

## Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Niccolò De Riu

### Il prosciutto crudo di Bosses

*Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham*

€ 12

### Il prosciutto cotto arrosto griotté

*Jambon blanc griotté - Ham "griotté"*

€ 10

### La caprese

*Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese*

€ 12

### La pasta corta al pomodoro fresco

*Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato*

€ 12

### La pasta corta alla Bolognese

*Pâtes à la Bolognese - Pasta with Bolognese sauce*

€ 14

### La pasta corta al pesto

*Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto*

€ 12

### Il minestrone

*Crème de légumes - Cream of vegetables soup*

€ 12

### Il risotto al Parmigiano Reggiano

*Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano*

€ 16

### L'omelette nature

*Omelette nature - Plain Omelette*

€ 10

### L'omelette al prosciutto e formaggio

*Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese*

€ 12

### La paillard di vitello

*Paillard de boeuf - Grilled sirloin steak*

€ 18

### La milanese di pollo

*Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope*

€ 16

### Il filetto di branzino\* alla griglia

*Filet de bar grillée - Grilled sea-bass filet*

€ 18

### Le verdure lesse o saltate

*Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables*

€ 6

### Le patate\* fritte

*Frites - French fries*

€ 5

### I dessert del giorno

*Dessert du jour - Dessert of the day*

€ 8 - € 14

\* il prodotto può essere surgelato

# BelleVue Hotel & Spa

## Il menu del pranzo

Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea cucina di  
Niccolò De Riu

Luca il Maître d'Hôtel

e Rino il Sommelier

Vi proponiamo 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



MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY  
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
REIMS FRANCE

ACQUA PANNA  
THE FINE DRINKING WATER  
S. PELLEGRINO

TAYLOR'S

CHAMPAGNE  
POMMERY  
A REIMS FRANCE

MONKEY 47  
BREMEN/ITALY GRY 010

PARTNER UFFICIALI 2023

# PER INIZIARE

## La Caesar Salad Bellevue

Caesar Salad Bellevue  
Bellevue Caesar Salad

€ 20

## La trota di Lillaz marinata e gli asparagi

salsa olandese profumata alla salvia

Truite de Lillaz marinée et asperges, sauce hollandaise parfumée à la sauge  
Marinated Lillaz trout and asparagus, sage-flavored hollandaise sauce

€ 20

## La terrina di pollo e fegatini

gel di kiwi e sedano rapa

Terrine de poulet et de foie, gel de kiwi et céleri-rave  
Chicken and liver terrine, kiwi and celeriac gel

€ 20

## Il Farrotto ai tre pomodori

creme di bufala e pisellini, croccante di quinoa

« Farrotto » aux trois tomates, crème de fromage de bufflonne et petit pois, quinoa crunch  
Three-tomatoes « Farrotto », green peas and Buffalo's milk cheese creams, quinoa crunch

€ 18

# I NOSTRI PRIMI PIATTI

## Gli spaghetti del pastificio Martelli in salsa caciucco

maggiorana e tempura di cipolla di Certaldo

Spaghettoni « Martelli » à la sauce Caciucco, marjolaine et tempoura d'oignons  
"Pastificio Martelli's" spaghetti in caciucco sauce, marjoram and onion tempura

€ 24

## Gli agnolotti ai tre arrosti

emulsione di burro e timo, polvere di prosciutto crudo di Bosses

« Agnolotti » aux trois rôtis, jus de veau au thym et poudre de jambon cru de Bosses

« Agnolotti » ravioli stuffed with three roasts, thyme scented veal reduction, Bosses raw ham powder

€ 22

## La zuppa d'orzo Walser

Soupe d'orge Walser  
Walser barley soup

€ 16

# A SEGUIRE

## I fiori di zucca fritti su specchio di bagna càuda leggera

cuore di Burrata agli agrumi

Fleurs de courgettes frites farcies de Burrata parfumée aux agrumes, crème de Bagna Càuda  
Fried zucchini flowers stuffed with citrus fruit scented Burrata cheese, Bagna Càuda sauce

€ 22

## Émincé di vitello in salsa carbonade

purea di patate al prezzemolo

Émincé de veau à la sauce carbonade, purée de pommes de terre au persil  
Veal émincé, carbonade sauce and parsley mashed potatoes

€ 26

## Il filetto di storione in crosta di pistacchi

asparagi e burro d'alpeggio alle erbe

Filet d'esturgeon en croûte de pistaches, asperges et beurre d'herbes alpines  
Sturgeon fillet in pistachio crust, asparagus and herbs scented butter sauce

€ 32

# 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

Dessert du jour

Dessert of the day

€ 12

## La bavarese alla vaniglia, fragola e basilico

Bavaroise à la vanille, fraise et basilic

Vanilla Bavarian cream, strawberries and basil

€ 12

## Il cremoso e la mousse al cioccolato fondente e caffè

Le Cremeux et la mousse au chocolat noir et café

Dark chocolate creamy and coffee mousse

€ 14

## 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