



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

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

€ 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

