

# *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  
*salati 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

- Da acquacoltura sostenibile il pesce del benessere:** € 30  
**Il Cobia\* alla planchia, verdure, profumi e sapori del nostro orto**  
*D'après aquaculture durable, le poisson du bien-être: Cobia\* à la plancha, légumes, aromates et goûts de notre jardin potager*  
*From sustainable aquaculture, the fish of well-being: Grilled Cobia\*, 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 SO<sub>2</sub>*

*Lupino e relativi prodotti*

*Molluschi e relativi prodotti*