



**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 - Domenica, 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/Ricciola)+Patine fritte o erdurine**

**€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**    **LASTRA 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.

**BURRATINA**, con cracker di farina di castagne di Ns produzione, condita con olio EVO "Leccino", Capperi frutto, olive nere disidratate e gocce di pomodoro/prezzemolo **€ 12,00**

**TRIS di TORTINI:** - Zucca Hokkaido e Basilico - Ortica e Aglio Orsino - (antinfiammatorio e antimicrobico) Asparagi e yogurt Greco. Combinati con crema di stracciatella e spolverati di Nocciole e Olive disidratate **€ 15,00**

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

**TONNETTO ALLA BRACE**, servito affettato finemente su insalatina valeriana/soncino, condita Olio ligure (taggiasche) 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**

**TAGLIATELLE “nostra produzione” ALL’ALGA SPIRULINA** (antiossidante e antinfiammatoria) con **Pesce Spada\***, pomodorini datterino, crema di zucca e olive taggiasche disidratate (Per VEGETARIANI No Spada) **€ 20,00**

**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**

**Gnocchetti Tricolore “nostra produzione”** (Zucca, Ortica e Barbabietola), saltati con emulsione di pomodorini, fagiolini e tris di cavolfiore. Serviti con top di stracciatella e Bacon (per VEGETARIANI no Bacon) **€ 20,00**

**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 **€ 18,00**

**REGINETTE al FARRO Biellese “nostra produzione”**  
**Speciale Ragù Bianco con delicata cipolla rossa, trito di Vitella Prealpi Biellesi, aromi** **€ 20,00**

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE. COZZE\*** su crema di ceci e zafferano, gocce di prezzemolo e spolverata di pomodori secchi **€ 20,00**

## **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**

***PERSICO REALE CROCCANTE*** (Pesce di Lago) in filetti, con speciale panatura di Pan pesto, Spezie. Accompagnati da maionese al lime e verdure alla griglia, patatine al forno. **€ 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 MELA** con Ribes e fragola –



**Sorbetto al Lampone** con top al cioccolato