

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)
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

- La brochette di gamberi* speziati** € 22
zuppetta di cocco e curry
Brochette de crevettes épicées, soupe de noix de coco et curry*
Spiced prawn kebab, coco nut and curry soup
- La composizione di verdure invernali** € 16
Composition de légumes d'hiver
Winter vegetables composition
- L'uovo di re Vittorio** € 28
Oeuf du roi Victor
Egg king Vittorio style
- L'astice di Bretagna***, il suo cappuccino profumato al lemon grass, broccoli e olive taggiasche € 32
Homard de Bretagne, son cappuccino au parfum de lemon grass, brocolis et olives de Taggia
Bretagne's lobster, its cappuccino with lemon grass parfum, broccoli and Taggia's olives

I NOSTRI PRIMI PIATTI

- I ravioli al boudin noir** € 18
Castelmagno e spuma di carote
Ravioli maison au boudin noir, Castelmagno et mousse de carottes
Home made black pudding and Castelmagno ravioli and carrot mousse
- La crema di topinambur** € 16
anguilla affumicata, castagne e tartufo nero
Crème de topinambour, anguille fumée, châtaignes et truffe noire
Cream of Jerusalem artichoke soup, smoked eel, chestnut and black truffle
- I fusilli di farro "Monograno Felicetti"** € 24
cavolfiore, calamari* e bottarga
Fusilli d'épeautre "Monograno Felicetti", chou-fleur, calamars et poutargue de mulet
"Monograno Felicetti" spelt fusilli, cauliflower, squid and grey mullet bottarga
- Il raviolo aperto, carciofi, petto d'anatra affumicato e spuma di porri** € 20
Raviolo ouvert maison, artichaut, magret de canard fumé et mousse de poireaux
Home made open raviolo, artichoke, smoked duck breast and leek mousse

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

A SEGUIRE

Il coniglio in porchetta

€ 26

salsa cacciatora

Lapin en "porchetta", sauce chasseur

Rabbit in "porchetta", hunter sauce

La trota salmonata di Lillaz

€ 28

emulsione delle sue uova affumicate, farro e spinaci

Truite saumonée de Lillaz, émulsion de ses œufs fumés, épeautre et épinards

Lillaz salmon trout, its smoked eggs emulsion, spelt and spinach

Il filetto di manzetta

€ 35

salsa carbonade, savarin di polenta e champignon

Filet de boeuf sauce carbonade, savarin de polenta et champignons

Beef filet with carbonade sauce, polenta savarin and champignon

L'inverno vegetale

€ 24

Hiver vegetal

Vegetal winter

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 pasticciere

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

Jambon cru de Parma - Parma raw ham

Il prosciutto cotto arrosto griotté € 10

Jambon blanc griotté - Ham "griotté"

La bresaola della Valtellina € 12

Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina

Il pomodoro e la mozzarella € 10

Tomate et mozzarella - Tomato and mozzarella

La pasta corta al pomodoro fresco € 10

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

La pasta corta alla Bolognese € 12

Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce

La pasta corta al pesto € 12

Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto

Il risotto al Parmigiano Reggiano € 12

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

L'omelette nature € 10

Omelette nature - Plain Omelette

L'omelette al prosciutto e formaggio € 12

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

Il passato di verdure € 8

Crème de légumes - Cream of vegetables soup

Il filetto di manzo alla griglia € 18

Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet

La milanese di pollo € 12

Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope

La paillard di vitello € 14

Escalope de veau grillée - Grilled veal escalope

Il filetto di sogliola* alla griglia € 18

Filet de sole grillée - Grilled sole filet

Le verdure lesse o saltate € 6

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

Le patate* fritte € 5

Frites - French fries

I dessert del giorno € 8 - € 14

Dessert du jour - Dessert of the day

* 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