

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 e di mare, cucina di Antonino Giovinazzo

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



FATEVI TENTARE ...

La proposta del giorno dello Chef Antonino Giovinazzo

La proposition du jour du Chef Antonino Giovinazzo

Daily proposition by the Chef Antonino Giovinazzo

PER INIZIARE

Il tagliere di salumi

Assiette de charcuterie

Cured meat cutting board

€ 20

Il roast-beef

ristretto d'arrosto e salsa tonnata

Roast- beef, jus de viande rôti et sauce de thon

Roast-beef, roasted meat sauce and tuna sauce

€ 22

L'insalatina di carciofi scottati

pinoli tostati, mele e pecorino di fossa

Salade d'artichauts pûelés, pignons grillés, pommes et "pecorino di fossa"

Seared artichoke, toasted pine nut, apple and "pecorino di fossa" salad

€ 20

Il polpo* brasato

spuma di patate e salmoriglio

Poulpe braisé, mousse de pommes de terre et "salmoriglio"*

Braised octopus, potatoes mousse and "salmoriglio"*

€ 26

La zucca confit

fonduta di toma, mostarda e noci

Potiron confit, fondue de tomme, moutarde de fruits et noix

Candied pumpkin, toma fondue, fruit mustard and wal nut

€ 18

Le insalate miste a scelta

Salades mixtes au choix

Mixed salad choice

da € 8 a € 18

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Il risotto allo zafferano, ossobuco

Risotto au safran, ossobuco

Risotto with saffron and ossobuco

€ 22

Gli gnocchi di patate

baccalà, broccoletti e limone*

Gnocchi maison de pommes de terre, morue, petits brocolis et citron*

Home made potatoes dumpling, cod fish, broccoli and lemon*

€ 20

I tagliolini alla mediterranea

Tagliolini maison à la méditerranéenne

Home made tagliolini with Mediterranean sauce

€ 18

Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia

Sommelier: Rino Billia

A SEGUIRE

Il filetto di maiale bardato

Filet de porcelet bardé
Rolled suckling pig fillet

€ 26

Il trancio di branzino* croccante

Tranche de loup de mer croustillant*
Crunchy sea bass fillet*

€ 30

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

preparate dai nostri pasticciere

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

Il dessert del giorno

Dessert du jour
Dessert of the day

€ 14

Il tiramisù

Tiramisù
Tiramisù

€ 14

La sfogliatina caramellata

pralinoso alla nocciola

Millefeuille caramélisé, praliné à la noisette
Caramelized millefeuille, hazel nut cream

€ 16

La composizione di frutta fresca

Composition de fruits frais
Fresh fruit composition

€ 10

I gelati ed il sorbetto

Glaces et sorbet
Ice-cream and sorbet

€ 8

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Antonino Giovinazzo

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

Trifulè & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)