

# *Bellevue Hotel & Spa*

## *Il menu del pranzo*

*Cucina di terra e di mare, cucina di Marco Viganò*

*Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito*

*Chef Pasticciere Antonello Perre*

*Luca il Maître d'Hotel*

*e Rino il Sommelier*

*Vi propongono una scelta*

*di vini al bicchiere*

*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 ...

## *Le proposte del giorno dello Chef*

*Les propositions du jour du Chef*  
*Daily propositions by the Chef*

## PER INIZIARE

### *Il tagliere di salumi*

*Assiette de charcuterie*  
*Cured meat cutting board*

€ 20

### *L'insalata di montagna*

*Salade de montagne*  
*Mountain salad*

€ 18

### *La quaglia croccante*

*insalata selvatica, maionese alla diavola*  
*Caille croustillant, salade sauvage, mayonnaise à la diable*  
*Crunchy quail, wild salad, devilled mayonnaise*

€ 22

### *Il peperone farcito*

*alla salsiccia di Bra e acciughe\**  
*Poivron farci à la saucisse de Bra et anchois\**  
*Stuffed sweet peppers with Bra sausage and anchovies\**

€ 18

### *L'insalata verde o mista*

*Salade verte ou mixte*  
*Green or Mixed salad*

da € 8 a € 16

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

### *Il risotto ai gamberi\* rossi*

*limone e mandorle*  
*Risotto aux gambas rouges, citron et amandes*  
*Red prawns risotto, lemon and almonds*

€ 24

### *I bottoni fatti in casa*

*farci di patate e 'Nduja, limone nero e broccoletti*  
*"Bottoni" maison farcis de pommes de terre et 'Nduja, citron noir et brocolis*  
*Home made "Bottoni" ravioli stuffed with potatoes and 'Nduja, black lemon and broccoli*

€ 22

### *La pasta del giorno*

*Pâtes du jour*  
*Pasta of the day*

# A SEGUIRE

**Il pescato\* proposto dallo Chef** € 32  
*Poisson\* du jour proposé par le Chef de cuisine*  
*Daily fish\* proposition by the Chef*

**Il manzo frollato** € 30  
*patate, spinaci e salsa bernese*  
*Bœuf maturé, pommes de terres, épinards et sauce béarnaise*  
*Dry aged beef, potatoes, spinach and bearnaise sauce*

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

**Il dessert del giorno** € 14  
*Dessert du jour*  
*Dessert of the day*

**La Pavlova** € 16  
*Meringa, cremoso alla vaniglia e frutti di bosco*  
*Pavlova, meringue, crèmeux à la vanille et fruits de bois*  
*Pavlova, meringue, vanilla mousse and wild berries*

**Il Paris-Brest** € 14  
*crema alla nocciola e Chantilly al pralinato*  
*Paris-Brest, crème à la noisette et Chantilly au praliné*  
*Paris-Brest, hazel nut cream and praline Chantilly cream*

**La composizione di frutta fresca** € 10  
*Composition de fruits frais*  
*Fresh fruit composition*

**I gelati ed il sorbetto** € 8  
*Glaces et sorbet*  
*Ice-cream and sorbet*

# Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Marco Viganò  
Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito

<b>Il prosciutto crudo di Parma</b>	€ 12
<i>Jambon cru de Parma - Parma raw ham</i>	
<b>Il prosciutto cotto arrosto griotté</b>	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
<b>La bresaola della Valtellina</b>	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
<b>La pasta corta al pomodoro fresco</b>	€ 12
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<b>La pasta corta alla Bolognese</b>	€ 14
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
<b>La pasta corta al pesto</b>	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
<b>Il passato di verdure</b>	€ 12
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<b>Il risotto al Parmigiano Reggiano</b>	€ 16
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<b>L'omelette nature</b>	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
<b>L'omelette al prosciutto e formaggio</b>	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
<b>Il filetto di manzo alla griglia</b>	€ 22
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<b>La milanese di pollo</b>	€ 16
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<b>Il filetto di pesce* alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de poisson grillée - Grilled fish filet</i>	
<b>Le verdure lesse o saltate</b>	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
<b>Le patate* fritte</b>	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
<b>I dessert del giorno</b>	€ 8 - € 14
<i>Dessert du jour - Dessert of the day</i>	

\* il prodotto può essere surgelato