

# *Bellevue Hotel & Spa*

## *Il menu del pranzo*

*Alessandro il maître d'Hôtel*

*e Rino il sommelier*

*Vi augurano buon appetito*

*e*

*Vi propongono una piccola 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 pane, prodotto in casa, viene cotto in parte, poi abbattuto e conservato a -18°C;  
la cottura e la doratura definitiva avvengono poco prima dell'inizio del pasto.*

*Le preparazioni a base di funghi porcini e tartufo possono subire variazioni  
in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto fresco.*



# PER INIZIARE

<b>Il tagliere di salumi della Valle</b>	€ 18
<i>Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste</i> <i>Local cured meat cutting board</i>	
<b>La Caesar salad con petto di pollo grigliato</b>	€ 18
<i>Caesar salad avec magret de poulet grillé</i> <i>Caesar salad with grilled chicken breast</i>	
<b>La tartare di Fassone piemontese</b>	€ 20
<b>crema di ricotta, cipolle rosse marinate e misticanze all'aceto balsamico</b>	
<i>Tartare de boeuf "Fassone", crème de "ricotta", oignons rouges marinés et salade au vinaigre balsamic</i> <i>Piemonte "Fassone" beef tartare, "ricotta" cream, marinated red onions and salad with balsamic vinegar</i>	
<b>La trota affumicata in casa</b>	€ 20
<b>giardinetto di verdure e salsa svedese</b>	
<i>Truite saumonée fumée maison, potager de légumes et sauce suédoise</i> <i>Home-made smoked salmon trout with mixed vegetables and Swedish sauce</i>	
<b>La parmigiana di melanzane</b>	€ 18
<i>Aubergines à la parmesane</i> <i>Aubergine parmesan style</i>	
<b>La scelta di insalate miste</b>	da € 8 a € 16
<i>Salades mixtes au choix</i> <i>Mixed salad choice</i>	

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

<b>Il risotto ai funghi porcini</b>	€ 16
<i>Risotto aux cèpes</i> <i>Risotto with porcini mushroom</i>	
<b>I tagliolini Bellevue</b>	€ 14
<i>Tagliolini maison en sauce Bellevue (tomate fraîche, pistou de basilic, ail et piment)</i> <i>Home-made tagliolini with Bellevue sauce (fresh tomato, basil pesto, garlic and chili pepper)</i>	
<b>Gli gnocchi di patate alla Bolognese</b>	€ 14
<i>Gnocchi de pommes de terre à la Bolognaise</i> <i>Home-made potatoes dumpling Bolognese style</i>	
<b>Il raviolo aperto</b>	€ 16
<b>al ragù di mare* e zucchine in fiore</b>	
<i>Ravioli ouvert au ragoût de mer et fleurs de courgettes</i> <i>Large open raviolo with fish ragoût and corgette flowers</i>	
<b>I paccheri</b>	€ 14
<b>al pomodoro fresco, jambon de Bosses e provola affumicata</b>	
<i>Paccheri à la tomate fraîche, jambon cru de Bosses et "provola" fumée</i> <i>Paccheri with fresh tomato, Bosses raw ham and smoked "provola"</i>	

# A SEGUIRE

<b>Le rosette di tacchinella</b> <i>dorate ai grissini e rosmarino</i> <i>Escalopes de dinde panées aux grissins et romarin</i> <i>Turkey escalope in thin breadstick and rosemary crust</i>	€ 26
<b>La scaloppa di vitello alla Valdostana</b> <i>Escalope de veau à la Valdôtaine</i> <i>Veal escalope in Aosta-Valley style</i>	€ 30
<b>L'émincé de bœuf</b> <i>al pepe rosa e finferli, purea morbida di patate</i> <i>Émincé de bœuf au poivre rose et chanterelles, purée légère de pommes de terre</i> <i>Beef "émincé" with pink pepper, chanterelle mushrooms and soft potatoes purée</i>	€ 30
<b>Il flan di borragine</b> <i>spuma di Reblochon, nocciole del Piemonte e tartufo nero</i> <i>Flan de bourrache, mousse de Reblochon, noisettes du Piemonte et truffe noire</i> <i>Borage pudding, Reblochon mousse, Piemonte hazel nut and black truffle</i>	€ 24
<b>La sogliola* alla mugnaia</b> <i>scelta di verdure</i> <i>Sole à la meunière, panaché de légumes</i> <i>Sole in miller's style, mixed vegetables</i>	€ 30

## I FORMAGGI

**bovini, ovini e caprini prodotti in Italia**  
**selezionati, stagionati e presentati da Roberto**

*Chariot des fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés et présentés par Roberto*  
*Cheese trolley with cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected, aged and served by Roberto*

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*

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

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

# *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*