

LO CHALET
DEI GOURMET



MENU

A **new** luxury experience.

La nostra selezione di Caviale

BELUGA

Rilascia da subito un gusto iodato in perfetto equilibrio con il suo sapore astringente e il delicato retrogusto burroso.

E' la qualità più rara e costosa, caratterizzata da uova di grosse dimensioni ovali.

Il caviale per antonomasia da gustare rigorosamente in purezza.

10gr. 90€

OSCIETRA

Ha una consistenza unica che è al tempo stesso ferma e sensuale. I grani rotolano tra il palato e la lingua mentre i sapori si fanno sempre più intensi.

Il gusto delicato di questo caviale è caratterizzato da un bellissimo equilibrio tra una struttura iodata, note di frutta secca e sapori marini che invitano al viaggio

10gr. 50€

SIBERIAN

Il caviale Siberian Royal si ottiene dallo storione siberiano, una specie di modeste dimensioni che raggiunge un peso compreso tra gli 8 e 40 kg.

Originario dei bacini fluviali della Siberia (dal fiume Ob al fiume Kolyma) e del bacino del Lago Baikal.

Per ottenere il caviale di questa qualità si scelgono le uova migliori e più grandi (oltre 2,7 mm).

10gr. 40€

Antipasti di Mare

SELEZIONE DI OSTRICHE SPECIALI (MEZZA DOZZINA)

OSTRICA FINE BINIC SELVAGGIA, OSTRICA SPECIALE CADORET, OSTRICA GILLARDEAU
25

PLATEAU ROYAL (2 PAX)

TRIS CARPACCI, OSTRICHE, COZZE PELOSE, FASOLARI,
TAGLIATA DI SEPIE, GAMBERO ROSA, VIOLA E BLU, SCAMPI
60

DEFILÈ DEL GOURMET

COMPRENDE 6 VARIETÀ DI ANTIPASTI FREDDI E CALDI
45

PESCATRICE AL CUCCHIAIO

VELLUTATA DI CANNELLINI, PESCATRICE, GAMBERI, PANE AROMATIZZATO.
15

BACCALÀ C.B.T.

MOUSSE PATATA AL FINOCCHIETTO SELVATICO, SALSA DI BURRATA E TARTUFO NERO
16

DIAMANTE DI GAMBERO

TARTARE DI GAMBERO, FROLLA SALATA E LA SUA ESSENZA
16

ZUPPETTA DI COZZE

COZZE CON POMODORINO E CROSTONI
10

TONNO IN CROSTA

TONNO IN CROSTA, VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO, CREMA DI LATTE, BASILICO LIQUIDO
16

BELUGA

UOVO IN CAMICIA CON CAVIALE DISIDRATATO
14

CROSTINI CANTABRICI

ALICI DEL CANTABRICO SERVITE CON CROSTINI DI PANE
AL LATTE, BURRO DELLA NORMANDIA E STRACCIATELLA
16

MAZZANCOLLA GOURMET

CODE DI MAZZANCOLLA IN TEMPURA SU GAZPACHO DI POMODORI
15

Antipasti di Terra

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET,
VARIETÀ DI SALUMI NAZIONALI, LOCALI, ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE

(SCELTA DI PRODOTTI SPECIALI E RICERCATI. UNICA PORTATA PER ALMENO DUE PERSONE)

45

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI, NAZIONALI E LOCALI (SERVITI IN UN'UNICA PORTATA)

30

TRIS DI PROSCIUTTI

TRE TIPOLOGIE DI PROSCIUTTI SERVITI IN UN'UNICA PORTATA.

(SELEZIONE RICERCATA IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE E REPERIBILITÀ)

20

BATTUTA DI CHIANINA

BATTUTA DI CHIANINA, TARALLO, SALSA DI PECORINO, MIELE

15

CARPACCIO DI MANZO

CARPACCIO DI SCOTTONA CON GOCCE DI BURRATA E LAMELLE DI TARTUFO

16

CACIOCAVALLO DI BOSCO

CACIOCAVALLO, PORCINI E TARTUFO

12

MILLEFOGLIE DI CACIOCAVALLO

MILLEFOGLIE DI CACIOCAVALLO, MELANZANE, CIPOLLA CARAMELLATA E NOCCIOLE

12

CROSTINI DI TERRA

2 CROSTINI DI PANE CON FUNGHI PORCINI, STRACCIATELLA E PANCETTA CROCCANTE
2 CROSTINI DI PANE CON LARDI DI COLONNATA E TARTUFO NERO ESTIVO

12

PICANHA

SEMICOTTO DI PICANHA, FONDO RISTRETTO, RICOTTA DI BUFALA FUMÈ

14

PATA NEGRA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% "PATA NEGRA" 48 MESI

(IL PREZZO INDICATO SI RIFERISCE A 100 GRAMMI DI QUANTITÀ)

25

Primi di Mare

IMPERIAL

FUSILLONE CON GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO
16

MEDITERRANEO

LINGUINE CON SCAMPI COTTI, CRUDI E TARTUFO
22

BELLA CAPRI

BAVETTINA CON JULIENE DI BRANZINO COTTO, CRUDO E LIMONE
16

RISOTTO AGLI SCAMPI

RISOTTO, SCAMPI, RADICCHIO E STRACCIATELLA
18

SPAGHETTONE AL CAVIALE

SPAGHETTONE MANTECATO CON BURRO AL CAVIALE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO
E POLVERE DI CAVIALE DISIDRATATO
20

Primi di Terra

MÈMOIRES

SCRIGNO DI BURRATA, CREMA DI ZUCCHINE,
GUANCIALE, PORCINI E TARTUFO

18

SEDANINI DELL'ENTROTERRA

SEDANINI CON VELLUTATA DI POMODORO PACHINO,
BATTUTA DI MANZO, STRACCIATELLA E GOCCE DI BASILICO

16

RISOTTO SPECK E BRIE

RISOTTO CON SPECK, FONDUTA DI BRIE, CAVOLO ROSSO CROCCANTE

15

CACIO E PEPE

BUCATINO CACIO E PEPE

14

Secondi di Mare

DARNA DI SALMONE

DARNA DI SALMONE, CREMA DI BUFALA E PEPERONE IN DOPPIA CONSISTENZA
16

TATAKI DI TONNO

TATAKI DI TONNO, STRACCIATELLA, JULIENNE DI POMODORO SECCO
E GRANELLA DI PISTACCHIO
15

SCOTTATINA DI OMBRINA

SCOTTATINA DI OMBRINA CON POMODORINO
COTTO AL FORNO A LEGNA E FINOCCHIETTO SELVATICO
16

GRIGLIATA IMPERIALE

ORATA DA 300/400 GRAMMI, 1 SCAMPO,
2 MAZZANCOLLE, 1 SEPIA, 1 TRANCIO DI POLPO
26

PESCATO DEL GIORNO

PESCATO DEL GIORNO VENDUTO A PESO E SERVITO IN BASE AI GUSTI DEL CLIENTE

(SOTTO INDICAZIONE DELLO CHEF)

6/etto

Secondi di Terra

FILETTO TARTUFELLO

FILETTO DI MANZO CON TARTUFO E STRACCIATELLA VACCINA
23

FILETTO BRANDWINE

FILETTO DI MANZO AL BRANDY, CONFETTURA D'ARANCIA E CIOCCOLATO FONDENTE
25

FILETTO GOLDEN

FILETTO DI MANZO ALLO ZAFFERANO, STRACCIATELLA E GRANELLA DI NOCCIOLA
24

FILETTO FRUIT CROK

FILETTO DI MANZO, MELA, CANNELLA, GUANCIALE CROCCANTE
20

FILETTO AL PRIMITIVO

FILETTO DI MANZO AL PRIMITIVO CON VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
20

CHATEAUBRIAND

DOPPIO FILETTO DI MANZO DI 4/5 CM ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATO DA SALSE
6/etto

BLACK ANGUS

FILETTO DI BLACK ANGUS SERVITO CON VERTICALE DI SALI
21

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI
16

TAGLI SPECIALI

TAGLI SPECIALI NAZIONALI ED ESTERI

(PREZZO VARIABILE A SECONDA DELLA TIPOLOGIA)
da 6 a 10/etto

Pizze Classiche

PAESANA

POMODORO SAN MARZANO, POMODORINI, PECORINO, PREZZEMOLO, AGLIO
6

MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO
6

PARMA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
9

DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE
7

BOSCAIOLA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA FRESCA, FUNGHI CARDONCELLI E SCAGLIE DI GRANA
9

QUATTRO FORMAGGI

FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA AFFUMICATA, CIALDA DI GRANA
8

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CARDONCELLI,
OLIVE TAGGIASCHE E CARCIOFI GRIGLIATI
9

LA NORCINA

FIOR DI LATTE, PASTA DI SALSICCIA DI MAIALE NERO, SCAMORZA AFFUMICATA E PORCINI
10

Pizze Gourmet

STELLA

FIOR DI LATTE, STRACCETTI DI ANGUS,
VALERIANA, GOCCE DI BURRATA E TARTUFO
16

TERRAMIA

BASE FOCACCIA, CICORIETTA SALTATA IN PADELLA, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI SECCHI E STRACCIATELLA
12

FORESTA NERA

MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO DI COLONNATA E TARTUFO NERO
15

VENERE

DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA, GAMBERI, LARDO DI COLONNATA
E GRANELLA DI PISTACCHIO
16

CACIO E MARE

FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, PEPE, TARTARE DI GAMBERI E BOTTARGA DI MUGGINE
18

MESSICANA

CIME DI RAPA, SALAMINO PICCANTE, MOZZARELLA DI BUFALA, GOCCE DI BURRATA E
POLVERE DI PEPPERONE CRUSCO
11

ALASKA

FIOR DI LATTE, SALMONE MARINATO A SECCO, SALSA GUACAMOLE, SEMI DI SESAMO,
LAMELLE DI MANDORLE E VALERIANA
16

LA MARTINA

FIOR DI LATTE, CACIOCAVALLO, CICORIETTE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
CIPOLLA CARAMELLATA
14

LA PRELIBATA

FIOR DI LATTE, CIME DI RAPA, PANCETTA AL PEPE NERO CROCCANTE,
SCAGLIE DI RICOTTA SALATA
13

Pizze Gourmet

GOURMET

BASE FOCACCIA, CARPACCIO DI TONNO, VALERIANA, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO
15

LA NERANO

PESTO DI ZUCCHINE, DATTERINO GIALLO, GUANCIALE CROCCANTE,
CREMA DI BURRATA E CHIPS DI ZUCCHINE
14

LA DANIELE

DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA,
GUANCIALE, GOCCE DI BURRATA
15

LA PEPE NERO

MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI PORCINI, PANCETTA AL PEPE NERO,
CIPOLLA CARAMELLATA E GOCCE DI BURRATA
13

LA VEGANA

PESTO DI ZUCCHINE, MELANZANE, CHIPS DI ZUCCHINE, FUNGHI CARDONCELLI,
OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI SEMISECCHI E SALSA AL BASILICO
10

CRUDAIOLA

BASE FOCACCIA, POMODORO E MOZZARELLA A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,
SCAGLIE DI GRANA E SALSA AL BASILICO
10

LA NETTUNO

FIOR DI LATTE, TONNO, DATTERINO GIALLO E ROSSO, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI E CIPOLLA CARAMELLATA
10

CHALET

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA, POMODORINI SEMISECCHI,
CREMA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHIO
13

CHARLOTTE

MOZZARELLA DI BUFALA, CIME DI RAPA, SALSICCIA E POMODORINI SECCHI
10

Contorni

CIME DI RAPA

CIME DI RAPA SALTATE CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO,
STRACCIATELLA VACCINA E ALICI DEL CANTABRICO

8

DEGUSTAZIONE DI VERDURE

DEGUSTAZIONE DI ORTAGGI E VERDURE IN VARIE COTTURE

8

PATATE AL FORNO

PATATE AL FORNO CON PAPRIKA E ROSMARINO

4

INSALATA MISTA/VERDE

4

PATATINE FRITTE

4

PATATE RUSTICHE

ACCOMPAGNATE CON SALSA TARTARA

5

Desserts

DESSERT DEL GIORNO

OGNI GIORNO SONO DISPONIBILI
NUOVI DOLCI CREATI AL MOMENTO DALLO CHEF.

CHIEDETE AL NOSTRO STAFF CHE SAPRÀ CONSIGLIARVI

da 5 a 7

DESSERTS REALIZZATI ARTIGIANALMENTE DAL NOSTRO
CHEF CON PRODOTTI FRESCHI E CERTIFICATI

Bibite

LA NOSTRA SELEZIONE DI ACQUE

SAN PELLEGRINO (75CL)

2,5

ACQUA PANNA (75CL)

2,5

ACQUA PERRIER (75CL)

5

BIRRA ALLA SPINA

MORETTI "LA BIANCA" (20 CL)

3,5

BIRRA ALLA SPINA

MORETTI "LA BIANCA" (40 CL)

5,5

BIRRA ARTIGIANALE AMBRATA ALLA SPINA

KWAK (33 CL)

5,5

BIRRA ALLA SPINA

HEINEIKEN (25 CL)

3

BIRRA ALLA SPINA

HEINEIKEN" (50 CL)

5,5

BIRRA ARTIGIANALE

75 CL

14

CARAFFA (PITCHER)

HEINEIKEN (1,5 L)

15

BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO

33 CL

3

CALICE DI VINO

CALICE

da 5 a 10

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

I nostri piatti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi del Reg. UE 1169/11

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

FRUTTA A GUSCIO

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

LO CHALET DEI GOURMET

A **new** luxury experience.

Nel ringraziarvi per averci scelto,
vi invitiamo a seguire i nostri canali social

