



CHALET VIVERONE



**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.*

***SOLD 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



**TARTARE DI SALSICCETTA**, produzione di Cascina Biellese, ricoperta di fonduta al Gorgonzola e nocciole Piemonte, fettine di Paletta Biellese **€ 15,00**

**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**

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



**€ 22,00**

**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



**TOTANO RIPIENO\*** Trancio di totano ripieno di  
Olive, pomodori secchi, Borraggine, pantrito,  
Tentacoli. Accompagnato da Broccoletti e  
patate al forno € 22,00



**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

**BAULETTO DEL RE** Scigno di cioccolato fondente, pan di spagna allo yogurt greco, savoiardi imbevuti di estratto frutti rossi, crema pasticcera. Profumo di Prosecco.



**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**

- Sorbetto al **Limone** con menta e fragola

Sorbetto alla **MELA** con Ribes e fragola



- Sorbetto al **Lampone**

