

# *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)  
scigno 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

**2004 L'immancabile uovo di Re Vittorio** € 28

*2004 A ne pas manquer l'œuf du Roi Victor*

*2004 The unmissable egg King Vittorio style*

**La cotoletta di storione** € 24

*maionese all'aceto balsamico, carpaccio di pomodoro e rucola*

*Escalope d'esturgeon, mayonnaise au vinaigre balsamique, carpaccio de tomate et roquette*

*Sturgeon escalope, mayonnaise with balsamic vinegar, tomato carpaccio and rocket*

**La scaloppa di Foie Gras d'anatra** € 26

*fragole e pepe rosa*

*Escalope de Foie Gras de canard, fraises et poivre rose*

*Duck Foie Gras escalope, strawberry and pink pepper*

**Le capesante\***, prosciutto crudo e melone € 28

*Cocquilles Saint-Jacques\*, jambon cru et melon*

*Scallop\*, raw ham and melon*

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

**I tortelli favô** € 24

*Ravioli "favô" (farci de tomate, fèves et Fontina)*

*Ravioli "favô" (filled with tomato, green beans and Fontina)*

**Il risotto al pesto di basilico** € 24

*pizzaiola disidratata e Burrata*

*Risotto au pistou de basilic, sauce "pizzaiola" déshydratée et Burrata*

*Risotto with basil pesto, dried "pizzaiola" sauce and Burrata*

**Gli gnocchi di patate** € 26

*astice\*, melanzane e menta*

*Gnocchi de pommes de terre maison, homard\*, aubergines et menthe*

*Home made potatoes dumpling, lobster\*, aubergine and mint*

**I tacconelli in brodetto di piselli e guanciaie** € 18

*Tacconelli maison en nage de petits pois et "guanciaie"*

*Home made tacconelli in peas and "guanciaie" nage*

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

# A SEGUIRE

**Il filetto di manzetta** alla griglia € 35

*terrina di verdure e salsa bernese*

*Filet de bœuf grillé, terrine de légumes et sauce béarnaise*  
*Grilled beef filet, vegetables terrine and bearnaise sauce*

**La guancetta di vitello** al Marsala € 32

*purea di patate e riccioli di Foie Gras affumicato*

*Joue de veau au Marsala, purée de pommes de terre, boucles de Foie Gras fumé*  
*Veal cheek with Marsala, potatoes purée, smoked Foie Gras curl*

**La “tarte de légumes”** € 26

*uovo morbido e profumi di primavera*

*Tarte de légumes, œuf poché et aromates de printemps*  
*Vegetables tart, poached egg and spring aromas*

**La spigola\*** all'alloro, asparagi, fumetto alle vongole\* e tartufo nero € 35

*Loup de mer\* au laurier, asperges, sauce aux palourdes\* et truffe noire*  
*Sea-bass\* with bay leaf, asparagus, clams\* and black truffle sauce*

## 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

*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 SO<sub>2</sub>*

*Lupino e relativi prodotti*

*Molluschi e relativi prodotti*