



Le Petit Bellevue



È il luogo in cui lo studio delle tradizioni si sposa con la ricerca di nuove tecniche di cucina e di servizio. La cantina vini si inserisce in questo contesto come 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.

Un'esperienza a cura di

Niccolò de Riu, *lo Chef di cucina*
Andrea Gandolfo, *il Capo pasticcere*
Pietro Imbimbo Rouillet, *il Maître*
Luca Sandretto, *Maitre d'Hôtel*
Rino Billia, *il Sommelier*

Lo spirito



Un viaggio gustativo tra i sapori delle nostre montagne.

Proprio come una volta, pochi ingredienti di grande qualità sapientemente trattati...



Lasciatevi accompagnare da Niccolò, lo Chef di cucina, Andrea, il capo pasticciere, Rino, il Sommelier e Luca, il Maître d'Hotel...



Come un gruppo di sciatori sulla neve fresca, la nostra cena è un viaggio da vivere insieme. Percorsi diversi ma sempre e solo un'unica meta: il sapore!

Il Menu degustazione

Il salmerino di Billaz
le sue uova, burro all'achillea e gemme di pino

— — — — —
Il risotto alla Fontina d'alpeggio
erba limonina, animelle e caffè di cicoria

— — — — —
Il capriolo ai mirtilli rossi
pak-choï al tamari, kumquat e rafano

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

— — — — —
La patata americana
marinata al timo e sciroppo d'acero gelato all'erba cipollina

— — — — —
La ricotta di pecora
Pane di segale e finocchietto al fumo di faggio

140

I percorsi di abbinamento

Jeroboam
Un viaggio per il mondo, dal medio oriente al nord Europa, passando per il Sud America ma senza mai dimenticare la nostra Terra...
Alla scoperta di vini unici!

110

Nabucodonosor
L'Italia dei vini preziosi: millesimi unici, territori e passioni.
Un'esperienza che celebra l'eccellenza del vino, unendo sapori di terroir leggendari a racconti di tradizioni e persone.

210



Ad ognuno il proprio percorso...

...in tre tempi

Tre momenti a scelta dal menù alla carta

90

...in quattro tempi

Quattro momenti a scelta dal menù alla carta

110

La scelta si intende medesima per tutti i commensali

In piena libertà

Il salmerino di Billaaz 34

le sue uova, burro all'achillea e gemme di pino



Il fuccio al fieno 40

polenta al latte di Cogne e cavolo nero acidulato



La bistecca di radice 30

scalogno brasato e mousse al formaggino



Il carpaccio di manzetta marinato 36

neve di foie gras, mele e emulsione acetosa



I tagliolini alla trota di Billaaz 36

burro al cirmolo, e limone bruciato



Gli agnolotti all'ortica, toma e patate 34
ristretto di verdure, caprino di Cretaz e clorofilla



La spugnola 40
patate e levistico



Il risotto alla Fontina d'aspeggio 34
erba limonina, animelle e caffè di cicoria



Il capriolo ai mirtilli rossi 45
pak-choï al tamari, kumquat e rafano



Il carrello dei formaggi bovini, ovini e caprini da 18 a 36
Selezionati e stagionati da Roberto, nostro Maître Fromager

Dalle mani di Andrea Gandolfo, il nostro pasticciere

La ricotta di pecora 28
pane di segale e finocchietto al fumo di faggio



Il risotto di zucca e mandarino 28
nocciole e noce moscata



Il topinambur 28
castagna, carota e cocco

@bellavincogne

@lapetitbellavincogne



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 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.