

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.*

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

Grazie di voler notare che il menu potrebbe subire delle variazioni

Merci de vouloir noter que le menu pourrait subir des variations

Please note that the menu could be subject to change



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

PER INIZIARE

La millefoglie di melanzane

mozzarella di bufala e pomodorini

Millefeuille d'aubergines, mozzarella de bufflonne et tomates cerise

Aubergine mille-feuille with buffalo mozzarella and cherry tomatoes



€ 18

La Tatin di Foie Gras

mela e rosmarino

Tatin de Foie Gras, pomme et romarin

Foie Gras, apple and rosemary tarte Tatin

€ 26

Il flan di erbette

gazpacho all'aceto balsamico e gamberi* scottati

Flan d'herbes sauvages, gazpacho au vinaigre balsamique et gambas poêlés*

*Wild herbs pudding, gazpacho with balsamic vinegar and pan-fried prawns**

€ 22

L'uovo di re Vittorio

Oeuf du roi Victor

Egg King Vittorio style

€ 28

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Gli agnolotti alla piemontese

Ravioli maison à la Piémontaise

Home-made ravioli Piedmont style



€ 20

I ravioli di melanzane

provola e basilico al pomodoro fresco e timo

Ravioli d'aubergines, provola et basilic à la tomate fraiche et thym

Home-made ravioli filled with aubergines, provola cheese and basil with fresh tomato and thyme

€ 20

Gli gnocchi di patate in guazzetto di capesante* e zucchine

Gnocchi maison de pommes de terre en nage de coquilles Saint Jacques et courgettes*

Home-made potatoes dumplings in scallops and courgettes nage*

€ 24

La zuppa di funghi porcini

strudel profumato alle erbe

Soupe de cèpes, strudel aux fines herbes

Porcini mushroom soup with aromatic herbs strudel

€ 16

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



Le proposte del giorno dello Chef Fabio Iacovone

Les propositions du jour du Chef Fabio Iacovone

Daily proposition of our Chef Fabio Iacovone

A SEGUIRE

Il carrè di maialino laccato al miele e spezie

Carré de porcelet glacé au miel et épices

Suckling piglet loin glazed with honey and spices



€ 28

Il sottofiletto di manzetta cotto nel sale grosso

fieno di Cogne, salsa al Torrette Supérieur

Faux-filet de bœuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cogne, sauce au Torrette Supérieur

Beef filet cooked in rock salt and Cogne's hay crust, Torrette Supérieur sauce

€ 32

La cotoletta di tonno*

maionese al frutto della passione, mandorle e insalatine

Côtelette de thon, mayonnaise au fruit de la passion, amandes et salades*

Tuna cutlet, passion fruit mayonnaise, almond and salad*

€ 32

La zeppola alla ricotta di pecora

verdure grigliate e candite

Beignet "zeppola" à la ricotta de brebis, légumes grillés et confites

"Zeppola" fritter with sheep ricotta, grilled and candied vegetables

€ 20

I FORMAGGI

bovini, ovini e caprini prodotti in Italia

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"

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

Il dessert del giorno

Dessert du jour

Dessert of the day

€ 12

La zuppetta di fragole e rabarbaro dell'orto, sfogliatina e gelato

Soupe de fraises et rhubarbe du potager, friand et glace

Strawberry and kitchen garden's rhubarb soup, puff pastry and ice cream

€ 12

La ciliegia, "foresta nera"

La cerise, "fôret noire"

The cherry, "black forest"

€ 12

La molla ai frutti esotici e cioccolato bianco

Mousse de fruits exotiques et chocolat blanc

Tropicals fruits and white chocolate mousse

€ 12

La composizione di frutta fresca

Composition de fruit - Composition of fruit

€ 8

I gelati ed il sorbetto

Glaces et sorbet - Ice-cream and sorbet

€ 8

I nostri amici fornitori di splendide materie prime

Ricotta:

Giolito Giovanni - Lillaz

Genepy, patate e piccoli frutti rossi:

Les Mottes - Gimillian

Trote e salmerini:

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 e Tartufi

Trifulè & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)

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)
scrigno 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.*

Il menu dei bimbi

proposto dallo Chef di cucina Fabio Iacovone

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

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 SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti