Rino, rispettivamente Maitre di sala e Sommelier.

Una cornice perfetta: il Gran Paradiso, il prato di Sant'Orso e il nostro orto, tra colori e profumi, saranno la musica di sottofondo di questo percorso gustativo ed olfattivo, frutto dell'estro e della fantasia del nostro Chef Niccolò de Riu.

A taste journey through the flavours of our land, with high quality ingredients and a lot of imagination.

A sensory journey born from the experience of a Tuscan chef who has moved to Valle d'Aosta, skilfully accompanied by the many years' experience of Luca and Rino, Maitre d'sala and Sommelier respectively.

A perfect setting: the Gran Paradiso, the Sant'Orso meadow and our vegetable garden, amidst colours and scents, will be the background music of this gustatory and olfactory journey, fruit of the flair and imagination of our Chef Niccolò de Riu.

Un voyage gustatif à travers les saveurs de notre terroir, avec des ingrédients de qualité et beaucoup d'imagination.

Un voyage sensoriel né de l'expérience d'un chef toscan qui s'est installé en Vallée d'Aoste, habilement accompagné par la longue expérience de Luca et Rino, respectivement maître d'hôtel et sommelier.

Un cadre parfait : le Grand Paradis, la prairie de Sant'Orso et notre potager, entre couleurs et senteurs, seront la musique de fond de ce voyage gustatif et olfactif, fruit du flair et de l'imagination de notre Chef Niccolò de Riu.

In alcuni casi la cucina utilizza apparecchiature per l'abbattimento delle temperature al fine di garantire la conservazione ottimale dei prodotti.

Menu Lussert

Il carciofo croccante, uovo al Genepy, crema di castagne e levistico
Artichaut croustillant et jaune d'euf au Genepy, crème de châtaigne et céleri de montagne
Crispy artichoke and egg yolk in Genepy, chestnut cream and mountain celery

Il risotto Acquerello alla Fontina d'alpeggio e Lecristallier, mele profumate
alla cannella e terra di pane di segale

Risotto "Acquerello" à la Fontina d'alpage et Lecristallier, pommes parfumées à la cannelle et terre
de pain de siècle

Acquerello risotto with Alpine Fontina cheese and Lecristallier, cinnamon-scented apples and rye
bread

Il lingotto di storione, il suo fondo allo zafferano e sedano rapa e croccante di
nociola, piccola ribollita

Lingot d'esturgeon et croquant aux noisettes, sauce au safran et céleri-rave, petite "ribollita"

Sturgeon Fillet and hazelnut biscuit, saffron and celeriac sauce, small "ribollita"

La foglia in inverno

La feuille en hiver

The leaf in winter

a persona € 110

L'abbinamento vini proposto dal nostro Sommelier Rino Billia

Accord mets et vins proposé par notre Sommelier Rino Billia

The wine pairing proposed by our Sommelier Rino Billia

a persona € 90

Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini
selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis

sélectionnés et affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheeses, selected and aged

by Roberto, our "Maître Fromager"

a persona € 28

Menu Grauson

Il salmerino di Lillaz, le sue uova e burro alpino profumato all'achillea

Omble Chevalier de Lillaz, ses oufs et beurre alpin parfumé à l'achillée

Lillaz char fillet, its eggs and yarrow-scented alpine butter

I tortelli di cinghiale in "dolceforte", topinambur e polvere di lampone

Tortelli de sanglier en "dolceforte", topinambour et poudre de framboise.

Home made tortelli stuffed with "dolceforte style" wild boar, Jerusalem artichoke and raspberry powder

Il filetto di cervo ai profumi del bosco, millefoglie di patate

Filet de cerf aux parfums de la forêt, millefeuilles de pommes de terre

Venison fillet, woodland scents, potatoes millefeuille

Il giardinetto alla liquirizia e finocchietto

Petit jardin de réglisse et fenouil

Licorice and fennel garden

a persona € 110

L'abbinamento vini proposto dal nostro Sommelier Rino Billia

Accord mets et vins proposé par notre Sommelier Rino Billia

The wine pairing proposed by our Sommelier Rino Billia

a persona € 90

Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini
selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis

sélectionnés et affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheeses, selected and aged
by Roberto, our "Maître Fromager"

a persona € 28

Menu Herbetet

Il salmerino di Lillaz, le sue uova e burro alpino profumato all'achillea

Omble chevalier de Lillaz, ses oufs et beurre alpin parfumé à l'achillée

Lillaz char fillet, its eggs and yarrow-scented alpine butter

Il carciofo croccante, uovo al Genepy, crema di castagne e levistico

Artichaut croustillant et jaune d'œuf au Genepy, crème de châtaigne et céleri de montagne

Crispy artichoke and egg yolk in Genepy, chestnut cream and mountain celery

Il risotto Acquerello alla Fontina d'alpeggio e Lecristallier, mele profumate
alla cannella e terra di pane di segale

Risotto "Acquerello" à la Fontina d'alpage et Lecristallier, pommes parfumées à la cannelle et terre
de pain de siècle

Acquerello risotto with Alpine Fontina cheese and Lecristallier, cinnamon-scented apples and rye
bread

Il lingotto di storione, il suo fondo allo zafferano e sedano rapa e croccante di
nociola, piccola ribollita

Lingot d'esturgeon et croquant aux noisettes, sauce au safran et céleri-rave, petite "ribollita"

Sturgeon Fillet and hazelnut biscuit, saffron and celeriac sauce, small "ribollita"

Il filetto di cervo ai profumi del bosco, millefoglie di patate

Filet de cerf aux parfums de la forêt, millefeuilles de pommes de terre

Venison fillet, woodland scents, potatoes millefeuille

Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini
selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis

sélectionnés et affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheeses, selected and aged

by Roberto, our "Maître Fromager"

La foglia in inverno

La feuille en hiver

The leaf in winter

a persona € 140

L'abbinamento vini proposto dal nostro Sommelier Rino Billia

L'accord mets et vins proposé par notre Sommelier Rino Billia

The wine pairing proposed by our Sommelier Rino Billia

a persona € 110

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta

Giolitto Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi

Le Motte - Gimillan

Trote e storioni

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Fontine

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais

Fratelli 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

Trifule & Bule' di Raffaele Nesto - Torino

Zafferano

Le Branche di Diego Bovard - Morgex

Az. Agr. Stelo - Chambave

Carne

Valsar - Aosta

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 our staff.

Principali 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

Frutta a guscio, quali 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 riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti.

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 e propria opera d'arte. Ecco uno dei segreti del Bellevue 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.

*“Uno non può pensare bene, amare
bene, dormire bene, se non ha mangiato
bene”*

Virginia Woolf