



Restaurant Bellevue

Il menu della cena

*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.*

Bellevue

Per iniziare

L'uovo di Re Vittorio € 24

piccola fonduta valdostana, tuorlo d'uovo e tartufo nero

L'œuf de Roi Vittorio, petite fondue valdôtaine, jaune d'œuf et truffe noire
Egg King Vittorio style, small cheeses fondue, black truffle

Il giardinetto di verdure € 18

hummus di ceci, limone nero e bergamotto

Petit jardin de légumes, houmous de pois chiches, citron noir et bergamote
Little vegetable garden, chickpea hummus, black lemon and bergamot

La vellutata di zucca mantovana € 14

latte fresco montato, mandorla e sfoglia al Parmigiano Reggiano Riserva

Velouté de courge "mantovana", lait frais monté, amande et millefeuille au Parmigiano Reggiano
Mantuan pumpkin velouté, whipped fresh milk, almond and Parmigiano Reggiano puff pastry

La trota di Lillaz cotta a bassa temperatura € 20

crema di broccolo romanesco e alici, boudin alla paprika e levistico

Truite de Lillaz cuite à basse température, crème de broccoli "romanesco" et anchois, boudin parfumé à la paprika et livèche
Low temperature cooked Lillaz trout, "romanesco" broccoli and anchovies sauce, paprika scented boudin sausage and lovage

La battuta di Fassona piemontese € 22

chimichourri di cavolo nero, Seirass del Fen, cipolline grelot e amaranto

Tartare de Fassona piémontaise, chimichourri de chou noir, Seirass del Fen, oignons grelot et amarante
Fassona beef tartare, black cabbage chimichurri, Seirass del Fen ricotta cheese, grelot onions and amaranth

I primi piatti

Gli spaghetti di Gragnano risottati alla bisque di canocchie € 28

crema di fagioli zolfino e calamaretti spillo

Spaghetti de Gragnano cuits "façon risotto" à la bisque de squilles, crème de haricots "zolfino" et petits calamars

Gragnano spaghetti risotto-style with mantis shrimp bisque, zolfino bean cream and baby squids

Il risotto alla barbabietola affumicata al faggio € 24

fiocchi di caprino di Cretaz e noci

Risotto à la betterave fumée au bois de hêtre, flocons de fromage de chèvre de Cretaz et noix
Beech wood smoked beetroot risotto, Cretaz goat cheese flakes and walnuts

Gli agnolotti ripieni di capriolo € 24

beurre blanc profumato al ginepro, peperone crusco e cumino

Agnolotti maison farcis de chevreuil, beurre blanc parfumé au genévrier, poivron "crusco" et cumin

Homemade agnolotti stuffed with venison, juniper-scented beurre blanc, "crusco" pepper and cumin

A seguire

L'uovo croccante su tortino di cardo mariano € 26

tartufo nero, toma e patate alle erbe

Œuf croustillant sur flan de chardon-Marie, truffe noir, tomme et pommes de terre parfumées aux herbes

Crispy egg on milk-thistle flan, black truffle, Toma cheese and herbs-scented potatoes

Il lingotto di ombrina in granella di pistacchi € 30

patate, tronchetto di porro alla brace e salsa allo zafferano

Lingot d'ombrine en croûte de pistaches, pommes de terre, tronçon de poireau braisé et sauce au safran

Seabream fillet coated in pistachio crumb, potatoes grilled leek log and saffron sauce

Il tournedos di vitello bardato al Lardo di Arnad € 32

disco di polenta e carciofo alla mentuccia e lime

Tournedos de veau bardé de Lard d'Arnad, disque de polenta et artichaut parfumé à la menthe et au citron vert

Veal tournedos wrapped in Lard d'Arnad, polenta and artichoke disc scented with mint and lime

La selezione di formaggi

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia da € 16 a € 32

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, aged by Roberto, our “Maître Fromager”

Infine

Il Gran Paradiso € 12

Mora sotto spirito, yogurt, miele di montagna, meringhe e gelato alle erbe

Grand Paradis: mûres sous alcool, yaourt, miel de montagne, meringues et glace aux herbes

Gran Paradiso: blackberries in alcohol, yoghurt, mountain honey, meringues and herbs ice-cream

Lo strudel di mele € 12

salsa alla vaniglia e gelato alla crema

Strudel aux pommes, sauce à la vanille et glace à la crème

Apple strudel, vanilla sauce and custard ice cream

La composizione di frutta fresca € 10

Composition de fruits frais

Fresh fruit salad

I gelati e il sorbetto maison € 8

Glaces et sorbet maison

Home-made ice cream and sorbet

Il menu dei bimbi

Il prosciutto crudo di Bosses <i>Jambon cru de Bosses - Bosses' vraw ham</i>	€ 14
Il prosciutto cotto <i>Jambon blanc griotté - White ham</i>	€ 12
L'insalata caprese <i>Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese</i>	€ 12
La pasta all'olio extravergine di oliva <i>Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil</i>	€ 10
La pasta al pomodoro fresco <i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	€ 12
La pasta alla bolognese <i>Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce</i>	€ 14
La pasta al pesto <i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	€ 12
Il minestrone o il passato di verdure <i>Soupe ou crêpe de légumes - Vegetables soup or cream</i>	€ 12
Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva <i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	€ 18
L'omelette nature <i>Omelette nature - Plain omelette</i>	€ 12
L'omelette al prosciutto e formaggio <i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	€ 14
Il filetto di manzo <i>Filet de bœuf - Beef grilled</i>	€ 28
La paillard di vitello <i>Paillard de veau - Grilled veal steak</i>	€ 20
La milanese di pollo <i>Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope</i>	€ 18
Il filetto di pesce° alla griglia <i>Filet de poisson° grillé - Grilled fish° fillet</i>	€ 22
Le verdure lesse o saltate <i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	€ 10
Le patate fritte <i>Frites - French fries</i>	€ 8



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



Belleve

Cogne

— 1925 —

Gran Paradiso

