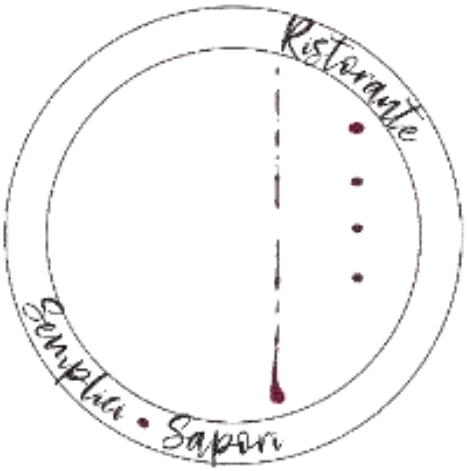
Bes HOTEL CLAVIERE

★ ★ ★ ★

Menu



Service de table e couvert € 2,50

Antipasti Entrée

Gran tagliere del " Maslè " selezione di salumi e formaggi accompagnati da confetture fatte in casa 28
"Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams
Assiette de charcuterie du " Boucher " avec charcuterie, fromage et confitures maison

Bes tagliere – piccola selezione di salumi e formaggi accompagnati da confetture fatte in casa (1persona) 16
Bes "Maslè" *platter homemade cold cuts, cheeses and jams (1 person)*
Bes planche de charcuterie, *fromage et confitures maison (1 personne)*

Terrina raclette servita con selezione di salumi e verdure grigliate 26
"*Raclette*" *terrine served with a selection of cold cuts and grilled vegetables*
Terrine de "Raclette" accompagnée d'une sélection de charcuteries et de légumes grillés

Tartare di "Fassone" piemontese, spicy maio, cipolle caramellate e citronette alla senape 17
Piedmontese "Fassone" tartare, spicy maio, caramelised onions and mustard citronette
Tartare piémontais "Fassone", maio épicé, oignons caramélisés et moutarde citronette

Insalatina di polpo* con pesche mandorle e crostini di pane 16
Octopus salad, with peaches, almonds and croutons*
Salade de poulpe aux pêches, amandes et croûtons*

Vitello tonnato con la sua salsa e mirtilli caramellati 15
Veal with tuna sauce, pistachios and caramelised blueberries
Tranches fines de veau froid à la sauce au thon, et myrtilles caramélisées

Tarte tatin di cavolo rosso caramellato e maionese vegana 14
Caramelised red cabbage tarte tatin with vegan mayonnaise
Tarte Tatin au chou rouge caramélisé et à la mayonnaise végétalienne

Bunet salato agli asparagi con la sua salsa 14
Savoury bunet with asparagus and its own sauce
Bunet salé aux asperges avec sa sauce

Service de table e couvert € 2,50

** Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°*
** Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°*
** Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°*

Primi Premier plats

Tagliolini al tartufo nero estivo di Norcia 22
Tagliolini with black summer truffles from Norcia
Tagliolini à la truffe noire d'été de Norcia

Ravioli anni 80 al ripieno di salmone affumicato in salsa vodka e arancia 17
1980s-style ravioli, stuffed with smoked salmon in a vodka and orange sauce
Raviolis farcis au saumon fumé, accompagnés d'une sauce à la vodka et à l'orange

Paccheri rigati con gamberi pomodorini pachino e pistacchio 16,5
Ribbed paccheri with prawns, cherry tomatoes and pistachiosPaccheri striés aux crevettes, tomates cerises et pistaches

Linguine alle vongole 16,5
Pâtes aux palourdes
Linguine pasta with clams

"Carbon-Bes" – La carbonara 2.0 16
uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto
"Carbon-Bes" - The carbonara 2.0
whipped eggs, lard, smoked bacon, bacon and fried egg yolk
"Carbon-Bes" Spaghetti Carbonara avec oeufs fouettés, bacon, lard, lard doux, jaune d'oeuf frit

Plin piemontesi al ragù di lepre e noci 16
Piedmontese plin with hare and walnut ragù
Plin piémontais à la sauce au lièvre et noix

Gran raviolo del plin vegetariano al burro, limone e menta 14,5
Large vegetarian ravioli with butter, lemon and mint
Gros ravioli végétariens au beurre, au citron et menthe

Gnocchi di patate tricolore al ragù bolognese 14
Tricolour potato gnocchi meat sauce Bolognese
Gnocchi de pommes de terre tricolores à la sauce bolognaise

Service de table e couvert € 2,50

** Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°*
** Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°*
** Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°*

Selezione di polente Sélection de polentes

Polenta "Taragna" con salsiccia al sugo 15
Polenta "Taragna" , buckwheat flour, with sausage sauce
Polenta "Taragna" ,farine de sarrasin, avec saucisse à la tomate

Polenta “Concia“ - farina di mais con gorgonzola, toma, fontina e grana 15
Polenta “Concia“ - cornmeal with gorgonzola, toma, fontina and parmesan cheese
Polenta “Concia“ - semoule de maïs avec gorgonzola, toma, fontina et parmesan

Polenta “Montagnarde” con formaggio Raclette 15
funghi*, prosciutto cotto gratinata in forno
Polenta "Montagnarde" farine de polenta, fromage " Raclette", champignons, jambon cuit gratiné au four*
Polenta "Montagnarde" polenta flour with cheese Raclette, mushrooms, cooked ham gratinated*

Polenta “Concia“ con salsiccia al sugo 17
Polenta “Concia“ with sausage sauce
Polenta “Concia“avec saucisse à la tomate

Secondi piatti Deuxiémes Plats

Costata di ”Fassone” alla griglia olio e rosmarino *1 kg c.a.* 52
Grilled rib-eye steak with oil and rosemary *1 kg app.*
Côte de bœuf grillée à l'huile et au romarin *1 kg env.*

Tagliata di razza piemontese alla catalana (sedano, carote, cipolle e peperoni) 28
Piedmontese beef tagliata, Catalan-style,celery, carrots, onions and peppers
Tagliata de race piémontaise à la catalane. céleri, carottes, oignons et poivrons

Costolette d’agnello French rack panate con rucola e pomodorini 26
Breaded lamb chops with rocket and cherry tomatoes
Cotelettes d’agneau panèe avec roquette et tomates cerises

Rustichella di pollo alla griglia con pepe rosa limone e menta 24
Grilled chicken rustichella with pink pepper, lemon and mint
Rustichella de poulet grillé parfumée au poivre rose, citron et menthe

Trancio di spada* al cartoccio con olive, capperi, pomodorini e arancia 24
Swordfish steak baked in foil with olives, capers,cherry tomatoes and orange
Tranche d'espadon en papillote avec olives, câpres, tomates cerises and orange*

Spiedino di tomette grigliate, cavolo rosso, carciofo fritto e funghi trifolati 22
Grilled tomette skewer with radicchio, fried artichoke and mushrooms
Brochette de tomette grillée radicchio, artichaut frit et champignons

Tacos Messicani ripieni di verdurine in padella e salsa messicana 17
Mexican tacos filled with pan-fried vegetables and Mexican sauce
Tacos mexicains farcis de légumes sautés et sauce mexicaine

Service de table e couvert € 2,50

Le insalate

L'ESTIVA 12
Valeriana, bocconcini di bufala, prosciutto di parma e melone
Lamb's lettuce, buffalo mozzarella bites, Parma ham and melon
Valériane, bouchées de mozzarella de bufflonne, jambon de Parme et melon

LA MONSOLEIL (omaggio allo Chalet) 12
Insalata mista, pomodori, tonno, ciliegine di latte, uovo sodo
Salade mixte verte, tomates, thon, bouchées de mozzarella, oeuf dur
Mixed salad, tomatoes, tuna, mozzarella bites, hard-boiled egg

LA POLLASTRA 12
Insalata mista, pomodori, nuggets di pollo*, toma, olive "Leccino", crostini di pane
Mixed salad, tomatoes, chicken nuggets,toma cheese, "Leccino" olives, croutons*
Salade mixte verte, tomates, nuggets de poulet, fromage toma, olives "Leccino", croûtons*

BES SALAD 12
Insalata mista, finocchi, speck, mele, gherigli di noci, miele
Salade mixte, fenouil, jambon fumé, pommes, cerneaux de noix, miel
Mixed salad, fennel, speck, apples, walnut kernels, honey

IL POKE' DEL BES 14
Riso integrale, pollo al curry, edamame, mango, anacardi e pomodorini
Riz brun, poulet au curry, edamame, mangue, noix de cajou et tomates cerise
Brown rice, curry chicken, edamame, mango, cashew nuts and cherry tomatoes

Service de table e couvert € 2,50

** Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°*
** Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°*
** Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°*

Contorni — Guarnitures

Verdure di stagione grigliate *Grilled seasonal vegetables* *Légumes de saison grillés*	8
Spinaci piccanti * - olio e peperoncino *Spicy spinach * - oil and chilli* *Epinards épicés * - huile et piment*	7
Mirepoix di verdure *Vegetable mirepoix* *Mirepoix de legumes*	7
Patate novelle al forno *Baked new potatoes* *Pommes de terre nouvelles au four*	6
Insalatina mista (insalata verde e pomodorini) *Salade mixte (salade verte et tomates cerise)* *Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)*	6
Patate fritte * - steak house fritte *Fried potatoes * - fried steak house* *Frites * - steak house*	6

Service de table e couvert € 2,50

** Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°*
** Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°*
** Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°*

*Gli Hamburger**

CICCIOTTO 17
Carne di "Fassone" piemontese, insalata, pomodoro, lardo, gorgonzola e noci
Viande "Fassone", salade, tomate, lard, gorgonzola et noix
"Fassone" meat, salad, tomato, bacon fat, gorgonzola and walnuts

MERIDIANO 17
Carne argentina, insalata, pomodoro, provola, anelli di cipolla* e salsa piccante
Viande argentine, salade, tomate, fromage à pâte filée, rondelles d'oignon* et sauce piquante
Argentine meat, salad, tomato, provolone, onion rings*, and hot sauce

NEW YORK 17
American Black Angus, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, uovo fritto
American Black Angus, salade, tomate, cheddar, bacon, oeuf au plat
American Black Angus, salad, tomato, cheddar, bacon, fried egg

RUSTICO 17
Carne di Chianina toscana, prosciutto cotto, formaggio raclette e patate al vapore
Tuscan Chianina beef, cooked ham, raclette cheese and steamed potatoes
Viande de Chianina toscane, jambon cuit, fromage à raclette et pommes de terre vapeur

FUNGO BURGER 17
Hamburger di funghi champignon, insalata, pomodoro, mozzarella, spinaci*
*hamburger aux champignons, salade, tomate, mozzarella, épinards**
*champignon mushroom burger, salad, tomato, mozzarella, spinach**

Service de table e couvert € 2,50

** Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°*
** Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°*
** Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°*

€ 13.50

Kids Menu

1. PLIN AL POMODORO

Ravioli stuffed with meat in tomato sauce
Raviolis farcis à la viande à la sauce tomate

2. GNOCCHI AL PESTO

Potato gnocchi with pesto
Gnocchi de pomme de terre au « Pesto »

3. COTOLETTA ALLA MILANESE

Milanese cutlet
Escalope à la Milanaise

4. CHEESEBURGER*

con pane insalata e pomodoro
with salad bread and tomato
avec pain de salade et tomate

+

PATATINE FRITTE

*Fried potatoes * - fried steak house*
*Frites * - steak house*

+

BIBITA

Coca cola lattina o The o Acqua
Coca Cola can / Tea / Water
Canette de Coca ou thé ou eau

**Prodotto surgelato* ** Frozen product* ** Produit congelé*

Tiramisù

Panna cotta naturale

Panna cotta frutti di bosco

Panna cotta caramello

Bûnet piemontese
Bûnet bianco

Crème Brûlée

Strudel di mele

Tarte Tatin

Salame al cioccolato

Cuore caldo al cioccolato e pistacchio