

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.

PER INIZIARE

Il Fontina - Burger

€ 28

Fassona Piemontese e Fontina d'alpeggio, chips di patate e prelibatezze sott'olio

*Bœuf Fassona du Piemonte, Fontina d'alpage, chips de pommes de terre et légumes dans l'huile
Piemonte's Fassona beef, summer alpine pasture's Fontina, potatoes chips and vegetables in oil*

I Calamari* scottati, stracciatella di Burrata e pomodorini

€ 24

Calamars sautés, lambeaux de Burrata et tomates cerise

Pan fried squid, Burrata and cherry tomato

Il Tagliere di salumi della Valle

€ 18

Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste

Local cured meat cutting board

Il Culatello di Zibello

€ 18

insalatina di melone, fragole e ananas

Culatello de Zibello, salade de melon, fraises et ananas

Zibello's Culatello with melon, strawberry and pineapple salad

Le Verdure grigliate

€ 20

caprino caramellato e olio di noci

Légumes grillés, fromage de chèvre caramélisé et huile de noix

Grilled vegetables, caramelized goat cheese and walnuts oil

La Trota di Lillaz affumicata in casa

€ 20

salsa al rafano e insalatine

Truite saumonée de Lillaz fumée maison, sauce au raifort et salade

Home made smoked Lillaz salmon trout, horseradish sauce and salad

L'Insalata Nizzarda

€ 20

Salade Niçoise

Niçoise salad

Le Insalate miste a scelta

da € 8 a € 18

Salades mixtes au choix

Mixed salad choice

Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia

Sommelier: Rino Billia

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

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il Risotto ai fiori di zucca, toma e tartufo nero estivo** € 16
Risotto aux fleurs de potiron, tomme et truffe noire d'été
Risotto with pumpkin flower, toma cheese and summer black truffle
- Gli Gnocchi di patate alla Bolognese** € 14
Gnocchi maison de pommes de terre à la Bolognese
Home made potatoes dumpling Bolognese style
- I Ravioli alla ricotta d'alpe e erbe spontanee** € 15
saltati al burro salato, crema di pomodorini
Ravioli de ricotta d'alpage et herbes sauvages sautés au beurre salé, crème de tomates cerise
Ravioli filled with summer alpine pasture's ricotta and wild herbs sauted with salty butter, cherry tomato sauce
- 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)

A SEGUIRE

- La Ricciola* alla plancia, verdure, profumi e sapori del nostro orto** € 30
Liche à la plancha, légumes, aromates et goûts de notre jardin potager*
Grilled amberjack, vegetables, aromas and herbs from our kitchen garden*
- Da allevamento certificato Beter Leven:** € 35
- La Costoletta di vitello, Peter's farm dorata al pane aromatico**
D'après élevage certifié Beter Leven: Côtelette de veau Peter's farm dorée au pain aromatique
From Beter leven's certificated farming: Peter's Farm veal chop in aromatic bread crust

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 pasticciere

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

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