

Restaurant Bellevue

Bellevue Hotel & Spa

*Cucina di terra, di mare e, soprattutto, cucina mediterranea cucina di
Niccolò De Riu*

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

° Il pesce viene acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04

**Gli alimenti possono essere congelati all'origine.*



**RELAIS &
CHATEAUX**

Maître d'Hôtel: Luca Sandretto

Sommelier: Rino Billia

PER INIZIARE

L'uovo di Re Vittorio

€ 20

piccola fonduta di Toma e Fontina, tartufo estivo

L'œuf de Roi Vittorio, petite fondue de Tomme et Fontina, truffe noire d'été

The egg King Vittorio style, small Toma and Fontina cheeses fondue, summer truffle

La battuta di Fassona Piemontese

€ 22

salsa tonnata, nocciole tostate e frutti del cappero croccanti

Tartare de bœuf « Fassona Piemontese », sauce thonée, noisettes grillées et baies de câpres frites

« Fassona Piemontese » beef tartare, tuna sauce, toasted hazelnuts and fried caper berries

L'insalatina tiepida di mare°

€ 22

crema di pisellini e chips di patate alla santoreggia

Salade tiède de fruits de mer°, purée de petits pois et chips de pommes de terre à la sarriette

Lukewarm seafood salad°, creamed peas and savory scented potato chips

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Le linguine di grano duro Senatore Cappelli

€ 18

pesto di rughetta selvatica e mandorle, specchio di Parmigiano Reggiano Riserva

Linguine de blé dur Senatore Cappelli au pistou de roquette et amandes, crème de Parmigiano

Reggiano Réserve

Durum wheat Linguine pasta with rocket and almond pesto, Parmigiano Reggiano cheese fondue

Il risotto Acquerello all'aglio nero

€ 30

battuta di gambero viola°, nocciole e polvere di lamponi

Risotto Acquerello à l'ail noir, tartare de crevettes violettes°, noisettes et poudre de framboises

Black garlic risotto with purple prawn° tartare, hazelnut and raspberry powder

Gli gnudi di ricotta e spinaci

€ 20

ragù di anatra al coltello, pomodorini e Castelmagno

« Gnudi » de ricotta et épinards, ragoût de canard, tomates cerises et fromage Castelmagno

Ricotta cheese and spinach « Gnudi » dumplings, duck ragout, cherry tomato and Castelmagno cheese

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

A SEGUIRE

- La parmigiana di melanzane** € 24
pesto leggero di basilico e spuma al fior di latte
Parmigiana d'aubergines, pistou de basilic et mousse à la fleur du lait
Aubergine Parmigiana, basil pesto and dairy flower mousse
- Il filetto di rombo° al vapore** € 30
pomodorini secchi, frutto del capperò e scarola
Filet de turbot° à la vapeur, tomates séchées, scarole, câpre et citron vert
Steamed turbot° fillet, sun-dried tomatoes, escarole, capers and lime
- Il controfiletto di manzetta prussiana** € 34
caramella di scalogno al Cornalin e millefoglie di patate al tartufo
Faux filet de boeuf « manzetta prussiana », bon bon d'échalote au vin Cornalin et millefeuille de pommes de terre à la truffe
Aubergine Parmigiana, milk cream mousse and basil pesto

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** € 12
Dessert du jour
Dessert of the day
- La bavarese alla vaniglia, fragola e basilico** € 12
Bavaroise à la vanille, fraise et basilic
Vanilla Bavarian cream, strawberries and basil
- Il cremoso e la mousse al cioccolato fondente e caffè** € 14
Crèmeux et mousse au chocolat noir et café
Dark chocolate creamy and coffee mousse -cream
- 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 Niccolò De Riu

Il prosciutto crudo di Bosses	€ 14
<i>Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham</i>	
Il prosciutto cotto	€ 12
<i>Jambon blanc griotté - White Ham</i>	
L'insalata caprese	€ 12
<i>Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese</i>	
La pasta corta all'olio	€ 8
<i>Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil</i>	
La pasta corta al pomodoro fresco	€ 12
<i>Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato</i>	
La pasta corta alla Bolognese	€ 14
<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 minestrone o il passato di verdure	€ 12
<i>Soupe de légumes ou crème de légumes - Vegetables soup or vegetables cream</i>	
Il risotto al Parmigiano Reggiano	€ 18
<i>Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano</i>	
L'omelette nature	€ 12
<i>Omelette nature - Plain Omelette</i>	
L'omelette al prosciutto e formaggio	€ 14
<i>Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese</i>	
La paillard di vitello	€ 20
<i>Paillard de veau - Grilled veal steak</i>	
La milanese di pollo	€ 18
<i>Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope</i>	
Il filetto di pesce° alla griglia	€ 22
<i>Filet de poisson° grillée - Grilled fish° filet</i>	
Le verdure lesse o saltate	€ 8
<i>Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables</i>	
Le patate* fritte	€ 6
<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