

# Il menu dei bimbi

<b>Il prosciutto crudo di Bosses</b> Jambon cru de Bosses - Bosses raw ham	€ 14
<b>Il prosciutto cotto</b> Jambon blanc - White ham	€ 12
<b>L'insalata caprese</b> Tomates et mozzarella - Tomatoes and mozzarella cheese	€ 12
<b>La pasta corta all'olio</b> Pâtes à l'huile - Pasta with olive oil	€ 10
<b>La pasta corta al pomodoro fresco</b> Pâtes à la tomate fraîche - Pasta with fresh tomato	€ 12
<b>La pasta corta alla bolognese</b> Pâtes à la bolognaise - Pasta with bolognese sauce	€ 14
<b>La pasta corta al pesto</b> Pâtes au pistou de basilic - Pasta with basil pesto	€ 12
<b>Il minestrone o il passato di verdure</b> Soupe de légumes ou velouté de légumes - Vegetables soup or cream	€ 12
<b>Il risotto al Parmigiano Reggiano</b> Risotto au Parmigiano Reggiano - Risotto with Parmigiano Reggiano	€ 18
<b>L'omelette nature</b> Omelette nature - Plain omelette	€ 12
<b>L'omelette al prosciutto e formaggio</b> Omelette au jambon et fromage - Omelette with ham and cheese	€ 14
<b>Il filetto di manzo</b> Filet de bœuf - Beef fillet	€ 24
<b>La paillard di vitello</b> Paillard de veau - Grilled veal steak	€ 22
<b>La milanese di pollo</b> Escalope à la milanaise - Breaded chicken escalope	€ 20
<b>Il filetto di pesce alla griglia</b> Filet de poisson grillé - Grilled fish fillet	€ 22
<b>Le verdure lesse o saltate</b> Légumes à la vapeur ou sautés - Steamed or sauted vegetables	€ 8
<b>Le patate* fritte</b> Frites* - French fries*	€ 6

\* Il prodotto può essere congelato

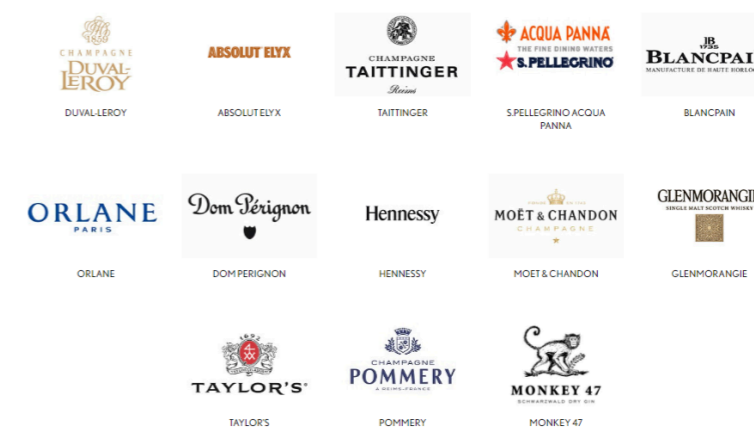
# Bellevue Hotel & Spa

## Il menu del pranzo

**Luca il Maître d'Hotel**  
**e**  
**Rino il Sommelier**

**Vi augurano buon appetito!**

Cucina di terra, cucina di mare, ma anche, e soprattutto,  
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.

Alcuni elementi possono essere congelati all'origine o soggetti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04

**B BELLEVUE**  
HOTEL & SPA - COGNE

## IL PRANZO

### Per iniziare

#### L'Uovo di Re Vittorio

Piccola fonduta di Toma e Fontina, tartufo nero  
L'oeuf du Roi Victoire, fondue de Tomme et Fontina, truffe noire  
King Vittorio's egg, Toma and Fontina cheese fondue, black truffle

€ 24

#### Il cervo battuto al coltello

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

€ 20

### I nostri primi piatti

#### I tagliolini Bellevue

Pomodoro ciliegino, peperoncino fresco, salsa di pomodoro, aglio, pesto e fondo di vitello  
Tagliolini Bellevue: sauce tomate, piment frais, ail, pesto et fond de veau  
Tagliolini Bellevue: tomato sauce, fresh chilli pepper, garlic, pesto and veal stock

€ 18

#### I tortelli di patate

Ragù battuto al coltello, scaglie di Parmigiano Reggiano Riserva  
Tortelli maison, ragout de viande et Parmigiano Reggiano Riserva  
Homemade tortelli pasta, meat ragout and Parmigiano Reggiano Riserva

€ 22

### A seguire

#### Il lingotto di branzino al vapore

Pomodori secchi, lime, spinacini saltati e frutto del cappero  
Lingot de bar cuit à la vapeur: tomates séchées, citron vert, épinards sautés et câpres  
Steamed sea bass ingot: dried tomatoes, lime, sauted spinach and caper fruit

€ 28

#### Il filetto di manzo al pepe verde

Patate quarantine saltate e panaché di verdure  
Filet de boeuf au poivre vert, pommes de terre râte sautées et panaché de légumes  
Beef fillet with green pepper, sauted quarantine potatoes and vegetables

€ 32

#### I formaggi bovini, ovini e caprini italiani

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 € 16 a € 28

## LIGHT LUNCH

#### L'insalata del giorno

Salade du jour  
Seasonal salad

€ 20

#### L'insalata nizzarda

Songino, fagiolini, patate, uova sode, tonno, acciughe, pomodorini e olive  
Salade niçoise: salade verte, haricots verts, pommes de terre, œufs durs, thon, anchois, tomates et olives  
Nicoise salad: green salad, green beans, potatoes, hard boiled eggs, tuna, anchovies, cherry tomatoes and olives

€ 20

#### Il minestrone di verdure di stagione

Crostini di pane al rosmarino  
Soupe aux légumes de saison, croutons de pain au romarin  
Minestrone with seasonal vegetables, rosemary scented bread croutons

€ 16

#### Il club sandwich

Lattuga, petto di pollo, bacon, pomodoro, uova e maionese  
Club sandwich: Laitue, blanc de poulet, bacon, tomate, œuf et mayonnaise  
Club sandwich: Lettuce, chicken breast, bacon, tomato, egg and mayonnaise

€ 22

#### Il Fontina\_burger

200 gr di hamburger di fassona, Fontina, cavolo verza, pomodoro, cipolle stufate, bacon, maionese  
maison al Genepy, ketchup al vermouth valdostano e patate fritte  
Bellevue Burger: 200 g de hamburger fassona, fromage Fontina, chou de Savoie, tomate, oignons à l'étuvée, bacon, mayonnaise Maison au Genepy, ketchup au vermouth valdotain et pommes de terre frites  
Bellevue Burger: 200 g fassona hamburger, Fontina cheese, savoy cabbage, tomato, stewed onions, bacon, Maison mayonnaise with Genepy, ketchup with Valle d'Aosta vermouth and home-made french fries

€ 24

### La Pasticceria

#### Il Tiramisù

€ 10

#### La Pavlova alla frutta fresca

Pavlova aux fruits frais  
Fresh fruits pavlova

€ 10

#### Il sorbetto e i gelati

Glaces et sorbet  
Ice-cream and sorbet

€ 8 - € 10

#### La composizione di frutta fresca

Composition de fruits frais  
Fresh fruits composition

€ 12



Vegetariano



Gluten Free