

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 triglia*

€ 26

carpione di verdure, levistico

Filet de rouget, légumes marinés, livèche*

Red mullet filet, marinated vegetables, lovage*

Il vitello poché

€ 24

salsa brusca, acciuga e asparagi

Petit filet de veau poché, sauce aigre, anchois et asperges

Little poached veal filet, sour sauce, anchovies and asparagus

L'orto e la montagna

€ 22

verdura, 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 al peperone

€ 22

crema di bufala e prezzemolo

Risotto au poivron, crème de mozzarella de bufalonne et persil

Sweet pepper risotto, buffalo's milk mozzarella cream and parsley

Lo gnocco croccante

€ 26

guazzetto di pesce

Gnocchi maison croustillants, nage de poisson

Home made crunchy potato dumplings, fish nage

I plin della antica tradizione

€ 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 trancio di branzino*

€ 32

zucchine, salsa mediterranea

Biguette de bar rôti, courgettes, sauce à la méditerranée*

Large slice of roasted sea bass, courgettes, mediterranean sauce*

Il controfiletto di vitello alla "Maître d'Hotel"

€ 32

patate Anna, cipolla e taccole

Contrefilet de veau à la "Maître d'Hotel", timbale de pommes de terre, oignons et mange-tout

Entrecôte steak of veal, baked potato mould, onions and snow peas

La melanzana in crosta di sale

€ 22

nocciola, limone e funghi porcini

Aubergine rôtie en croûte de sel, noisettes, citron et cèpes

Roasted aubergine in a salt crust, hazelnuts, lemon and wild mushrooms

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

Il dessert del giorno

€ 14

Dessert du jour

Dessert of the day

La Pavlova

€ 16

meringa, cremoso alla vaniglia e frutti di bosco

Pavlova, meringue, crèmeux à la vanille et fruits de bois

Pavlova, meringue, vanilla mousse and wild berries

Il Paris-Brest

€ 14

crema alla nocciola e Chantilly al pralinato

Paris-Brest, crème à la noisette et Chantilly au praliné

Paris-Brest, hazel nut cream and praline Chantilly 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:

Molino 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 Marco Viganò
Sous Chef Jessica Gussoni e Alessandro Esposito

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