

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€

Il nostro Pescato

Direttamente dal nostro acquario

ASTICE BLU

12/ETTO

ASTICE JUMBO (GROSSA TAGLIA)

13/ETTO

ASTICE

8/ETTO

ARAGOSTA

18/ETTO

CICALA GRECA

18/ETTO

GRANCIPORRO (GRANCHIO)

5/ETTO

PORCUPINE DI PRIMA -BIG SIZE (SCAMPONI)

10/ETTO

PESCATO DEL GIORNO

7/ETTO

Tutti i prodotti elencati possono essere utilizzati per realizzare antipasti,
primi, secondi, sotto indicazioni dello chef.
Chiedere al personale di sala

Antipasti di **Mare**

SELEZIONE DI OSTRICHE SPECIALI (MEZZA DOZZINA)

TIPOLOGIA IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL PERIODO

35

PLATEAU ROYAL (2 PAX)

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

65

(NEL CASO IN CUI NON SIANO DISPONIBILI ALCUNE TIPOLOGIE
VERRANNO SOSTITuite CON ALTRE PRESENTI)

DEFILÈ DEL GOURMET (1 PAX)

DEGUSTAZIONE DI 6 ASSAGGI DI ANTIPASTI IN UN UNICO PIATTO

25

SOFFICE DI BACCALÀ

BACCALÀ COTTO A VAPORE, CREMA DI PATATE
E PESTO DI POMODORO SECCO

16

POLPO IN DOPPIA COTTURA

POLPO COTTO A VAPORE, SCOTTATO E ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA
DI CANNELLINI TIEPIDA E LIMONE CANDITO

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

22

OMBRINA

CARPACCIO DI OMBRINA CON INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE

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

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

VITELLO TATAKI

VITELLO SCOTTATO E MARINATO NELLA SOIA CON FAGIOLINI AL POMODORO E CREMA DI PANNA ACIDA

16

TARTARE DI MANZO

MANZO IN TARTARE CON STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO SEMISECCO E BASILICO

16

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

PODOLICO

CACIOCAVALLO ALLA GRIGLIA CON POMODORO, BUFALA, ORIGANO E BASILICO

13

Primi di Mare

ORO DI MARE

SPAGHETTO QUADRATO SU CREMA DI VONGOLE,
TARTARE DI GAMBERI E BOTTARGA DI MUGGINE

22

MARE E TRADIZIONE

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

25

TROCCOLO AI FRUTTI DI MARE

TROCCOLO CON SEPIE, COZZE, VONGOLE, GAMBERI E SCAMPI

16

PACCHERO ALL'ASTICE

PACCHERI ALL'ASTICE CON PISTACCHIO, STRACCIATELLA E 1/2 ASTICE

28

SCRIGNO DI MARE

SCRIGNO DI BUFALA SU SALSA AI CROSTACEI E GAMBERO CROCCANTE

22

RISOTTO AI GAMBERI

RISOTTO MANTECATO ALLA BARBABIETOLA ROSSA,
STRACCIATELLA, TARTARE DI GAMBERI, MENTA E LIME

18

Primi di Terra

ITALIANA

SCRIGNO DI BUFALA, VELLUTATA DI POMODORO,
MOUSSE DI BUFALA, GUANCIALE CROCCANTE

16

ORECCHIETTE ALLA POSITANESE

ORECCHIETTE CON POMODORINO CARAMELLATO, SALSICCIA CROCCANTE,
EMULSIONE AL BASILICO, STRACCIATELLA

16

MANICA BIANCA

MEZZA MANICA AL RAGÙ BIANCO DI MANZO
STRACCIATELLA E SPECK CROCCANTE

14

TAGLIATELLA AL TARTUFO

TAGLIATELLA BURRO DELLA NORMANDIA E TARTUFO NERO UNCINATO

20

Secondi di Mare

SALMONE

TRANCIO DI SALMONE COTTO SULLA PELLE, INSALATINA DI INDIVIA, PINOLI E UVETTA,
RICOTTA DI BUFALA, AGRUMI E BOTTARGA
18

ORATA IN CROSTA DI PISTACCHIO

ORATA GRATINATA CON PANE AL PISTACCHIO
SU GAZPACHO DI DATTERINO GIALLO
16

FRITTURA

FRITTURA DI CALAMARI, SEPIE LOCALI, GAMBERI
22

TONNO

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO ACCOMPAGNATO DA SALSA
TZATZIKI E PANE CROCCANTE
16

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 DI MANZO:

ALLA CARBONARA

FILETTO DI MANZO, TUORLO D'UOVO, GUANCIALE E PECORINO
24

AL PEPE VERDE

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE
24

PISTACCHIOSO

FILETTO DI MANZO, SENAPE, SPECK E PISTACCHIO
25

IN CAPRESE

FILETTO DI MANZO, GAZPACHO DI POMODORO, VELI DI MOZZARELLA ED EMULSIONE AL BASILICO
24

AL PRIMITIVO

FILETTO DI MANZO AL PRIMITIVO CON VELI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
25

MAIALINO IN CROSTA

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
20

CUBOTTO DI MANZO

CUBOTTO DI MANZO AL CARAMELLO SALATO E GRANELLA DI PISTACCHIO
20

SELEZIONI DI CARNI LOCALI ARROSTO

3 COSTINE DI AGNELLO, 2 TORCINELLI, 1 SALSICCIA A PUNTA DI MAIALINO NERO GARGANICO,
MUSCISKA (CARNE CONDITA CON SALE, FINOCCHIO, PEPERONCINO E AGLIO)
SELEZIONE A CURA DI "CARNI E SALUMI DI PREGIO GUALANO"
20

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,
VALERIANA E DATTERINO GIALLO SEMI DRY
16

STELLA

BASE FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO, RUCOLA, OLIVE TAGGIASCHE,
DATTERINO GIALLO E TARTUFO
18

RICORDO DI MARINARA

POMODORO SAN MARZANO, DATTERINO GIALLO E ROSSO, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE,
BASILICO E COLATURA DI ALICI VAPORIZZATA, ORIGANO
12

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
15

LA NETTUNO

SALSA DI DATTERINO GIALLO, TONNO, BOCCONCINI DI BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE,
PESTO DI RUCOLA E DATTERINO ROSSO SEMI DRY
13

VAL DI LEDRO

FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI BRESAOLA, STRACCIATELLA, BASILICO,
OLIVE TAGGIASCHE, TARTUFO
18

VEGAN

SALSA DATTERINO GIALLO, ZUCCHINE GRIGLiate, CARDONCELLI, OLIVE TAGGIASCHE,
DATTERINO ROSSO SEMI DRY, BASILICO
12

Pizze Gourmet

PROFUMO D'ESTATE

BASE FOCACCIA, VALERIANA, STRACCIATELLA, TARTARE DI GAMBERI E LIME
16

NORCINA

BASE DI FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO,
PESTO DI RUCOLA E GRANA
15

PUGLIA MIA

CREMA DI CIME DI RAPA, SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO,
BOCCONCINI DI BUFALA, DATTERINO ROSSO SEMI DRY E TARALLO SBRICCIOLATO
15

CRUDAIOLA

BASE FOCACCIA, POMODORINI, BOCCONCINI DI BUFALA,
GRANA, BASILICO E PESTO DI RUCOLA
10

LA CRACCO

POMODORO SAN MARZANO, DATTERINO GIALLO E ROSSO
STRACCIATELLA E BASILICO
12

LA MIA FILOSOFIA

UNA PIZZA CONTEMPORANEA CHE VUOLE ESSERE L'ALTERNATIVA.
LA CONSCIENZA DELLE TECNICHE E LA SCELTA DEL
TIPO DI FARINA DONANO ALL'IMPASTO SOFFICITÀ E DIGERIBILITÀ.

UTILIZZIAMO LA LINEA PER PIZZERIA "MOLINO CASILLO"
CON GERME DI GRANO, ELEMENTO PREZIOSO DEL CHICCO DI GRANO
CON PROPRIETÀ ANTIOSSIDANTI, RICCO DI SOSTANZE NUTRITIVE UTILI
A RAFFORZARE LE DIFESE IMMUNITARIE DELL'ORGANISMO
CON UN AZIONE ANTI-ETÀ, IDRATANTE E NUTRIENTE.

UNA FARINA STUDIATA PER LA PRODUZIONE DI UNA
PIZZA CONTEMPORANEA DAL PROFUMO INTENSO.

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI E' FRUTTO DI UN'ATTENTA
RICERCA PER GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ
ALL'ESPERIENZA OFFERTA, NON TRASCURANDO IL CONCETTO DI
PUNTARE SU PICCOLI PRODUTTORI ED ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO.

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

8

Desserts

DESSERT DEL GIORNO

CHIEDETE AL NOSTRO STAFF CHE SAPRÀ CONSIGLIARVI

6

SORBETTO

SORBETTO AL LIMONE HOMEMADE

4

DESSERTS REALIZZATI ARTIGIANALMENTE DAL NOSTRO
CHEF CON PRODOTTI FRESCHI E CERTIFICATI

COPERTO

3

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 ALLA SPINA

ICHNUSA AMBRADA LIMPIDA (33 CL)

5,5

BIRRA ALLA SPINA

HEINEIKEN (25 CL)

3

BIRRA ALLA SPINA

HEINEIKEN" (50 CL)

5,5

BIRRA ARTIGIANALE

75 CL

16

CARAFFA (PITICHER)

HEINEIKEN (1,5 L)

16

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

