

# *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

<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 with butter and chestnut</i>	
<b>Il pollo dorato ai cereali</b>	€ 18
<b>bouquet di insalatine e salsa Francese</b>	
<i>Poulet en croûte de céréals, bouquet de salade et sauce Française</i> <i>Chicken in corn flakes crust, fresh salad and French sauce</i>	
<b>La trota di Lillaz affumicata in casa</b>	€ 20
<b>crudité di asparagi, avocado e fragole</b>	
<i>Truite saumonée de Lillaz fumée maison, crudité d'asperges, avocat et fraises</i> <i>Home smoked Lillaz salmon trout, raw asparagus, avocado and strawberry</i>	
<b>Il tortino di baccalà, patate e tartufo</b>	€ 24
<i>Tarte de brandade de morue, pommes de terre et truffe noire</i> <i>Pured cod fish, potatoes and black truffle pudding</i>	
<b>Il pomodoro farcito alle verdure di primavera</b>	€ 18
<b>vellutata alla rucola e Parmigiano Reggiano</b>	
<i>Tomate farcie aux légumes de printemps, velouté à la roquette et Parmigiano Reggiano</i> <i>Tomato stuffed with spring vegetables, rocket and Parmigiano Reggiano sauce</i>	
<b>Le Insalate miste a scelta</b>	da € 8 a € 18
<i>Salades mixtes au choix</i> <i>Mixed salad choice</i>	

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

<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 spaghetti, favette, Pecorino e ventricina dell'Alto Vastese</b>	€ 14
<i>Spaghetti, fèves, Pecorino et ventricina d'Abruzzo</i> <i>Spaghetti, green beans, Pecorino and ventricina from Abruzzo</i>	
<b>La pasta trafilata in casa</b>	€ 14
<b>alla carbonara di verdure</b>	
<i>Pâtes maison à la sauce carbonara de légumes</i> <i>Home-made pasta with vegetables carbonara</i>	
<b>Riso in cagnone, seppie* e piselli</b>	€ 20
<i>Riz sauté "in cagnone", seiches* et petits pois</i> <i>Sautéed rice "in cagnone", cuttlefish* and peas</i>	
<b>Gli gnocchi di patate alla Bolognese</b>	€ 14
<i>Gnocchi maison de pommes de terre à la Bolognaise</i> <i>Home-made potatoes dumpling Bolognese style</i>	

# A SEGUIRE

<b>L'entrecôte di manzetta</b> burro "Café de Paris"	€ 32
<i>Entrecôte de bœuf, beurre "Café de Paris"</i> <i>Beef entrecôte, butter "Café de Paris"</i>	
<b>La coscia d'anatra all'arancia e cannella</b>	€ 24
<i>Cuisse de canard à l'orange et cannelle</i> <i>Duck leg with orange and cinnamon</i>	
<b>Il salmerino alpino dorato</b> al burro e salvia	€ 26
<i>Ombre-chevalier de Cogne doré au beurre et sauge</i> <i>Cogne's char pan fried with butter and sage</i>	
<b>Le costolette di maialino in casseruola</b> Muscat de Chambave, pinoli e uvetta	€ 28
<i>Côtelettes de cochon de lait en casserole, Muscat de Chambave, pignons et raisins</i> <i>Suckling pig chops in casserole, Muscat de Chambave, pine nuts and sultanas</i>	
<b>Il fritto di calamari*, gamberi* e zucchine, salsa Tartara</b>	€ 30
<i>Frit de calamars*, gambas* et courgettes, sauce Tartare</i> <i>Fried squid*, prawn* and courgette, Tartare sauce</i>	

## 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 pasticceri*

*Desserts préparés par nos pâtisseries*

*Sweets prepared by our head pastry*

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

\*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*