

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

il maître d'Hotel

e

Rino

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)
scrittoio 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

- L'Uovo di Re Vittorio** € 28
Ouf du Roi Victor
Egg king Vittorio style
- Il Salmerino, verdure e "carpione"** € 26
Ombre-chevalier, légumes et "carpione"
Char, vegetables and "carpione"
- La Tatin di foie gras** € 28
mela e rosmarino
Tatin de foie gras, pomme et caramel au romarin
Foie gras and apple tatin with rosemary caramel
- Il Carciofo, cacio e ova, pizzaiola** € 22
Artichaud "cacio e ova", sauce au parfum de pizza
Artichoke "cacio e ova" style, pizza sauce
- Il Tonno* scottato alla nizzarda** € 28
Thon juste poêlée à la niçoise
Pan fried tuna niçoise style

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- Il Risotto alla zucca** € 24
Bleu d'Aoste e pere Martin Sec
Risotto au potiron, "Bleu d'Aoste" et poires Martin Sec
Risotto with pumpkin, "Bleu d'Aoste" and Martin Sec pear
- I Tagliolini alla polvere di porcini** € 26
animelle di vitello al génépy e fondente di porri
Tagliolini maison à la poudre de cèpes, riz de veau au génépy et poireaux fondents
Home-made tagliolini with porcini mushroom powder, veal sweetbread with génépy and tender creamy leek
- Il Raviolo aperto** € 28
carciofi, capesante e bottarga di muggine*
Raviolo ouvert: artichuat, Saint Jacques et boutargue de muge
Open raviolo: artichoke, scallop and greymullet "bottarga"
- Bisque d'astice al Cognac** € 22
con gnocchetti di ricotta di bufala
Bisque de homard au Cognac avec petits gnocchi de "ricotta" de bufflonne
Loyster bisque with Cognac and little dumpling of buffalo "ricotta"

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

A SEGUIRE

Il Bollito delle feste

*Pot au feu de viande
Mixed boiled meat*

€ 32

Il Filetto di manzetta

*cucinato nel sale grosso e fieno di Cognac, salsa al vino Torrette Supérieur
Filet de boeuf cuit en croûte de gros sel et foin de Cognac, sauce au vin Torrette Supérieur
Beef filet cooked in rock salt and Cognac hay crust, Torrette Supérieur wine sauce*

€ 38

Il Salmone* selvaggio

*il suo caviale, barbabietole e burro allo scalogno
Saumon sauvage, son caviar, betteraves et beurre à l'échalote
Wild salmon, salmon caviar, beetroot and butter with shallot*

€ 32

I Legumi e le verdure d'inverno

*Légumes d'hiver
Winter pulses and vegetables*

€ 26

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)

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 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

