

LO CHALET
DEI GOURMET



MENU

A **new** luxury experience.



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

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€

N.B. CHIEDI AL NOSTRO STAFF L'ABBINAMENTO ENOGASTRONIMICO PERFETTO.



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Antipasti di **Mare**

SELEZIONE DI OSTRICHE SPECIALI (MEZZA DOZZINA)

TIPOLOGIA IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL PERIODO

40

PLATEAU ROYAL (2 PAX)

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

70

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

TRIS TARTARE

TARTARE DI TONNO, GAMBERO E SALMONE

20

DEFILÈ DEL GOURMET (1 PAX)

DEGUSTAZIONE DI 6 ASSAGGI DI ANTIPASTI IN UN UNICO PIATTO

26

SOFFICE DI BACCALÀ

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

16

POLPO IN DOPPIA COTTURA

POLPO COTTO A VAPORE, CREMA DI ZUCCHINE,
MENTA, PEPERONE CROCCANTE E LIMONE CANDITO

23

TONNO IN CAPRESE

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

16

ZUPPETTA DI COZZE

COZZE CON POMODORINO E CROSTONI

13

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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

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

CARPACCIO INCANTATO

CARPACCIO DI MANZO, LIMONE CANDITO E BUFALA

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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Primi di Mare

RISOTTO ORO E MARE

RISOTTO ALLO ZAFFERANO AROMATIZZATO ALL'ARANCIA
CON SCAMPI COTTI-CRUDI E GOCCE DI BURRATA

26

MARE E TRADIZIONE

LINGUINA 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

TRIS CROSTACEI

PACCHERO RIGATO CON TRIS DI CROSTACEI (1/2 ASTICE - GAMBERI E SCAMPI)

30

FUOCO DI GAMBERO

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO AROMATIZZATO AI CROSTACEI
CON SCOTTATINA DI GAMBERI E PESTO DI POMODORO SECCO

24

RAVIOLO AL TRAMONTO

RAVIOLO SALTATO AL BURRO SEMI SALATO, PROFUMO DI AGRUMI
E CARPACCIO DI GAMBERI MARINATI AL GIN E PEPE ROSA

22



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Primi di Terra

PROFUMO D'ITALIA

SCRIGNO DI BUFALA SU VELLUTATA DI DATTERINO GIALLO,
PESTO DI POMODORO SECCO E CRUMBLE AL PROSCIUTTO CRUDO

16

ORECCHIETTE ALLA POSITANESE

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

16

RISOTTO RUSTICO

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE, PORCINI
E SCOTTATINA DI SALSICCIA CROCCANTE

16

TAGLIATELLA AL TARTUFO

TAGLIATELLA BURRO DELLA NORMANDIA E TARTUFO NERO UNCINATO

22



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Secondi di Mare

ESSENZA MEDITERRANEA

FILETTO DI ORATA, RAPA ROSSA, PATATE ALL'OLIO
E ZEST DI ARANCE

16

OASI MARE E TERRA

CALAMARO SCOTTATO, PATATE, OLIVE, CAPPERI,
LIMONE E STRACCIATELLA

20

FRITTURA

FRITTURA DI CALAMARI, SEPIE LOCALI, GAMBERI

25

TONNO

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO ACCOMPAGNATO DA SALSA
TZATZIKI E PANE 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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Secondi di Terra

FILETTO DI MANZO:

CACIO E PEPE

FILETTO DI MANZO, PECORINO ROMANO E PEPE NERO MACINATO
25

AL PEPE VERDE

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE
25

ZAFFERANO

FILETTO DI MANZO, SALSA ALLO ZAFFERANO, STRACCIATELLA E CRUMBLE AL PROSCIUTTO CRUDO
25

SOAVE

FILETTO DI MANZO, SALSA AL SOAVE E TARALLO PUGLIESE
25

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
26

TAGLIATA DI MANZO

TAGLIATA DI MANZO, SCAGLIE DI GRANA, RUCOLA E POMODORINI
21

LINGOTTO CROCCANTE

LINGOTTO DI MANZO SU RIDUZIONE AL "SUSUMANIELLO" E CROCCANTE DI PROSCIUTTO CRUDO
23

SELEZIONI DI CARNI LOCALI ARROSTO

3 COSTINE DI AGNELLO, 3 SPIEDINI DI SCOTTONA PODOLICA GARGANICA, 1 SALSICCIA A PUNTA DI MAIALINO NERO GARGANICO, MUSCISKA (CARNE CONDITA CON SALE, FINOCCHIO, PEPPERONCINO E AGLIO)

SELEZIONE A CURA DI "CARNI E SALUMI DI PREGIO GUALANO"

21

TAGLI SPECIALI

TAGLI SPECIALI NAZIONALI ED ESTERI

(PREZZO VARIABILE A SECONDA DELLA TIPOLOGIA)
da 7 a 10/etto



CARTA VINI

LO CHALET
***DEI GOURMET

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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Pizze Gourmet

CHALET

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

16

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



CARTA VINI

LO CHALET
*** DEI GOURMET

Pizze Gourmet

PROFUMO D'ESTATE

BASE FOCACCIA, VALERIANA, STRACCIATELLA, TARTARE DI GAMBERI E LIME
18

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 SBRICIOLATO
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
13

LA MIA FILOSOFIA

UNA PIZZA CONTEMPORANEA CHE VUOLE ESSERE L'ALTERNATIVA.
LA CONOSCENZA 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 SOSTANTE 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.

IL PIZZAIOLO, **MATTEO SCURO**



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

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



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

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



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

Bibite

LA NOSTRA SELEZIONE DI ACQUE

SAN PELLEGRINO (75CL)
2,5

ACQUA PANNA (75CL)
2,5

ACQUA PERRIER (75CL)
5

LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE ALLA SPINA

CHIMAY ROUGE

GRAD. ALC. 7% (33 CL)
6,5

BRAND

GRAD. ALC. 5% (25 CL)
3,5

BRAND

GRAD. ALC. 5% (50 CL)
6

BLANCHE DE SILLY

GRAD. ALC. 5% (25 CL)
4

BLANCHE DE SILLY

GRAD. ALC. 5% (50 CL)
7

BIRRA ARTIGIANALE

75 CL
16

BIBITE ANALCOLICHE IN VETRO

33 CL
3

CALICE DI VINO

CALICE
da 6 a 10



CARTA VINI

LO CHALET
DEI GOURMET

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



CARTA VINI

LO CHALET

DEI GOURMET

A **new** luxury experience.

Nel ringraziarvi per averci scelto,
vi invitiamo a seguire i nostri canali social

