



**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

**€ 32,00** **LAISTRA DI ARDESIA** con  
misto di Salumi e Formaggi di **Nostra  
Produzione** e selezione



**€ 27,00** **TAGLIERE DI SALUMI**

**AFFETTATI**, (Bresaola, Lonzino (Bovino,  
Equino, Suino), con Salumi Speziati Tutto Di Nostra Produzione

**€ 25,00** **TAGLIERE FORMAGGI**, (di Nostra Produzione il  
Quartirolo stagionato, con farina di riso rosso e nero). Selezione  
Formaggi di cascina, con miele aromatico.

**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 Philadelphia e bietola rossa.

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

**€ 22,00**



**Tagliolini al nero di seppia “Ns produzione”** con Salmone passato alla griglia e punte di asparagi. Serviti su crema ristretta allo scalogno e zafferano. Pomodorini datterino (Per VEGETARIANI No Salmone)

**€ 21,00**

## **LASAGNE VERDI ALL'ALGA**

**SPIRULINA**, (antiossidante e antinfiammatoria)

ripiene di Trita Bovino Biellese/ Salsicetta suino di Alta qualità, con Besciamelle alla Burrata e Parmigiano Reggiano

**€ 20,00**



## **REGINETTE al FARRO Biellese** **“nostra produzione”**

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



**€ 18,00**

## 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.  
Sfumate al Prosecco e Aromatizzati con olio E.V.O.  
ligure all'Aglio Orsino. Verdurine e patate € 25,00



**RICCIOLA \* IN CROSTA DI PISTACCHI E  
SESAMO.** Trancio di Ricciola impanata di  
pistacchi e sesamo bianco, con aroma di  
senape e pomodori secchi. Servita con rucola  
pomodorini, nido di finocchi all'arancia cotti al



vapore € 27,00

**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**

**Trancio Goloso al Cioccolato** con profumo d'arancia. Panna, Fragole e composta di Fragole Home Made



**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



**MOUSSE AL PISTACCHIO** –  
decorata con granella di pistacchio,  
caramello e lampone.  
**GLUTEN FREE / Senza Lattosio**



**Dolce Sfera**, Pan di Spagna e crumble al cacao con mousse alla nocciola e cioccolato al latte con cremoso di caffè

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

**GLUTEN FREE / Senza Lattosio**



**Coppa Gelato** - (salvo disponibilità) - **LIMONE, FRAGOLA, PISTACCHIO, CREMA, STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, NOCCIOLA, CACAO**

**-Cremoso al Limone in flûte** (panna, limone, zucchero)  
con menta e fragola

**Sorbetto alla MELE** con Ribes e fragola –



**Sorbetto al Lampone** con top al cioccolato

