

LO CHALET
DEI GOURMET



MENU

A **new** luxury experience.

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

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 (PITICHER)

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

