

# *Restaurant Bellevue*

## *Bellevue Hotel & Spa*

*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.*

*Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.*



*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia  
Sommelier: Rino Billia*

*Alessandro*

*e*

*Rino*

*il maître d'Hotel*

*il sommelier*

*Vi possono proporre  
una scelta di vini al bicchiere*



*Cos'è un buon vino?*

*È il risultato di molti fattori: uve sane e di qualità  
ottimo terroir, capacità agronomiche ed enologiche di chi lo vinifica  
tradizione o innovazione a seconda della filosofia produttiva, ma non solo...  
Anche la conservazione e l'affinamento sono aspetti fondamentali, spesso sottovalutati.*

*Al fine di proporvi i vini nella loro migliore condizione  
la cantina del Bellevue è un piccolo (ma non troppo)  
scigno in cui questi tesori vengono non solo custoditi  
ma coccolati e aiutati a crescere e maturare. Temperatura costante  
umidità controllata e addirittura musica classica accompagnano  
le circa 16000 bottiglie in essa stoccate.*

*Rino, il nostro appassionato sommelier, sarà lieto di guidarvi in una visita  
se ne avrete il piacere, alla scoperta di questo regno di Bacco.*

# PER INIZIARE

- Il turbante di pesce spada\*** € 22  
*verdurine e salmone affumicato, salsa al sidro, mousse di avocado e chips di polenta*  
*Turban d'espardon\*, légumes et saumon fumé, sauce au cidre, mousse de avocado et chips de polenta*  
*Swordfish\*, vegetables and smoked salmon turban, cider sauce, avocado mousse and polenta chips*
- L'idea di Vapelenentse** € 16  
*Idée de Vapelenentse*  
*Remembering Vapelenentse*
- L'uovo di re Vittorio** € 28  
*Oeuf du roi Victor*  
*Egg king Vittorio style*
- I gamberi\*** scottati, salsa soia e bouquet di insalatine € 22  
*Gambas\* poêlés, sauce soja et bouquet de salade*  
*Sauted prawn\*, soy sauce, fresh salad*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il tortello** al tuorlo d'uovo € 20  
*ricotta d'alpe e tartufo nero*  
*Grand raviolo farci de jaune d'œuf, ricotta d'alpage et truffe noire*  
*Large ravioli with egg yolk filling, summer alpine pasture's ricotta and black truffle*
- La passatina di lenticchie** € 14  
*rape bianche al rosmarino e speck d'anatra*  
*Crème de lentilles, navets blanches au romarin et jambon fumé de canard*  
*Cream of lentils soup, white turnip with rosemary and smoked duck ham*
- La calamarata ed i calamari\*** € 24  
*pomodorini e colatura di alici*  
*"Calamarata" et calamars\*, tomates cerise et colature d'anchois*  
*"Squid pasta" and squid\*, cherry tomato and anchovy drippings*
- I tagliolini ai funghi porcini e nepitella al sugo d'arrosto** € 24  
*Tagliolini maison aux cèpes et calament népéta au Jus de viande rôtie*  
*Home made tagliolini with porcini mushroom, lesser calamint and roasted meat sauce*

\*Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.

# A SEGUIRE

- Lo scamoncino d'agnello** *al forno* € 28  
*salsa senape*  
*Culotte d'agneau au four, sauce moutarde*  
*Bakèd lamb rump, mustard sauce*
- Lo storione\*** *al vapore* € 30  
*vellutata allo zafferano e Blanc de Morgex*  
*Esturgeon\* à la vapeur, velouté au safran et Blanc de Morgex*  
*Steamed sturgeon\*, saffron and Blanc de Morgex wine sauce*
- Il filetto di manzetta** € 38  
*scaloppa di foie gras arrostita e salsa al Madeira*  
*Filet de bœuf, escalope de foie gras rôtie et sauce au Madeira*  
*Beef filet, roasted foie gras escalope and Madeira sauce*
- La melanzana in tre preparazioni** € 24  
*Aubergine en trois préparations*  
*Aubergine in three cooking*

## IL CARRELLO DEI 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 pasticciieri*

*Desserts préparés par nos pâtisseries*

*Sweets prepared by our head pastry*

*da € 8 a € 14*

\* *Il pesce di mare viene acquistato fresco, ridotto in monoporzioni, confezionato sotto vuoto, abbattuto e conservato a -18°C.*

# *I nostri amici fornitori di splendide materie prime*

## ***Ricotta:***

*Giolito Giovanni - Lillaz*

## ***Genepy, patate e piccoli frutti rossi:***

*Les Mottes - Gimillian*

## ***Trote e storioni:***

*Troticoltura di Thomasset Teresa - Lillaz*

## ***Formaggi vaccini e caprini:***

*La Ferme du Grand Paradis - Valnontey*

## ***Fontine:***

*Leo Bétemps - Bionaz*

## ***Farine di mais:***

*F.lli Chappoz - Donnas*

## ***Mele:***

*Cofruit - Saint Pierre*

## ***Formaggi di capra:***

*La Chèvre Heureuse - Saint Marcel*

## ***Salami e lardo:***

*Silvio Brarda - Cavour*

## ***Farine:***

*Mulino Marino - Cossano Belbo (Cuneo)*

## ***Funghi:***

*Valentino Claudio - Pinasca (Torino)*

## ***Zafferano:***

*La Branche di Diego Bovard (Morgex)*

*Az. Agr. SteLo (Chambave)*

## ***Tartufi:***

*Viano Franco - Alba*

# Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

<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>Il pomodoro e la mozzarella</b>	€ 10
<i>Tomate et mozzarella - Tomato and mozzarella</i>	
<b>La pasta corta al pomodoro fresco</b>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<b>La pasta corta alla Bolognese</b>	€ 12
<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 risotto al Parmigiano Reggiano</b>	€ 12
<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 passato di verdure</b>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<b>Il filetto di manzo alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<b>La milanese di pollo</b>	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<b>La paillard di vitello</b>	€ 14
<i>Escalope de veau grillée - Grilled veal escalope</i>	
<b>Il filetto di sogliola* alla griglia</b>	€ 18
<i>Filet de sole grillée - Grilled sole 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

# 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*