

Bellevue Hotel & Spa

Il menu del pranzo

*Cucina di terra e di mare, cucina di Marco Viganò
Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito*

Luca il Maître d'Hôtel

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



**RELAIS &
CHATEAUX**

PER INIZIARE

- Il vitello tonnato** € 16
Tranches fines de veau, sauce au thon
Veal in tuna sauce
- Le sarde in Saor** € 20
uva sultanina, pinoli, cipolla ed erbe di montagna
Sardines « en Saor » raisins secs de Smyrne, pignons de pin, oignon et herbes de montagne
« Saor style » sardines, sultanas, pine nuts, onion and mountain herbs
- La quiche maison** € 18
mocetta di Cogne, Fontina, insalatina e funghi finferli
Quiche maison, Mocetta de Cogne, Fontina, petite salade et girolles
Home made quiche, Cogne Mocetta, Fontina cheese, little salad and chanterelle mushrooms
- La Pizzetta frita** € 18
pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo
« Pizzetta frita » tomate, mozzarella de bufflonne et jambon cru
« Pizzetta frita », tomato, buffalo's milk, mozzarella and raw ham
- La Caesar Salad Bellevue** € 18
Caesar Salad Bellevue
Bellevue Caesar Salad
- L'insalata Nizzarda** € 20
La salade Niçoise
Nicoise salad

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Le caramelle di pasta fresca** € 20
ricotta d'alpeggio ed erbe di montagna
Bonbons de pâtes fraîches, ricotta d'alpage et herbes de montagne
Fresh pasta candies stuffed with Alpine pasture ricotta and mountain herbs
- Il risotto alla crema di zucchine** € 22
i suoi fiori e cozze
Risotto à la crème de courgettes, leur fleurs et moules
Courgette cream risotto, its flowers and mussels
- La pasta del giorno** da € 14 a € 18
Pâtes du jour
Pasta of the day

A SEGUIRE

La proposta di pesce* dello Chef

da € 28 a € 32

Le poisson proposé par le Chef de cuisine*
Fsh proposition by the Chef*

La tagliata di manzo

€ 28

Côte de bœuf
Cut of beef

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 pasticciieri

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

Il dessert del giorno

€ 12

Dessert du jour
Dessert of the day

Il tulipano di cioccolato

€ 12

Tulipe au chocolat
Chocolate tulip

La delizia al limone

€ 12

Délice au citron
Lemon delicious

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

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

* il prodotto può essere surgelato