

# *Restaurant Bellevue*

## *Bellevue Hotel & Spa*

*Cucina di terra e di mare, cucina di Antonino Giovinazzo*

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

*\*Gli alimenti vengono acquistati freschi, ridotti in monoporzioni, confezionati sotto vuoto, abbattuti e conservati 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*



**RELAIS &  
CHATEAUX**

*Maître d'Hôtel: Alessandro Moglia*

*Sommelier: Rino Billia*

# PER INIZIARE

## L'uovo poché

fonduta Valdostana, noci tostate e tartufo nero

*Œuf poché, fondue à la Valdôtaine, noix grillées et truffe noire*

*Poached egg, Aosta Valley fondue, toasted wal nut and black truffle*



€ 28

## L'arrosto di faraona farcito

castagne, miele e scarola

*Pintade rôtie et farcie, châtaignes, miel et scarole*

*Roasted and stuffed Guinea fowl, chestnut, honey and escarole*

€ 22

## Il crudo di trota salmonata° di Lillaz croccante

leggermente affumicato, crema al tamarindo e liquirizia

*Truite saumonée° de Lillaz crue, croustillante et légèrement fumée, crème de tamarin et réglisse*

*Raw, crunchy and lightly smoked Lillaz salmon trout°, tamarind and licorice cream*

€ 26

## Il fondente di cavolfiore

jus di verdure e maionese di mandorle

*Chou-fleur confit, jus de légumes et mayonnaise d'amandes*

*Candied cauliflower, vegetables sauce and almond mayonnaise*

€ 26

# I NOSTRI PRIMI PIATTI

## Il risotto alla rapa rossa

fonduta di Gorgonzola e pere

*Risotto à la betterave, fondue de Gorgonzola et poires*

*Risotto with beetroot, Gorgonzola fondue and pear*



€ 18

## I cappellacci di zucca

battuto di mostarda, erba cipollina e spuma di Parmigiano Reggiano

*Cappellacci maison de potiron, haché de moutard de fruits, ciboulette et mousse de Parmigiano Reggiano*

*Home made pumpkin cappellacci, fruit mustard crumble, chives and Parmigiano Reggiano mousse*

€ 22

## I maccheroncini al ragù di lepre\* affumicato

*Maccheroncini maison au ragoût de lièvre\* fumé*

*Home made maccheroncini with smoked hare\* ragoût*

€ 20

## La vellutata di porri e patate

cime di broccoletti e noci

*Veloutée de poireaux et pommes de terre, pousses de brocolis e noix*

*Cream of broccoli and potatoes soup, broccoli top and wal nut*

€ 16

\* Gli alimenti vengono acquistati freschi, ridotti in monoporzioni, confezionati sotto vuoto, abbattuti e conservati a -18°C.



*Le proposte del giorno dello Chef Antonino Giovinazzo*

*Les propositions du jour du Chef Antonino Giovinazzo*

*Daily proposition of our Chef Antonino Giovinazzo*

# A SEGUIRE

## **La guancetta di manzo**

sedano rapa

Joue de bœuf, céleri-rave

Beef cheek, celeriac



€ 30

## **Lo stinco di vitello alle erbe**

crema di topinambur, jus ristretta con uva passa

Jarret de veau aux herbes fines, crème de topinambour, jus de viande au raisin sec

Shin of veal with aromatic herbs, Jerusalem artichoke cream, roasted meat and sultanas sauce

€ 32

## **Il baccalà\***

bagna caöda, hummus di ceci

Morue\*, "bagna caöda", hummus de pois chiches

Cod fish\*, "bagna caöda", chick peas hummus

€ 32

## **La girella di rapa rossa**

salsa soia e cipollina, granola di nocciole

Roulade de betterave, sauce soja et ciboulette, grain de noisette

Beetroot roll, soy and chives sauce, chopped hazelnut

€ 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*

€ 14

## **La tarte Tatin, gelato fior di latte**

*Tarte Tatin, glace à la crème de lait*

*Tarte Tatin, cream of milk ice cream*

€ 16

## **La millefoglie caramellata**

filetti di mandorle, chantilly e lamponi

*Millefeuille caramélisé, filets d'amandes, chantilly et framboises*

*Caramelized millefeuille, almond fillet, chantilly and raspberry*

€ 18

## **La composizione di frutta fresca**

*Composition de fruit frais - Fresh fruit composition*

€ 10

## **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 Antonino Giovinazzo

|  |            |
|--|------------|
| <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>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 passato di verdure</b>   | € 8        |
| <i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</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 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>Il filetto di pesce* alla griglia</b>                                 | € 18       |
| <i>Filet de poisson grillée - Grilled fish 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*