

B

# Restaurant Bellevue

## Il menù del pranzo

*Cucina di terra, di mare ma anche, e soprattutto,  
cucina mediterranea,  
cucina di Niccolò De Riu*

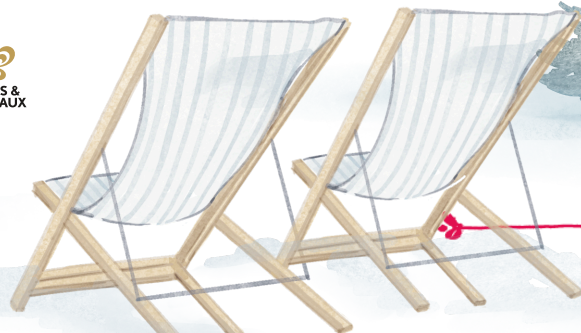
*Maître d'Hotel: Luca Sandretto*

*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.*



# Il pranzo

## PER INIZIARE

### L'UOVO DI RE VITTORIO • 24

piccola fonduta valdostana, tuorlo d'uovo e tartufo nero

*L'œuf du Roi Vittorio, petite fondue valdôtaine, jaune d'œuf et truffe noire  
King Vittorio's egg, small toma and Fontina cheese fondue, egg yolk and 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 BATTUTA DI RAZZA PIEMONTESE • 22

chimichurri di cavolo nero, Seirass del Fen, cipolline grelot e amaranto soffiato

*Tartare de race piémontaise, chimichourri de chou noir, Seirass del Fen, oignons grelot et amarante  
Piedmontese beef tartare, black cabbage pesto, Seirass del Fen ricotta cheese, grelot onions and amarantb*

## I PRIMI PIATTI

### I FUSILLONI DI GRAGNANO • 20

ragù di polpo, olive taggiasche e patate croccanti

*Fusilloni de Gragnano, ragoût de poulpe, olives taggiasche et pommes de terre croustillantes  
Gragnano Fusilloni, octopus ragoût, taggiasca olives and crispy potatoes*

### I TAGLIOLINI BELLEVUE • 18

salsa di pomodoro, pesto, aglio, peperoncino e fondo di vitello

*Tagliolini Bellevue: sauce tomate, piment, ail, pistou de basilic et fond de veau  
Tagliolini Bellevue: tomato sauce, chili pepper, garlic, basil pesto and veal stock*

## A SEGUIRE

### LO STORIONE DI LILLAZ ALLA MUGNAIA • 30

patata montata e panaché di verdure

*Esturgéon de Lillaz à la meunière, purée de pommes de terre et panaché de légumes  
Meunière style Lillaz sturgeon, whipped potato and vegetables panaché*

### L'ENTRECÔTE DI MANZETTA AL FUMIN E PEPE NERO • 32

crema di zucca e cardoncelli alla griglia

*L'entrecôte de bœuf au Fumin et poivre noir, crème de potiron et pleurotes grillés  
Beef rib-eye with Fumin and black pepper, pumpkin cream and grilled king trumpet mushrooms*

### I FORMAGGI BOVINI, OVINI E CAPRINI PRODOTTI IN ITALIA • DA 16 A 28

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, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"*

# Light lunch

### L'INSALATINA DI CARCIOFI • 16

Parmigiano Reggiano Riserva

*Salade d'artichauts, Parmigiano Reggiano Riserva  
Artichoke salad, Parmigiano Reggiano Riserva*

### IL TAGLIERE DI SALUMI VALDOSTANI • 22

prosciutto crudo di Bosses, jambon alla brace di Saint-Oyen, mocetta maison e boudin noir

*Planche de charcuterie valdôtaine: jambon cru de Bosses, jambon à la braise de Saint-Oyen,  
mocetta maison et boudin noir*

*Platter of Valle d'Aosta cured meats: Bosses raw ham, grilled ham of Saint Oyen,  
homemade mocetta and boudin noir*

### LA CEASAR SALAD • 20

lattuga, pollo affumicato al rosmarino, pomodorini canditi, noci, pane di segale,

Parmigiano Reggiano Riserva e salsa di maionese all'acciuga

*Ceasar Salad, laitue, poulet fumé au romarin, tomates cerises confites, noix, pan de seigle,  
Parmigiano Reggiano Riserva, sauce mayonnaise parfumée à l'anchois  
Ceasar Salad, lettuce, rosemary-smoked and grilled chicken, candied cherry tomatoes, walnuts, rye bread,  
Parmigiano Reggiano Riserva and anchovies scented mayonnaise sauce*

### LA MINESTRA DI VERDURE DI STAGIONE • 16

crostini di pane al rosmarino

*Soupe aux légumes de saison, croutons de pain au romarin  
Minestrone with seasonal vegetables, rosemary scented bread croutons*

### IL CLUB SANDWICH • 22

lattuga, petto di pollo, bacon, pomodoro, uova e maionese

*Club sandwich: laitue, blanc de poulet, bacon, tomate, œuf et mayonnaise  
Club sandwich: lettuce, chicken breast, bacon, tomato, egg and mayonnaise*

### IL FONTINA-BURGER • 24

200 gr di hamburger di Fassona, Fontina, cavolo verza, pomodoro, cipolle stufate,  
bacon, maionese maison al Genepy, ketchup al vermouth valdostano e patate fritte

*Fontina-burger: 200 gr de hamburger "Fassona", fromage Fontina, chou de Savoie, tomates, oignons à  
l'étuvée, bacon, mayonnaise maison au Genepy, ketchup au vermouth valdotaïn et pommes de terre frites  
Fontina-burger: 200 gr hamburger "Fassona", Fontina cheese, savoy cabbage, tomato, stewed onions, bacon,  
homemade genepy scented mayonnaise, ketchup with Valle d'Aosta vermouth and french fries*

## La pasticceria

IL TIRAMISÙ • 10

IL MILLEFOGLIE AL MOSCATO D'ASTI • 12

sorbetto al Fragolino

Millefeuille au Moscato d'Asti, sorbet au Fragolino

Millefeuille with Moscato d'Asti, Fragolino sorbet

IL SORBETTO E I GELATI • 8 - 10

Sorbet et glaces - Sorbets and ice-cream

LA COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA • 12

Composition de fruits frais - Fresh fruits composition

## 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 SO<sub>2</sub>  
Lupino e relativi prodotti  
Molluschi e relativi prodotti

## Il menù dei bimbi

Il prosciutto crudo di Bosses • 14

Jambon cru de Bosses - Bosses' raw ham

Il prosciutto cotto • 12

Jambon blanc griotté - White ham

L'insalata caprese • 12

Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese

La pasta corta all'olio extravergine di oliva • 10

Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil

La pasta corta al pomodoro fresco • 12

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

La pasta corta alla bolognese • 14

Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce

La pasta corta al pesto • 12

Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto

Il minestrone o il passato di verdure • 12

Soupe ou crème de légumes - Vegetables soup or cream

Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva • 16

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

L'omelette nature • 12

Omelette nature - Plain omelette

L'omelette al prosciutto e formaggio • 14

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

La paillard di vitello • 20

Paillard de veau - Grilled veal steak

La milanese di pollo • 18

Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope

Il filetto di pesce° alla griglia • 22

Filet de poisson° grillé - Grilled fish° fillet

Le verdure lesse o saltate • 8

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

Le patate fritte • 6

Frites - French fries

I dessert del giorno • 8 - 14

Dessert du jour - Dessert of the day



# Belleuve

Cogne

— 1925 —

Gran Paradiso

