

Restaurant Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra e di mare, cucina di Marco Viganò
Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito*

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: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

PER INIZIARE

La trota di Lillaz

€ 26

zucchine alla scapece, polvere di agrumi e verbena, brossa e olio al levistico
Truite de Lillaz, courgettes en escabèche, poudre d'agrumes et verveine, brossa et huile à la livèche
Lillaz trout, marinated and pan-fried courgette, citrus and vervain powder, brossa and lovage oil

La Battuta di Fassona

€ 24

funghi finferli, nocciole d'Alba e nepitella dell'orto
Tartare de Fassona, girolles, noisettes d'Alba et calament du potager
Fassona veal tartare, chanterelles mushrooms, Alba hazelnuts and calamint from our garden

L'orto e la montagna

€ 22

verdure, frutta ed erbe di stagione
Potager et montagne, légumes, fruit et herbes de saison
Garden and mountain, seasonal vegetables, fruit and herbs

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Il risotto ai funghi porcini e astice*

*Risotto aux cèpes et homard**
Wild mushrooms and lobster risotto*

€ 28

Lo spaghettono di Gagnano,

€ 24

profumo di peperone, polvere di olive e peperoncino d'Espelette
Spaghettono de Gagnano, parfume de poivron, poudre d'olives et piment d'Espelette
Gagnano spaghettono, pepper scent, olives powder and Espelette chili pepper

I plin della tradizione antica

€ 22

Ravioli "del plin" de l'ancienne tradition
Traditional "ravioli del plin"

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

A SEGUIRE

- Il filetto di rombo chiodato*** € 30
salsa mugnaia e insalatina di fagiolini
Filet de turbot, sauce meunière et petite salade d'haricots verts*
Turbot fillet, Miller's sauce and green beans little salad*
- Il controfiletto di vitello** € 32
salsa all'italiana, patate confit, cipollotti e funghi finferli
Contrefilet de veau en croute d'herbes, sauce à l'italienne, pommes de terre confites, ciboules et girolles
Veal entrecôte steak in herbs crust, Italian sauce, confit potatoes, spring onions and chanterelle mushrooms
- La melanzana in crosta di sale** € 22
pomodoro Roma confit, menta frita, bagnetto verde e zeste di limone
Aubergine en croute de sel, tomate Roma confit, sauce verte, menthe croustillante et zeste de citron
Aubergine in salt crust, confit Roma tomato, green sauce, crunchy mint and lemon rind

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 pasticciere

Desserts préparés par nos pâtisseries - Sweets prepared by our head pastry

- Il dessert del giorno** € 14
Dessert du jour
Dessert of the day
- La Tartelletta** € 16
frangipane, crema pasticcera e frutta fresca
Tartelette, frangipane, crème pâtissière et fruit fraîche
Tartelette, frangipane, pastry cream and fresh fruit
- Il Tiramisù** € 14
Tiramisu
Tiramisu
- La composizione di frutta fresca** € 10
Composition de fruit frais - Fresh fruit composition
- I gelati ed il sorbetto** € 8
Glaces et sorbet - Ice-cream and sorbet

Luca
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)
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.*



LA ROMANTICA CENA DEL BELLEVUE

*Il menu della mezza pensione
comprende
due piatti a scelta
dalla carta del ristorante o dalla Romantica Cena
i formaggi del carrello
e il dessert*

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

Trifule & Bulè di Raffaele Nesta (Torino)

Zafferano:

La Branche di Diego Bovard (Morgex)

Az. Agr. Stelo (Chambave)

Il menu dei bimbi

*proposto dallo Chef di cucina Marco Viganò
Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito*

<i>Il prosciutto crudo di Parma</i>	€ 12
<i>Jambon cru de Parma - Parma raw ham</i>	
<i>Il prosciutto cotto arrosto griotté</i>	€ 10
<i>Jambon blanc griotté - Ham "griotté"</i>	
<i>La bresaola della Valtellina</i>	€ 12
<i>Bresaola de la Valtellina - Bresaola from Valtellina</i>	
<i>La pasta corta al pomodoro fresco</i>	€ 10
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
<i>La pasta corta alla Bolognese</i>	€ 12
<i>Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce</i>	
<i>La pasta corta al pesto</i>	€ 12
<i>Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto</i>	
<i>Il passato di verdure</i>	€ 8
<i>Crème de légumes - Cream of vegetables soup</i>	
<i>Il risotto al Parmigiano Reggiano</i>	€ 12
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
<i>L'omelette nature</i>	€ 10
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
<i>L'omelette al prosciutto e formaggio</i>	€ 12
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
<i>Il filetto di manzo alla griglia</i>	€ 18
<i>Filet de boeuf grillé - Grilled beef filet</i>	
<i>La milanese di pollo</i>	€ 12
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
<i>Il filetto di pesce* alla griglia</i>	€ 18
<i>Filet de poisson grillée - Grilled fish filet</i>	
<i>Le verdure lesse o saltate</i>	€ 6
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
<i>Le patate* fritte</i>	€ 5
<i>Frites - French fries</i>	
<i>I dessert del giorno</i>	€ 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