

IL MENU CUCINA SEMPRE APERTA DALLE 8.30 ALLE 23

ANTIPASTI

Insalata di mare e campagna 2-9-12*	10 euro
Sgombro caponato 4-9* con melanzane peperoni, cipolla e zucchine	10 euro
Polipo e gambero alla Catalana 12-14*	13 euro
Tartare di tonno 4* con mela verde e cipolla di Tropea	12 euro
Coda di rospo 4-10* su crema di fave e finocchietto selvatico	10 euro
Seppia con piselli del Fabbro 9-14*	10 euro
Cozze zenzero e limone 14*	10 euro
Raguse in porchetta 4-9*	10 euro
Fiocco di prosciutto e melone	10 euro

PRIMI

Gnocchi fatti in casa "vecchia pesca" rossi 1-2-3-7-9-14* con ragù di pesce azzurro e timo	12 euro
Tagliatelle Mare bianche 1-3-9-14*	12 euro
Spaghettoni con le vongole bianchi 1-12-14*	12 euro
Passatello al pesto di rucola 1-2-3-4-9-12-14* con gamberi, calamaro e vongole	12 euro

SECONDI

Fritturona dello Chalet 1-2-3-4-5-14*	16 euro
Sardoncini scottadito 1-4*	13 euro
Spiedoni calamari e gamberi 1-12-14*	16 euro
Gratin di cannelli e cozze 1-2-4-12-14* con contorno di pomodori gratinati	16 euro
Filetto di branzino al forno 1-4-9-12* con patate pomodorini cipolla e olive taggiasche	18 euro
Tagliata di tonno scottata al sesamo 4-6-11* con insalatina di finocchi arancio e salsa soia	18 euro
Tagliata di Entrecote	16 euro

CONTORNI

Insalata mista	4 euro
Patatona frita 5*	4 euro
Peperoni Pimientos de Padron	5 euro



DOLCI

Semifreddo al croccante di sesamo 3-5-11*	6 euro
Crema bruciata con ciliege 3-8*	6 euro
Salame di nonna Annalisa e Chantilly 1-3-5-7-8-11*	6 euro
Cheesecake ai frutti di bosco 1-3-5-7-8*	6 euro
Macedonia di stagione al Passion Fruit 8*	6 euro
Sorbetto limone / caffè / pistacchio 3-5-8-11-12*	4 euro
Coperto	2 euro

LA COLAZIONE GOURMET servita dalle 8.30 alle 11.30

Brioche dello Chalet vuota ai cereali con farine bio 1*	1,5 euro
Brioche dello Chalet ripiena ai cereali con farine bio 1* Confetture 100% bio o Nutella	2 euro
Brioche dello Chalet salata con prosciutto e pomodoro	3 euro
Omelette ripiena 3-7* prosciutto cotto, funghi e mozzarella	6 euro
Scrambled eggs and bacon 3-7* uova strapazzate, pancetta e pane tostato	5 euro
Toast Chalet 1-4-8-11-12* tartare di tonno, salsa al passion fruit, pomodori e insalata	7 euro
Cheesecake ai frutti di bosco	6 euro
Macedonia di stagione	5 euro
Spremuta di arancio	4 euro
Frullato di ananas	4 euro
Cappuccino latte scremato / soia / cocco	2 euro
Caffè	1,5 euro



I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità, serviamo un prodotto congelato di ottima qualità. Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido.

*LISTA ALLERGENI: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

DA BERE

VINI BIANCHI

Terra delle Lame Verdicchio Classico - Vignamato	13 euro
Versiano Verdicchio Classico Superiore - Vignamato	23 euro
Versus IGP Marche - Vignamato	23 euro
Passerina Umani Ronchi	18 euro
Capitello Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc - Azienda Agraria Ramazzotti	20 euro
Animale Celeste Sauvignon - Santa Barbara	23 euro
Ylice Verdicchio dei Castelli di Jesi C. S. Doc - Poderi Mattioli	24 euro
Ribolla Gialla Torre Rosazza	22 euro
Gewurztraminer Weger Hof	24 euro
Muller Thurgau Weger Hof	24 euro
Chardonnay Weger Hof	24 euro
Le Vaglie Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Santa Barbara	22 euro
Verdicchio Doc di Matelica - Biologico Cantina Bisci	23 euro
Collestefano '21 Biologico Verdicchio di Matelica Doc	22 euro
Back to Basics Biologico Verdicchio Castelli di Jesi Doc - Santa Barbara	33 euro
Riesling Rielerhof Dop Brigl - Alto Adige	37 euro
VINI ORANGE	
Arnaldo "Orange Wine" Verdicchio Castelli di Jesi - Santa Barbara	37 euro
La Quinta Femmina Orange Wine - Cavalieri Matelica	40 euro



VINI ROSATI

Sensuade Marche Rosato Igt - Santa Barbara	22 euro
Kamaros Rose Garofoli	18 euro
Ale Bollicina Marche Rosè - Vignamato	21 euro

VINI ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba Rosso Superiore Biologico Filodivino	24 euro
Pinot Nero Coppacchioli	28 euro

BOLLICINE

Vino frizzante Piccole Bollicine Garofoli	15 euro
Prosecco Superiore Docg Brut - Borgo Barel	20 euro
Verdicchio Extra Brut Spumante metodo classico - Collestefano	34 euro
Ca' del Bosco Cuvee Prestige Franciacorta	55 euro
Dosaggio Zero Millesimato - Podere Mattioli	50 euro
Pecora Fuorigregge edizione limitata Metodo classico millesimato - Coppacchioli Tattini	88 euro
Berlucchi Brut 375ml Franciacorta	15 euro

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot	80 euro
Lallier R. 018	60 euro

BIRRA

Birra Messina Ricetta Classica Alla Spina	piccola 3 euro/ media 5 euro
Birra Messina Ricetta Speciale in bottiglia 33cl	4 euro

AMARO CONSIGLIATO

Yuntaku Japanese Amaro a base di Goya e botaniche orientali	4 euro
---	--------