

Restaurant Bellevue

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

*Maître d'Hôtel: Luca Sandretto
Sommelier: Rino Billia*



Vi è presenza di allergeni in alcuni prodotti alimentari; i nostri collaboratori Vi possono fornire tutti i dettagli in merito.

° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04

**Gli alimenti possono essere congelati all'origine.*

Per iniziare

L'UOVO DI RE VITTORIO • 22

piccola fonduta di Toma e Fontina, tartufo estivo

L'œuf de Roi Vittorio, petite fondue de tomme et Fontina, truffe noire d'été

Egg King Vittorio style, small Toma and Fontina cheeses fondue, summer truffle

I FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI DI RICOTTA D'ALPEGGIO • 18

salsa bernese profumata alla mentuccia e pomodorini disidratati

Fleurs de courgettes farcies de ricotta d'alpage,

sauce béarnaise parfumée à la calament népéta et tomates confit

Courgette flower stuffed with mountain pasture ricotta cheese, lesser calamit scented bearnaise sauce and dried tomatoes

IL POLPO AL CARBONE • 22

giardinetto di verdure croccanti, maionese al nero di seppia, gel di basilico e bergamotto

Poukpe au charbon, jardin de légumes croustillants,

mayonnaise à l'encre de seiche, gel de basilic et bergamote

Grilled octopus, crunchy garden vegetables, cephalopod ink mayo, basil gel and bergamot

IL CARPACCIO DI VITELLO MARINATO • 22

giardiniera di verdure, burrata e nocciole

Carpaccio de veau mariné aux herbes, jardinière de légumes, burrata et noisettes

Herb marinated veal carpaccio, vegetables giardiniera, burrata cheese and hazelnuts



I primi piatti

LE LINGUINE FAVÒ • 18

crema di pomodorino rosso, fonduta di Fontina, fave e pane di segale

Linguine Favò, crème de tomate cerise, fondue de Fontina, fèves et pain de seigle

Favò style linguine pasta, cherry tomato cream, Fontina cheese fondue, broad bean and rye bread

IL RISOTTO ALLA SCAROLA E GAMBERI • 24

polvere di limone nero, acqua di pomodoro e tartare di gamberi gobbetti

Risotto à la scarole et écrevisses, poudre de citron noir, eau de tomate et tartare d'écrevisses "gobbetto"

Escarole and prawn risotto, black lemon, tomato water and "gobbetto" prawns tartare

GLI AGNOLOTTI DEL PIN AI TRE ARROSTI • 22

fondo di vitello e polvere di salvia croccante

"Agnolotti del Plin" farcis au trois rôtis, jus de veau et poudre de sauge croustillante

"Agnolotti del Plin" stuffed with three roasts, veal juice and crunchy sage powder

A seguire

L'IMPERIALE DI VERDURE ARROSTO • 20

burratina affumicata e demi-glace vegetale

Imperial de légumes rôtis, burrata fumée et demi-glace végétale

Roasted vegetables salad, fumed burrata cheese and vegetarian stock

LA RANA PESCATRICE CONFIT • 32

panura al prezzemolo e zenzero, asparagi e crema al burro e capperi

Baudroie confit, panure au persil et gingembre, asperges, crème au beurre et câpres

Vacuum angler fish, persil and ginger crust, asparagus, butter and caper cream

LA FARAONA: PETTO FONDENTE E COSCETTA CROCCANTE • 32

scorzetta di limone e millefoglie di patate alla maggiorana

Pintade: poitrine fondante et cuisse croquante,

zeste de citron, millefeuille de pommes de terre à la marjolaine

Guinea fowl: tender duck breast and crunchy duck leg, lemon zest and marjoram scented potato millefeuille



I formaggi

BOVINI, OVINI E CAPRINI PRODOTTI IN ITALIA • DA 16 A 28

selezionati e stagionati da Roberto, nostro "Maître Fromager"

Les fromages de vache, chèvre et brebis d'Italie, affinés par Roberto, notre "Maître Fromager"

Cow, goat and ewe's cheese produced in Italy, selected and aged by Roberto, our "Maître Fromager"



Infine

I SAPORI DELLA FORESTA NERA • 12

Saveurs de la forêt noire

Tastes of black forest

LA PANNA COTTA ALLA CAMOMILLA, PAN DI SPAGNA ALLE ERBE • 12

fieno, nocciola e gelato alla viola

Blanc manger à la camomille sur génoise aux herbes, foin, noisette et glace à la violette

Chamomille cream pudding on herb scented sponge cake, hay, hazelnut and violet ice-cream

LA COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA • 10

Composition de fruits frais - Fresh fruit composition

IL SORBETTO E I GELATI • 8 - 10

Sorbet et glaces - Sorbet and ice-cream

 VEGETARIANO

 GLUTEN FREE

Il menù dei bimbi

Il prosciutto crudo di Bosses • 14

Jambon cru de Bosses - Bosses' raw ham

Il prosciutto cotto • 12

Jambon blanc griotté - White ham

L'insalata caprese • 12

Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese

La pasta corta all'olio extravergine di oliva • 10

Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil

La pasta corta al pomodoro fresco • 12

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

La pasta corta alla bolognese • 14

Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce

La pasta corta al pesto • 12

Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto

Il minestrone o il passato di verdure • 12

Soupe ou crème de légumes - Vegetables soup or cream

Il risotto al Parmigiano Reggiano Riserva • 16

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

L'omelette nature • 12

Omelette nature - Plain omelette

L'omelette al prosciutto e formaggio • 14

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

La paillard di vitello • 20

Paillard de veau - Grilled veal steak

La milanese di pollo • 18

Poulet à la milanaise - Breaded chicken escalope

Il filetto di pesce^o alla griglia • 22

Filet de poisson^o grillé - Grilled fish^o fillet

Le verdure lesse o saltate • 8

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sautéed vegetables

Le patate fritte • 6

Frites - French fries

I dessert del giorno • 8 - 14

Dessert du jour - Dessert of the day

Gli allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che possono provocare 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 any 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