

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
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 (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

