

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

PER INIZIARE

Il tagliere di salumi

*Assiette de charcuterie
Cured meat cutting board*

€ 18

L'insalatina di carciofi

*arance e Pecorino
Salade d'artichauts, oranges et Pecorino
Artichoke, orange and Pecorino salad*

€ 18

Lo sformatino di topinambur

*turlo d'uovo croccante, verdure al vapore e leggera bagna caöda
Flan de topinambour, jaune d'œuf croquant, légumes à la vapeur et "bagna caöda" délicate
Jerusalem artichoke pudding, crunchy egg yolk, steamed vegetables and light "bagna caöda"*

€ 18

Neve di Foie Gras

*sottilissime di trota salmonata° di Lillaz affumicata in casa e patate allo yogurt
Neige de Foie Gras, pétales de truite saumonée° de Lillaz fumée maison et pommes de terre au yaourt
Foie Gras snow, home smoked Lillaz salmon trout° petals and potatoes with yoghurt*

€ 26

I petti di quaglia in casseruola

*le sue uova fritte, sedano rapa, castagne e tartufo nero
Magrets de caille à la casserole, ses œufs frits, céleri-rave, châtaignes et truffe noire
Quail breast in casserole, its fried egg, celeriac, chestnut and black truffle*

€ 24

La cotoletta di pesce spada*

*scarola, chips di patate e maionese al balsamico
Côtelette d'espadon*, scarole, chips de pommes de terre et mayonnaise au vinaigre balsamique
Swordfish* cutlet, endive, potatoes chips and mayonnaise with balsamic vinegar*

€ 24

L'insalata Berger

*Salade Berger
Berger salad*

€ 18

Le insalate miste a scelta

*Salades mixtes au choix
Mixed salad choice*

da € 8 a € 18

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- I tagliolini Bellevue** € 14
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)
- I ravioli "carbonara"** € 18
Ravioli maison "carbonara"
Home made ravioli "carbonara" style
- Gli gnocchi di patate, ragù di coniglio, olive taggiasche e spuma di zucca** € 16
Gnocchi maison de pommes de terre, ragoût de lapin, olives de Taggia et mousse de potiron
Home made potatoes dumpling, rabbit ragoût, Taggia olive and pumpkin mousse
- Il risotto, toma, radicchio al Fumin e briciole di amaretti** € 14
Risotto à la tomme, chicorée rouge de Trévisé au Fumin et miettes d'amaretti
Risotto with toma, Treviso red chicory with Fumin and amaretti crumbs
- Le linguine "Monograno Felicetti"** € 20
aglio, olio, peperoncino, calamari e broccoli*
Linguine "Monograno Felicetti" ail, huile, piment, calamars et brocolis*
"Monograno Felicetti" linguine with garlic, oil, chili pepper, squid and broccoli*

A SEGUIRE

- La guancetta di vitello** € 28
bollita al profumo di ginepro, giardiniera della casa e salsa verde
Joue de veau bouillie au parfum de genévrier, légumes aigre-doux et sauce verte
Boiled veal cheek with juniper parfum, sweet & sour vegetables, green sauce
- Il polpo* arrostito, intingolo di ceci in zimino** € 30
Poulpe rôti, nage de pois chiches en "zimino"*
Roasted octopus, chick peas nage "zimino" style

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 del giorno

preparate dai nostri pasticceri

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

- I dessert del giorno** € 10
Desserts du jour
Desserts of the day
- I gelati ed il sorbetto** € 8
Glaces et sorbet
Ice-cream and sorbet

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

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

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

Tribule & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)