

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 Marco Viganò, dal sous-chef Alessandro Esposito e dalla loro Brigata.

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

Il Menu

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

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, Marco Viganò, e della sua brigata, sapientemente presentato dal nostro Maitre d'Hotel, Luca Sandretto e dai suoi collaboratori.

Un parcours gustatif entre les saveurs de notre Terroir, avec juste quelques ingrédients de grande qualité et beaucoup de fantasia.

Un cadre parfait: le Grand Paradis, le pré de Saint Ours e notre jardin, entre couleurs et parfums, seront la musique de fond de ce parcours gustatif et olfactif, fruit de l'inspiration e de la fantasia de notre Chef, Marco Viganò, et de sa brigade, judicieusement présenté par notre Maitre d'Hotel, Luca Sandretto et ses collaborateurs.

A journey through the flavors of our Land, with high quality ingredients and a lot of imagination.

A perfect setting: the Gran Paradiso, the Sant'Orso lawn and our vegetable garden, among colors and scents, will be the soundtrack of this culinary journey, the result of the inspiration and imagination of our Chef, Marco Viganò, and his brigade, expertly presented by our Maitre d'Hotel, Luca Sandretto and his collaborators.

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

Oltre il Gran Paradiso

QUATTRO TEMPI

€ 100 a persona

(formaggi esclusi)

Lasciatevi stuzzicare dal Carrello dei Formaggi di Roberto, il nostro Maitre Fromager, bovini, ovini e caprini, selezionati e stagionati nella nostra cantina.

€ 28 a persona

SETTE TEMPI

€ 140 a persona

Caprini, bovini o ovini? Stagionato o fresco? Non esitate a comunicarci le vostre preferenze per il Carrello dei Formaggi, incluso nel Vostro menu.

Trovare il giusto abbinamento vino-cibo è il punto di arrivo della degustazione, di uno e dell'altro. Seguite i sapienti consigli del nostro sommelier, Rino Billia, che saprà guidarvi nella scoperta della nostra rinomata Carta dei Vini.

Abbinamento al menu quattro tempi:

€ 85 a persona (5 calici)

Abbinamento al menu sette tempi:

€ 115 a persona (8 calici)

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

Beyond the Grand Paradis

FOUR MOMENTS

€ 100 per person

(Cheese charriot not included)

Let yourself be teased by Roberto's Cheese Cart, our Maitre Fromager, cattle, sheep and goats, selected and aged in our cellar.

€ 28 a persona

SEVEN MOMENTS

€ 140 per person

Goats, cattle or sheep? Seasoned or fresh? Do not hesitate to tell us your preferences for the Cheese Cart, included in your menu.

Finding the right wine-food pairing is the culmination of both tastings. Follow the expert advice of our sommelier, Rino Billia, who will guide you in the discovery of our renowned wine list.

Pairing four moments menu:

€ 85 per person (5 glasses)

Pairing seven moments menu:

€ 115 per person (8 glasses)

In some cases, the kitchen uses equipment for lowering temperatures in order to ensure optimal preservation of the products.

Au delà du Grand Paradis

QUATRE MOMENTS

€ 100 par personne

(Charriot des fromages non inclus)

Laissez-vous tenter par le Charriot des Fromages de Roberto, notre Maitre Fromager: fromages de brebie, vache et chèvre sélectionnés et affinés dans notre cave.

€ 28 a persona

SEPT MOMENTS

€ 140 par personne

De chèvre, vache ou brebie? N'hésitez pas à nous communiquer vos préférences concernant le Charriot des Fromages, inclus dans votre menu.

Trouver un bon accord mets et vins c'est le point d'arrivée de la dégustation, de l'un et l'autre. Suivez les précieux conseils de notre Sommelier, Rino Billia, qui sera capable de vous guider à la découverte de notre fameuse carte des vins.

Accord menu quatre moments:

€ 85 par personne (5 verres)

Accord menu sept moments:

€ 115 par personne (8 verres)

La cuisine peut utiliser des appareils pour le refroidissement rapide afin de conserver de façon optimale les produits.

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

Formaggi vaccini e caprini

La ferme du Grand Paradis - Valnontey

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

Trifule & Bule' di Raffaele Nesto - Torino

Zafferano

Le Branche di Diego Bovard - Morgex

Az. Agr. Stelo - Chambave

Tartufi

Viano Franco - Alba

Carne

Michele Varvara - Altamura

Pesce

Mauro Pallottino - Torino

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