

Restaurant Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea
cucina di Fabio Iacovone*

Questo menu è indicativo poiché alcuni piatti presenti in questa carta variano tutti i giorni

Ce menu est indicatif car certains plats présents dans cette carte varient chaque jour

This menu is indicative as some dishes indicated in this menu vary every day

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.



**RELAIS &
CHATEAUX**

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)
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.*

PER INIZIARE

Il carpaccio di manzo

€ 20

salsa Cipriani, soncino, uova di quaglia e Parmigiano Reggiano

Carpaccio de bœuf, sauce Cipriani, valérianelle, œuf de caille et Parmigiano Reggiano

Beef carpaccio, Cipriani sauce, corn salad, quail egg and Parmigiano Reggiano

Il fagottino croccante di verdure

€ 16

spuma di mozzarella di bufala e fonduta di pomodorini

Friend croustillant de légumes, mousse de mozzarella de bufflonne et fondue de tomates cerises

Crunchy parcel with vegetables filling, buffalo's mozzarella mousse and cherry tomato sauce

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

Gli gnocchi di borragine

€ 20

Brie de Meaux e tartufo

Gnocchi de bourrache, Brie de Meaux et truffe noire

Borage dumplings, Brie de Meaux and black truffle

La minestra di ceci e cozze*

€ 16

Soupe de pois chiches et moules*

Chick peas and mussels soup*

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 mushrooms, 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

- La terrina di vitello alle erbe** € 28
scalogni al Vin Santo
Terrine de veau aux herbes, échalottes au Vin Santo
Veal terrine with aromatic herbs, shallot and Vin Santo
- Il cobia* (da acquacoltura sostenibile)** € 30
tortino di patate, broccoli e tapenade
Cobia (de l'aquaculture durable), tarte de pommes de terre, brocolis et tapenade*
Cobia (from sustainable aquaculture), potatoes, broccoli and tapenade tarte*
- 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 pasticceri

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

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 sogliola* alla griglia	€ 18
<i>Filet de sole grillée - Grilled sole filet</i>	
Le verdure lesse o saltate	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sautéed 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