

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

€ 24

piccola fonduta di Toma e Fontina, tartufo nero uncinato

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

King Vittorio's egg, small Toma and Fontina cheeses fondue, black truffle

Il salmerino di Lillaz cotto sottovuoto a bassa temperatura

€ 22

spuma di fieno, barbabietola e succo di mela verde

Omble-chevalier de Lillaz cuit sous vide, mousse de foin, betterave et jus de pomme verte

Sous vide Lillaz char cooking, hay mousse, beetroot and green apple juice

Il cervo battuto al coltello

€ 22

crema di mirtilli, chips di polenta e panna acida al pino mugo

Tartare de cerf, crème de myrtilles, chips de polenta et crème aigre au pin de montagnes

Deer tartare, blueberry cream, polenta chips and mountain pine soured cream

Gli involtini di cavolo verza ripieni di burrata e verdure

€ 16

specchio di zucca, polvere di capperi e cracker di noci

Paupiettes de chou de milan farcis de fromage burrata et de légumes, crème de potiron, poudre de câpres et crackers aux noix

Savoy cabbage rolls filled with burrata cheese and vegetables, pumpkin cream, caper powder and walnut crackers

I NOSTRI PRIMI PIATTI

I fusilloni Matt del pastificio Felicetti

€ 20

salsa al cinghiale in dolceforte e chips di scorzonera

Fusilloni Matt de la fabrique de pâtes Felicetti, sauce au sanglier en « dolceforte » et chips de scorsenères

Fusilloni from the Martelli pasta factory, wild boar sauce in « dolceforte style » and black salsifies chips

Il risotto allo zafferano di montagna e liquirizia

€ 24

nervetti e tartare di scampi

Risotto de montagne au safran et à la réglisse, « nervetti » de veau et tartare de langoustines

Mountain saffron and liquorice risotto, veal « nervetti » and raw scampi tartare

Gli agnolotti del Plin ai tre arrosti

€ 22

crema di burro al timo e polvere di prosciutto crudo di Bosses

Agnolotti del Plin farcis de trois rôtis, crème au beurre parfumé au thym et poudre de jambon Bosses

Agnolotti del Plin stuffed with three roasts, thyme-flavoured butter cream and Bosses raw ham powder

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

A SEGUIRE

Il filetto di manzo alle castagne e Armagnac € 34

patate quarantina alle erbe e verza stufata

Filet de bœuf aux châtaignes et à l'Armagnac, pommes de terre quarantina aux herbes et chou de Savoie à l'étouffée

Beef fillet with chestnuts and Armagnac sauce, herbed quarantina potatoes and stewed Savoy cabbage

Il filetto di storione in panura croccante € 30

topinambur e pak-choi

Filet d'esturgeon en panure croustillante, topinambours et pak-choï

Crispy breaded sturgeon fillet, Jerusalem artichoke and bok choy

I carciofi ripieni di formaggio fresco alla mentuccia € 24

crema di carciofi e polvere di levistico

Artichauts farcis de fromage frais parfumé à la menthe pouliot, crème d'artichaut et poudre de Livèche

Artichokes stuffed with pennyroyal-flavoured fresh cheese, artichoke cream and lovage powder

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

Interpretazione di Sacher € 12

sorbetto all'albicocca

Interprétation de Sachertorte, sorbet abricot

Sachertorte Interpretation, apricot sorbet

Tarte tatin di mele € 12

Gelato alla vaniglia

Bavaroise à la vanille, fraise et basilic

Vanilla Bavarian cream, strawberries and basil

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 tre piatti a scelta
dalla carta del ristorante
o dalla Romantica Cena
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:

Trifulè & 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

Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham

Il prosciutto cotto € 12

Jambon blanc griotté - White Ham

L'insalata caprese € 12

Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese

La pasta corta all'olio € 8

Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil

La pasta corta al pomodoro fresco € 12

Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato

La pasta corta alla Bolognese € 14

Pâtes à la Bolognaise - Pasta with Bolognese sauce

La pasta corta al pesto € 12

Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto

Il minestrone o il passato di verdure € 12

Soupe de légumes ou crème de légumes - Vegetables soup or vegetables cream

Il risotto al Parmigiano Reggiano € 18

Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano

L'omelette nature € 12

Omelette nature - Plain Omelette

L'omelette al prosciutto e formaggio € 14

Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese

La paillard di vitello € 20

Paillard de veau - Grilled veal steak

La milanese di pollo € 18

Poulet à la Milanaise - Breaded chicken escalope

Il filetto di pesce° alla griglia € 22

Filet de poisson° grillée - Grilled fish° filet

Le verdure lesse o saltate € 8

Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables

Le patate* fritte € 6

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

