

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.*



PER INIZIARE

Il Tagliere di salumi della Valle	€ 18
<i>Assiette de charcuterie de la Vallée d'Aoste</i> <i>Local cured meat cutting board with butter and chestnut</i>	
La Trota affumicata in casa	€ 20
mela verde, panna acida e pan brioche	
<i>Truite saumonée de Lillaz fumée maison, pomme verte, crème acide et pain brioche</i> <i>Home-made smoked Lillaz salmon trout, green apple, sour cream and pain brioche</i>	
I Carciofi, pere e Pecorino	€ 18
<i>Artichuats, poires et "Pecorino"</i> <i>Artichoke, pear and "Pecorino"</i>	
Il Burger di cervo	€ 26
insalatina di sedano rapa, radicchio, melograno e lamponi	
<i>Burger de cerf, salade de céleri-rave, salade de Trévisé, grenade et framboises</i> <i>Deer burger, celeriac salad, red chicory, pomegranate and raspberry</i>	
Il Polpo* arrostito al rosmarino	€ 32
velutata di zucca e broccoli selvatici	
<i>Poulpe rôti au romarin, crème de potiron et brocolis sauvages</i> <i>Roasted octopus with rosemary, pumpkin cream and wild broccoli</i>	
Le Insalate miste a scelta	da € 8 a € 18
<i>Salades mixtes au choix</i> <i>Mixed salad choice</i>	

I NOSTRI PRIMI PIATTI

I Tagliolini Bellevue	€ 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>	
Il Risotto, carciofi, menta e gamberi*	€ 20
<i>Risotto, artichauts, menthe et gambas</i> <i>Risotto with artichoke, mint and prawn</i>	
I Maccheroncini fatti in casa	€ 14
ragù d'anatra, verza e spuma al Parmigiano Reggiano	
<i>Petits maccheroni maison, ragoût de canard, chouï et mousse de "Parmigiano Reggiano"</i> <i>Home-made little maccheroni, duck and Savoy cabbage ragoût, "Parmigiano Reggiano" mousse</i>	
Gli Gnocchi di patate	€ 14
pomodoro fresco, stracciatella di burrata e olive taggiasche	
<i>Gnocchi maison de pommes de terre, tomate fraîche, "stracciatella de burrata" et olive "taggiasche"</i> <i>Home-made potatoes dumpling with fresh tomato, frayed "burrata" and "taggiasche" olives</i>	
Le Linguine "Cavalier Cocco"	€ 18
ventresca di tonno e puttanesca	
<i>Linguine "Cavalier Cocco", longe de thon et sauce "puttanesca"</i> <i>"Cavalier Cocco" linguine, tuna belly and "puttanesca" sauce</i>	

A SEGUIRE

- Le Costolette d'agnello scottadito** € 28
bouquet di verdure alla griglia
Côtelettes d'agneau grillées, bouquet de légumes grillés
Grilled lamb chops with grilled vegetables
- La Tagliata di Angus, intingolo di fagioli e "zapping" di salse** € 38
Entrecôte de "Angus" grillée et émincée, nage d'haricots et "zapping" de sauces
Grilled and sliced "Angus" entrecôte, bean nage and sauces zapping
- Le Piccatine di vitello Sanato** € 28
al limone e basilico
Escalopes de veau "Sanato" au citron et basilic
"Sanato" veal escalope with lemon and basil
- La Scaloppa di branzino** € 30
ai profumi mediterranei
Escalope de loup de mer aux arômes de la méditerranée
Sea bass escalope with mediterranean aromas
- L'Uovo affogato, spinaci, topinambur e tartufo** € 20
Œuf poché, épinards, topinambour et truffe
Poached egg, spinach, Jerusalem artichoke and truffle

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 pasticciieri

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 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 SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti