

# *Bellevue Hotel & Spa*

## *Il menu del pranzo*

*Alessandro il maître d'Hôtel*

*e Rino il sommelier*

*Vi augurano buon appetito*

*e*

*Vi propongono una scelta  
di vini al bicchiere*

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea, cucina di  
Fabio Iacovone*

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

*\* Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.*

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

# FATEVI TENTARE ...

## La proposta del giorno dello Chef Fabio Iacovone

*La proposition du jour du Chef Fabio Iacovone*

*Daily proposition by the Chef Fabio Iacovone*

## PER INIZIARE

### Il tagliere di salumi

*Assiette de charcuterie*

*Cured meat cutting board*

€ 18

### La trota salmonata° di Lillaz affumicata in casa

*guazzetto di ananas e cipolla rossa marinata*

*Truite saumonée° de Lillaz fumée maison, nage d'ananas et oignon rouge marinée*

*Homemade smoked Lillaz salmon trout°, pineapple nage and marinated red onion*

€ 22

### La tiepida di polpo\*, olive taggiasche, patate e fagiolini

*Salade tiède de poulpe\*, olives de Taggia, pommes de terre et haricots verts*

*Warm octopus\*, Taggia's olive, potatoes and French bean salad*

€ 26

### La Salade Berger

*Salade Berger*

*Salade Berger*

€ 20

### L'insalata Nizzarda

*Salade Niçoise*

*Niçoise salad*

€ 20

### Le insalate miste a scelta

*Salades mixtes au choix*

*Mixed salad choice*

da € 8 a € 18

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

### I tagliolini Bellevue

*Tagliolini maison en sauce Bellevue (tomate fraîche, pistou de basilic, ail et piment)*

*Home made tagliolini with Bellevue sauce (fresh tomato, basil pesto, garlic and chili pepper)*

€ 14

### Il risotto ai funghi porcini

*Risotto aux cèpes*

*Risotto with porcini mushrooms*

€ 20

### Gli spaghetti "Benedetto Cavaliere"

*pesce spada\*, pistacchi, pomodoro e olive taggiasche*

*Spaghetti "Benedetto Cavaliere", espadon\*, pistaches, tomate et olives de Taggia*

*"Benedetto Cavaliere" spaghetti with swordfish\*, pistachios, tomato and Taggia's olives*

€ 20

### I maccheroncini fatti in casa alla Bolognese

*Maccheroni maison à la Bolognese*

*Homemade maccheroni with Bolognese sauce*

€ 16

*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia*

*Sommelier: Rino Billia*

# A SEGUIRE

## **Il galletto “indiavolato”**

€ 26

*panure aromatica e senape*

*Coq au lait “endiablé”, panure aromatique et moutarde*

*“Devilish” rooster, aromatic grated bread and mustard*

## **Il salmone\* Ora King alla griglia, chips di patate e crudaiola di pomodoro**

€ 30

*Saumon\* Ora King grillé, chips de pommes de terre et concassé de tomate*

*Grilled Ora King salmon\*, potatoes chips and raw tomato concassé*

# I FORMAGGI

**bovini, ovini e caprini prodotti in Italia selezionati e stagionati da Roberto, nostro “Maître Fromager”**

*Chariot de fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre “Maître Fromager”*

*Cheese trolley with 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**

*preparate dai nostri pasticciere*

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

## **Il dessert del giorno**

€ 12

*Dessert du jour*

*Dessert of the day*

## **La zuppetta di fragole e rabarbaro dell'orto**

€ 12

*sfogliatina e gelato*

*Soupe de fraises et rhubarbe du potager, friand et glace*

*Strawberry and kitchen garden's rhubarb soup, puff pastry and ice cream*

## **Il cuore al cioccolato coulis di ribes e sorbetto**

€ 12

*Cœur de chocolat, coulis de groseilles et sorbet*

*Chocolate heart, currant sauce and sorbet*

## **La molla ai frutti esotici e cioccolato bianco**

€ 12

*Mousse de fruits exotiques et chocolat blanc*

*Tropicals fruits and white chocolate mousse*

## **La composizione di frutta fresca**

€ 8

*Composition de fruit*

*Composition of fruit*

## **I gelati ed il sorbetto**

€ 8

*Glaces et sorbet*

*Ice-cream and sorbet*

# Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

<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>Il pomodoro e la mozzarella</b>	€ 10
<i>Tomate et mozzarella - Tomato and mozzarella</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 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 passato di verdure</b>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</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>La paillard di vitello</b>	€ 14
<i>Escalope de veau grillée - Grilled veal 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*

# *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:***

*Molino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)*

## ***Funghi e Tartufi***

*Trifulè & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)*

## ***Zafferano:***

*La Branche di Diego Bovard (Morgex)*

*Az. Agr. Stelo (Chambave)*