

Restaurant Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

Cucina di terra e di mare, cucina di Antonino Giovinazzo

Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.

**Gli alimenti vengono acquistati freschi, ridotti in monoporzioni, confezionati sotto vuoto, abbattuti e conservati a -18°C.*

° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04



**RELAIS &
CHATEAUX**

Maître d'Hôtel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

PER INIZIARE

L'antipasto del giorno

Entrée du jour
Starter of the day



€ --

La lombatina di agnello

carciofo alla scapece

Longe d'agneau, artichaut en escabèche
Loin of lamb, fried and marinated artichoke

€ 22

Il crudo di trota salmonata° di Lillaz marinato agli agrumi

pesche caramellate

Truite saumonée° de Lillaz crue marinée aux agrumes, pêches caramélisées
Raw Lillaz salmon trout° marinated with citrus fruits, caramelized peaches

€ 24

L'orto: patata fondente, petali di pomodoro San Marzano

verdurine baby

Le jardin potager: pomme de terre fondant, tomate fraîche de San Marzano, baby légumes sautés
The garden: tender creamy potatoes, San Marzano fresh tomatoes, sauted vegetables

€ 18

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Il primo del giorno

Premier plat du jour
First course of the day



€ --

I tortelli di brasato di manzo

mela sciroppata

Tortelli maison farcis de bœuf braisé, pomme au sirop
Homemade tortelli stuffed with braised beef, apple in syrup

€ 20

Le linguine

fave, pomodori secchi e spuma di Pecorino

Linguine maison, fèves, tomates séchées et mousse de Pecorino
Homemade linguine pasta, broad beans, dried tomatoes and "Pecorino" cheese mousse

€ 18

La vellutata di ceci

brunoise di verdure e calamaretti scottati

Veloutée de pois chiches, brunoise de légumes et calamars sautés
Chickpeas cream, vegetables brunoise and sauted squids

€ 18

* Gli alimenti vengono acquistati freschi, ridotti in monoporzioni, confezionati sotto vuoto, abbattuti e conservati a -18°C.



Le proposte del giorno dello Chef Antonino Giovinazzo

Les propositions du jour du Chef Antonino Giovinazzo

Daily proposition of our Chef Antonino Giovinazzo

A SEGUIRE

Il secondo del giorno

Plat principal du jour
Main course of the day



La coscia d'anatra confit

radicchio tardivo glassato al vino rosso e cipollotti

Cuisse de canard confit, « cipollotti » et salade de Trévisse glacée au vin rouge
Confit duck leg, "cipollotti" and red chicory glazed with red wine

Lo storione* in plancha

purea di piselli e zenzero candito

Filet d'esturgeon cuit « à la plancha », purée de petits pois et gingembre confit*
Plancha cooked sturgeon filet, peas purée and candied ginger*

La parmigiana di melanzane

« La Parmigiana di melanzane »
"La Parmigiana di melanzane"

€ --

€ 28

€ 30

€ 26

I FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Les 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"

da € 12 a € 24

INFINE

non perdetevi le tentazioni del giorno

preparate dai nostri pasticceri

Desserts préparés par nos pâtisseries - Sweets prepared by our head pastry

Il dessert del giorno

Dessert du jour
Dessert of the day

La Pavlova

meringa, cremoso alla vaniglia e frutti di bosco

Pavlova, meringue, crèmeux à la vanille et fruits de bois
Pavlova, meringue, vanilla mousse and wild berries

Il Paris-Brest

crema alla nocciola e Chantilly al pralinato

Paris-Brest, crème à la noisette et Chantilly au praliné
Paris-Brest, hazel nut cream and praline Chantilly cream

La composizione di frutta fresca

Composition de fruit frais - Fresh fruit composition

I gelati ed il sorbetto

Glaces et sorbet - Ice-cream and sorbet

€ 14

€ 14

€ 16

€ 10

€ 8

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolito Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Trote e salmerini:

Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz

Formaggi vaccini e caprini:

La Ferme du Grand Paradis - Valnontey

Fontine:

Leo Bétemps - Bionaz

Farine di mais:

F.lli 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 e Tartufi

Trifulè & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)

Luca

e

Rino

il maître d'Hotel

il sommelier

*Vi possono proporre
una scelta di vini al bicchiere*



Cos'è un buon vino?

*È il risultato di molti fattori: uve sane e di qualità
ottimo terroir, capacità agronomiche ed enologiche di chi lo vinifica
tradizione o innovazione a seconda della filosofia produttiva, ma non solo...
Anche la conservazione e l'affinamento sono aspetti fondamentali, spesso sottovalutati.*

*Al fine di proporvi i vini nella loro migliore condizione
la cantina del Bellevue è un piccolo (ma non troppo)
scrigno in cui questi tesori vengono non solo custoditi
ma coccolati e aiutati a crescere e maturare. Temperatura costante
umidità controllata e addirittura musica classica accompagnano
le circa 16000 bottiglie in essa stoccate.*

*Rino, il nostro appassionato sommelier, sarà lieto di guidarvi in una visita
se ne avrete il piacere, alla scoperta di questo regno di Bacco.*

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Antonino Giovinazzo

<i>Il prosciutto crudo di Parma</i>	€ 12
<i>Jambon cru de Parma - Parma raw ham</i>	
<i>Il prosciutto cotto arrosto griotté</i>	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
<i>La bresaola della Valtellina</i>	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
<i>La pasta corta al pomodoro fresco</i>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<i>La pasta corta alla Bolognese</i>	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
<i>La pasta corta al pesto</i>	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
<i>Il passato di verdure</i>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<i>Il risotto al Parmigiano Reggiano</i>	€ 12
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<i>L'omelette nature</i>	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
<i>L'omelette al prosciutto e formaggio</i>	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
<i>Il filetto di manzo alla griglia</i>	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<i>La milanese di pollo</i>	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<i>Il filetto di pesce* alla griglia</i>	€ 18
<i>Filet de poisson grillée - Grilled fish filet</i>	
<i>Le verdure lesse o saltate</i>	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
<i>Le patate* fritte</i>	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
<i>I dessert del giorno</i>	€ 8 - € 14
<i>Dessert du jour - Dessert of the day</i>	

** il prodotto può essere surgelato*

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano 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 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