

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 |
|---|--------|