

# *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

<b>Il prosciutto crudo di Parma</b>	€ 12
<i>Jambon cru de Parma - Parma raw ham</i>	
<b>Il prosciutto cotto arrosto griotté</b>	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
<b>La bresaola della Valtellina</b>	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
<b>La pasta corta al pomodoro fresco</b>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<b>La pasta corta alla Bolognese</b>	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
<b>La pasta corta al pesto</b>	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
<b>Il passato di verdure</b>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<b>Il risotto al Parmigiano Reggiano</b>	€ 12
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<b>L'omelette nature</b>	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
<b>L'omelette al prosciutto e formaggio</b>	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
<b>Il filetto di manzo alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<b>La milanese di pollo</b>	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<b>Il filetto di pesce* alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de poisson grillée - Grilled fish filet</i>	
<b>Le verdure lesse o saltate</b>	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
<b>Le patate* fritte</b>	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
<b>I dessert del giorno</b>	€ 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 SO<sub>2</sub>*

*Lupino e relativi prodotti*

*Molluschi e relativi prodotti*