

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

30

## **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

25

## **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

20

## **TONNO IN CAPRESE**

CARPACCIO DI TONNO, DATTERINO ROSSO, BUFALA, OLIO EVO, BASILICO

16

## **ZUPPETTA DI COZZE**

COZZE CON POMODORINO E CROSTONI

12

## **DELIZIA CANTABRICA**

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

20

## **PUGLIA**

CALAMARO SCOTTATO RIPIENO DI STRACCIATELLA, CREMA DI RAPE  
E POMODORO CONFIT

16

## **SALMONE AL GIN TONIC E CAVIALE**

SALMONE MARINATO AL GIN, GEL TONICA E CAVIALE DI STORIONE "OSCIETRA"

25

## **OMBRINA MELANZANE E PROVOLA**

OMBRINA COTTA A VAPORE, TARTARE DI MELANZANE,  
SPUMA DI PROVOLA AFFUMICATA

16

# 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

## UOVO AL TARTUFO NERO

UOVO MOLLET CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

12

## TRIS DI PROSCIUTTI

TRE TIPOLOGIE DI PROSCIUTTI SERVITI IN UN'UNICA PORTATA.

(SELEZIONE RICERCATA IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ STAGIONALE E REPERIBILITÀ)

20

## DEFILÈ DI TERRA

DEGUSTAZIONE DI 6 ASSAGGI DI ANTIPASTI IN UN UNICO PIATTO

23

## CARPACCIO DI MANZO

CARPACCIO DI SCOTTONA CON GOCCE DI BURRATA E LAMELLE DI TARTUFO

16

## TARTARE DI MANZO

MANZO TAGLIATO AL COLTELLO, STRACCIATELLA VACCINA, GOCCE DI TABASCO E CIPOLLA CROCCANTE

15

## FUMÈ D'OCA

PETTO D'OCA FUMÈ

SALSA AL MANGO, OLIO AL BASILICO, GRANELLA DI PISTACCHIO

16

## 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

## GIRELLO C.B.T.

GIRELLO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI ZUCCA AL ROSMARINO E NOCI TOSTATE

16

## PODOLICO

PODOLICO ALLA GRIGLIA E MIELE ALL'ARANCIA

13

# Primi di Mare

## **SINFONIA MEDITERRANEA**

TAGLIATELLA MANTECATA AL BURRO E SALE FUMÈ SU PESTO DI ZUCCHINE,  
CANAPE DI TONNO FRESCO, STRACCIATELLA VACCINA E POMODORINI CONFIT

18

## **MARE E TRADIZIONE**

SPAGHETTONE AL RICCIO AROMATIZZATO AL LIMONE CON TARTARE DI GAMBERO AL LIME

23

## **ARMONIA DI MARE**

TROCCOLO SU SALSA AL DATTERINO GIALLO, JULIENNE DI SEPPIA COTTA E CRUDA,  
CROCCANTE DI PANE ALLA BARBABIETOLA

22

## **LO SCRIGNO**

SCRIGNO DI BUFALA CON SALSA AI CROSTACEI, STRACCIATELLA VACCINA,  
TARTARE DI GAMBERO AL MIELE, SALE ALLA VANIGLIA

20

## **IL TUBETTONE**

TUBETTONE CON MUSSOLI E POMODORINI

18

## **VIAGGIO MEDITERRANEO**

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI, CROCCANTE DI PESCATRICE ALLO ZAFFERANO

20

# Primi di Terra

## FUSIONI DI TERRA

SCRIGNO DI BUFALA, VELLUTATA DI ZUCCA, STRACCETTI DI MANZO  
AL PRIMITIVO E CHIPS DI PATATE

16

## RISOTTO D'AUTORE

RISOTTO PORCINI, GUANCIALE E FONDUTA DI CACIOCAVALLO

20

## SEGRETO D'INCANTO

MEZZA MANICA CON RAGÙ BIANCO AL MANZO  
SU CREMOSO DI MELANZANA E MOUSSE DI POMODORO

14

## TAGLIATELLA AL TARTUFO

TAGLIATELLA BURRO E TARTUFO NERO CON FOGLIE DI PECORINO ROMANO

20

## SPAGHETTONE NORMANNO

SPAGHETTONE CON BURRO DELLA NORMANDIA, AGRUMI E MENTA

16

## Secondi di Mare

### **SALMONE**

TRANCIO DI SALMONE, PURÈ DI PATATA VIOLA,  
TERRA DI OLIVE NERE

16

### **TATAKI DI TONNO**

TONNO SCOTTATO, CREMA DI PEPERONI AGRODOLCE  
E PEPERONE CROCCANTE

16

### **FRITTURA**

FRITTURA DI CALAMARI, SEPIE LOCALI, GAMBERI

20

### **SPIGOLA AL CROCCANTE**

SPIGOLA COTTA SULLA PELLE CON ASPARAGI SALTATI  
E CAPOCOLLO CROCCANTE

18

### **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 AL PEPE

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE  
23

## FILETTO D'AUTUNNO

FILETTO DI MANZO CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO, PORCINI E TARTUFO  
25

## FILETTO AL GORGONZOLA

FILETTO DI MANZO, GORGONZOLA E NOCI  
23

## FILETTO ESOTICO

FILETTO DI MANZO, ANANAS, ZAFFERANO E GRANELLA DI NOCCIOLA  
25

## FILETTO AL PRIMITIVO

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

## MAIALINO AI PORCINI

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA DI TARALLO SU SALSA AI PORCINI  
18

## BLACK ANGUS

BLACK ANGUS SERVITO CON VERTICALE DI SALI  
25

## TAGLIATA DI MANZO

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

## MAIALINO TERIYAKY

LINGOTTO DI MAIALINO NERO LACCATO AL MIELE  
SU SALSA TERIYAKY  
18

## 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

15

## GOURMET

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

16

## STELLA

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

18

## 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

18

## VENERE

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

18

## BLU DI COTTO

FIOR DI LATTE, BLU DI BUFALA, BASILICO,  
PROSCIUTTO COTTO DI MAIALE NERO "SELEZIONE GUALANO" E TARTUFO NERO

14

## LA NETTUNO

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

13

## VAL DI LEDRO

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

18

## LA MAGRET

FIOR DI LATTE, VALERIANA, SPECK D'OCA AFFUMICATO, SCAGLIE DI PARMIGIANO

15

# Pizze Gourmet

## LA CANTONESE

SALSA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, GUANCIALE CROCCANTE,  
CILIEGINE DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHIO

14

## NORCINA

FIOR DI LATTE, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, FUNGHI PORCINI,  
SCAGLIE DI GRANE E POLVERE DI PATATE VIOLA

14

## PUGLIA MIA

FIOR DI LATTE, CIME DI RAPA, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO,  
CILIEGINE DI BUFALA

14

## CRUDAIOLA

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

10

## MISERIA E NOBILTÀ

FIOR DI LATTE, GOCCE DI CREMA D'AGLIO SEMIDRY, PREZZEMOLO,  
CONFETTURA DI PEPERONCINO, GAMBERI SCOTTATI E POMODORINI SEMIDRY

16

## LA MASANIELLI

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

14

## LA CRACCO 2.0

POMODORO SAN MARZANO, DATTERINO GIALLO SEMIDRY, PROSCIUTTO CRUDO  
STRACCIATELLA, POLVERE DI CAPPERI, BASILICO

14

# 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 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

