



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 Soggiolone 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**

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