



Pranzo - dalle h. 12,00 alle h. 15,00

Cena (su prenotazione)

- dalle h. 19,00 alle h. 21,00

Tel. 0161 189 2424 - **Cell. 370 311 7377**

Benvenuti Nel Mio Ristorante

Da noi potrai trovare piatti unici con materie prime selezionate, combinazioni di sapori e profumi abbinati a vini del territorio, scelti da me personalmente.

SOLO il, Fine settimana, Festivi e per Cena;

Ordine minimo 2 portate a persona (Esclusi Bimbi),

Menu Bimbi:

€15,00 - Petto di Pollo panato+ Patatine fritte

€20,00 Filetto di Pesce(Branzino/Orata)+Patine fritte

€12,00- Pasta Corta : ai Pomodorini / Pesto al Basilico / Pesto alla Rucola e Mandorle

Tutto il Pane servito allo Chalet è **PRODOTTO DA NOI** con nostre ricette –

Servizio/Coperto € 4,00 a persona Servizio Saggiolone Gratuito

* Il prodotto potrebbe essere surgelato in base alla reperibilità del mercato.

per cartella allergeni e/o per intolleranze è necessario chiedere e confrontarsi con lo **Chef Luigi Saporito, anche se **NON possiamo garantire la totale assenza di contaminazione crociata** Grazie

Antipasti



TARTARE DI SALSICCETTA, produzione di Cascina Biellese, ricoperta di fonduta al Gorgonzola e nocciole Piemonte, fettine di Paletta Biellese **€ 15,00**

TRIS di TORTINI: - Zucca Hokkaido, Timo e Basilico - Borragine, Aglio orsino - (antinfiammatorio e antimicrobico) Asparagi, cipolle rosse Tropea. Combinati con crema di stracciatella e spolverati di Nocciole e Olive disidratate **€ 15,00**



CARPACCIO DI CANGURO* su insalatina Valeriana e filamenti di zucchine, il tutto condito con olio extra vergine Leccino e sale Maldon affumicato in fiocchi **€ 17,00**



TONNETTO ALLA BRACE, servito scaloppato su insalatina condita Olio E.V.O. e Aceto di Lamponi e rosmarino. Pomodorini datterino bicolore **€ 18,00**



POLPO Piastrato su vellutata di Castagne, Tentacolo servito su vellutata di castagne Olio E.V.O. e Aceto di Lamponi e rosmarino, foglioline di timo. Broccoletti verdi al vapore **€ 18,00**



Primi



RAVIOLI Bicolore, ripieni di **Pesce Persico Reale**, formaggio gessato, Foglie di papavero e scorza di limone. Serviti su crema di formaggio e bietola rossa.

Ricoperti da pomodorini, e Spinacio dell'Himalaya (favorisce la circolazione sanguigna)

€ 22,00

Gnocchetti Tricolore “nostra produzione” (Zucca, Ortica e Barbabietola), saltati con emulsione di pomodorini, fagiolini e tris di cavolfiore. Serviti con top di Burrata e Bacon (per VEGETARIANI no Bacon)



€ 20,00

LASAGNE VERDI/ROSSE, ripiene di Trita Bovino Biellese/ Salsicetta suino di Alta qualità, con Besciamelle alla Burrata e Parmigiano Reggiano **€ 18,00**



REGINETTE al FARRO Biellese “nostra produzione”

Speciale Ragù Bianco con delicata cipolla rossa, trito di Vitella Prealpi Biellesi, aromi



€ 22,00

Secondi

Spezzatino di Vitella B.se – in Pan Palloncino
con strisce di Polenta integrale B.se e Purè al
Basilico, in foglia tonda di radicchio € 23,00



FILETTO DI CANGURO* (200/250
gr.) su crema "CHALET style", con contorno
verdurine del giorno, crostini di Polenta biellese
e pomodorini arcobaleno € 25,00



**ROTOLINI FILETTO DI BRANZINO CON
SPECK ALTO ADIGE** e zucchine grigliate.
Aromatizzati con olio E.V.O. ligure all' Aglio
Orsino. Con verdure e patate € 25,00



TOTANO RIPIENO* Trancio di totano ripieno di
Olive, pomodori secchi, Borraggine, pantrito,
Tentacoli. Accompagnato da Broccoletti e
patate al forno € 22,00



FRITTO MISTO DI LAGO*. (250/300 gr.)
Composto da Trota Iridea, Salmerino Alpino,
Lavarello o Coregone, Pesce Persico, Sarda
Di Lago O Agone. Contorno* di Patate e/o
Verdure Pastellate € 25,00



**FRITTURA REALE MISTA DI
PESCE*** (450/500 gr.) Ciuffi E Anelli
Di Calamari , Anelli Di Totano
Giganti, Gamberetti Sgusciati,
Pesciolini, Gamberoni. Contorno* di
Patate e/o Verdure Pastellate € 27,00

Dessert € 10,00



IGLOO DI PAN DI SPAGNA AL FARRO
glassato alle fragole **SU BASE morbida**
AL CIOCCOLATO E CARDAMOMO,
farcito di crema pasticcera, composta
di mele/pistacchi e decorato alle
fragole e lampone

BAULETTO DEL RE Scigno di cioccolato fondente,
pan di spagna allo yogurt greco, savoiardi
imbevuti di estratto frutti rossi, crema
pasticcera. Profumo di Prosecco.



CHOCONUT Un croccante biscotto al cacao e
nociola, due strati di mousse al cioccolato e
nociola, ricoperte da glassa al gianduia.

GLUTEN FREE / Senza Lattosio



Coppa Gelato - (salvo disponibilità)

LIMONE, FRAGOLA, PISTACCHIO, CREMA,
STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, NOCCIOLA, CACAO

- Sorbetto al **Limone** con menta e fragola

- Sorbetto alla **MELA** con Ribes e fragola



- Sorbetto al **Lampone**

