



## *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

*L'anatra muta bardata al guanciale*  
ripieno alla salsiccia di Bra e topinambur al lampone

*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

*Teroboam*  
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 Lillaz* 34

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



*Il carciofo* 32

millefoglie di patate, Bleu d'Aoste e latticello



*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



*La spirale di pasta all'ortica* 34  
ganache di cardoncelli



*I tagliolini alla trota di Lillaz* 36  
burro al cirmolo, e limone bruciato



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



*L'anatra muta bardata al guanciale* 45  
ripieno alla salsiccia di Bra e topinambur al lampone



*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 SO<sub>2</sub>

*Lupino* e relativi prodotti

*Molluschi* e relativi prodotti.