

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)

TIPOLOGIA IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL PERIODO

25

PLATEAU ROYAL (2 PAX)

TRIS TARTARE, OSTRICHE, COZZE PELOSE, FASOLARI,
TAGLIATELLA DI SEPIE, GAMBERI ROSSI E BLU, SCAMPI

60

DEFILÈ DEL GOURMET (1 PAX)

DEGUSTAZIONE DI 6 ASSAGGI DI ANTIPASTI IN UN UNICO PIATTO

23

CROCCANTE DI BACCALÀ

BACCALÀ CROCCANTE AL PANKO, SPAGHETTI DI ZUCCHINE LIME E MENTA,
MAYO AL LAMPONE

16

POLPO CBT

POLPO IN C.B.T. INFUSO DI LIMONE E ROSMARINO, GEL AL MANGO E MAIONESE DI POLPO

18

TONNO IN CAPRESE

TONNO, DATTERINO, BUFALA, BASILICO, OLIO EVO

16

ZUPPETTA DI COZZE

COZZE CON POMODORINO E CROSTONI

10

DELIZIA CANTABRICA

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

18

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 CHIENINA

BATTUTA DI CHIENINA, PRIMO SALE, CILIEGINO ARROSTO

15

CARPACCIO DI MANZO

CARPACCIO DI SCOTTONA CON GOCCE DI BURRATA E LAMELLE DI TARTUFO

16

PODOLICO

CACIOCAVALLO PODOLICO CON DATTERINO E OLIVE

12

FUMÈ D'OCA

PETTO D'OCA FUMÈ

SALSA AL MANGO, OLIO AL BASILICO, GRANELLA DI PISTACCHIO

15

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

MELODIE DI TERRA

VELI DI MANZO IN LENTA COTTURA, SALICORNIA, LIMONE CANDITO E STRACCIATELLA VACCINA

15

Primi di Mare

SINFONIA DI GAMBERI

RISOTTO GAMBERI, LIME E LAMPONE

18

MARE E TRADIZIONE

SPAGHETTONE CON POLPA DI RICCIO

22

ARMONIA DI MARE

BAVETTINA MANTECATA AL BRANZINO E SASHIMI DI GAMBERO

22

LO SCRIGNO

SCRIGNO DI BUFALA, SALSA DI CROSTACEI E SCAMPI

20

IL TROCCOLO

TROCCOLI AI FRUTTI DI MARE

18

VIAGGIO MEDITERRANEO

PACCHERO RIGATO AI TRE POMODORINI CON SALMONE AFFUMICATO A FREDDO,
STRACCIATELLA E PISTACCHIO

20

Primi di Terra

FUSIONI DI TERRA

MEZZAMANICA SU CREMA DI MELANZANA, STRACCETTI DI MANZO
ALLA BIRRA E MENTA

16

SEGRETO D'INCANTO

SCRIGNO DI BURRATA, VELLUTATA DI PERA GUYOT, CARPACCIO DI MANZO
MARINATO AL LATTE E PEPE ROSA

20

RISOTTO D'AUTORE

CARNAROLI AL PARMIGIANO, PROFUMO DI LIMONE E
PANCIA DI MAIALINO NERO CARAMMELLATA

14

SPAGHETTONE NORMANNO

SPAGHETTONE CON BURRO DELLA NORMANDIA, AGRUMI E MENTA

14

Secondi di Mare

LA DARNA

DARNA DI SALMONE, LIMONE IN AGRODOLCE E INSALATINA DI MELANZANA, STRACCIATELLA
16

TESORO IN TAVOLA

LINGOTTO DI TONNO, CAPONATA DI VERDURE,
GOCCE DI PEPERONE GIALLO, CREMA DI BURRATA
16

FRITTURA

FRITTURA DI CALAMARI, SEPIE LOCALI, GAMBERI
18

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)

7/etto

Secondi di Terra

FILETTO FRUIT CROK

FILETTO DI MANZO, MELA, CANNELLA, GUANCIALE CROCCANTE
23

FILETTO GIN & LIME

FILETTO DI MANZO AL PROFUMO DI GIN E ZEST DI LIMONI DI SORRENTO
23

FILETTO ALLA BIRRA

FILETTO DI MANZO ROSOLATO ALLA BIRRA, SPECK E PISTACCHIO
23

FILETTO AL TARTUFO

FILETTO DI MANZO, BURRO DI NORMANDIA E TARTUFO
25

FILETTO AL PRIMITIVO

FILETTO DI MANZO AL PRIMITIVO CON VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
23

NOCE DI MANZO

NOCE DI MANZO C.B.T. SPEZIATO ALLE ERBETTE E MAIONESE DI SENAPE
18

BLACK ANGUS

FILETTO DI BLACK ANGUS SERVITO CON VERTICALE DI SALI
22

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI MANZO, MOUSSE DI GRANA, RUCOLA E POMODORINI
18

BLACK ANGUS MARINATO

BLACK ANGUS MARINATO ALL'OLIO EVO PROFUMATO AL SEDANO CON
CIPOLLA DI TROPEA CROCCANTE
22

TAGLI SPECIALI

TAGLI SPECIALI NAZIONALI ED ESTERI

(PREZZO VARIABILE A SECONDA DELLA TIPOLOGIA)
da 7 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
8

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
10

Pizze Gourmet

CHALET

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

14

GOURMET

BASE FOCACCIA, TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA, POLVERE DI OLIVE NERE,
VALERIANA, SALSA DATTERINO GIALLO COTTO IN FORNO A LEGNA

16

STELLA

FIOR DI LATTE, STRACCETTI DI ANGUS,
VALERIANA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO

16

TERRAMIA

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

13

FORESTA NERA

MOZZARELLA DI BUFALA, LARDO DI COLONNATA E TARTUFO NERO

16

VENERE

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

18

LA BRUCIATA

(POLVERE DI OLIVE NERE SUL FONDO PIATTO) FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
MOUSSE DI RICOTTADI BUFALA, LIMONE CANDITO, JULIENNE DI ZUCCHINE MARINATE

15

LA NETTUNO

FIOR DI LATTE, VALERIANA, TONNO, STRACCIATELLA, POMODORINI SEMI DRY, CAPPERI
SALSA DATTERINO GIALLO E POLVERE DI OLIVE NERE

12

VAL DI LEDRO

FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI MANZO, STRACCIATELLA, BASILICO,
TERRA DI PATATE VIOLA, OLIVE TAGGIASCHE, TARTUFO

15

VEGAN

SALSA DI DATTERINO GIALLO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI SEMI DRY, FUNGHI CARDONCELLI,
CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA E JULIENNE DI ZUCCHINE MARINATE

13

Pizze Gourmet

MADE IN ITALY

FIOR DI LATTE, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, VALERIANA,
POMODORINI SEMI DRY, BUFALA IN USCITA

13

NORCINA

FIOR DI LATTE, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, FUNGHI PORCINI,
SCAGLIE DI GRANE E POLVERE DI OLIVE NERE

13

PUGLIA MIA

FIOR DI LATTE, CIME DI RAPA, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO,
STRACCIATELLA

13

CRUDAIOLA

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

10

TOCCASANA

(SCEGLIERE VARIANTE MARE-TERRA)

BASE FOCACCIA (IMPASTO GERME DI GRANO. CONCENTRATO DI SOSTANZE NUTRITIVE)

VARIANTE: SALMONE MARINATO A SECCO (RICCO DI OMEGA 3 E VITAMINA D) O BRESAOLA (POVERA DI GRASSI E RICCA DI PROTEINE)

,JULIENNE DI ZUCCHINE MARINATE (AZIONE ANTIOSSIDANTE), LAMELLE DI MANDORLE (RICCA RISERVA DI ENERGIA DALLE PROPRIETÀ ANTI INFIAMMATORIE),
MOUSSE DI RICOTTA DI BUFALA (RICCA DI MAGNESIO, POTASSIO E SELENIO)

15

OMAGGIO AI GRANDI ITALIANI

LA MASANIELLI

FIOR DI LATTE, CARCIOFI GRIGLIATI, SCAMORZA AFFUMICATA,
PECORINO, PEPE, PREZZEMOLO E OLIO ALL'AGLIO

12

L'ANTICO VINAIO

FOCACCIA, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI PECORINO E SALSA AL TARTUFO

15

LA CRACCO

SALSA DI POMODORO DATTERINO GIALLO E ROSSO COTTO IN FORNO A LEGNA,
STRACCIATELLA E BASILICO

12

Contorni

CIME DI RAPA

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

10

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

5

PATATINE FRITTE

4

PATATE RUSTICHE

ACCOMPAGNATE CON SALSA TARTARA

5

CICORIETTA

CICORIETTA DI CAMPO SALTATA AGLIO E OLIO CON OLIVA TAGGIASCA

7

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

