



ANTIPASTI DI MARE

1. Soutè di cozze e vongole con crostini € 14,00
2. Insalata di mare tiepida su letto di rucola € 15,00
3. Moscardini con polenta e porcini trifolati € 14,00
4. Tartare di tonno rosso su lettino di crema di burrata, spinacino fresco e granella di nocciole tostate € 17,00

ANTIPASTI DI TERRA

1. Tagliere toscano con crudo, finocchiona, lardo, miele e gnocco fritto € 16,00
2. Tartare di Scottona con stracciatella e granella di pistacchi € 16,00
3. Burratina di Andria con verdure grigliate e pomodorini secchi della Sicilia € 13,00
4. Terrina di polenta mantecata con gorgonzola e speck croccante € 13,00

PRIMI DI MARE

1. Paccheri allo scoglio € 15,00
2. Raviolacci di branzino con zafferano, gamberetti e zucchine € 16,00
3. Linguine con vongole, bottarga di muggine e capperi al profumo di basilico € 16,00
4. Risotto ai frutti di mare (min. 2 porzioni) € 16,00 Cad.
5. Scialatielli con sugo di datterini, calamaretti e mazzancolle con pepe al limone € 14,00

PRIMI DI TERRA

1. Pappardelle al ragù di cinghiale € 16,00
2. Orecchiette con crema di asparagi, pancetta affumicata e petali di parmigiano € 15,00
3. Risotto con funghi porcini (min. 2 porzioni) € 15,00 Cad.
4. Zuppa di cipolle con crostini € 13,00
5. Chicche di patate con gorgonzola, speck e noci € 13,00

PIATTO UNICO

1. Ossobuco di vitello con risotto alla Milanese € 26,00
2. Risotto tonno e spada con gamberoni grigliati e salsa di clementine € 26,00

Servizio e coperto € 2,50

Per allergeni e intolleranze rivolgersi al personale



SECONDI DI MARE

1. Gran frittura dello Chalet con verdura pastellata e patatine fritte € 24,00
2. Filetto di branzino con carciofi alla Maggiorana, olive Taggiasche e polenta mantecata € 22,00
3. Branzino o tonno rosso o pesce spada o salmone ai ferri con verdure grigliate € 22,00
4. Tentacoli di polipo croccanti su hummus di ceci, glassa di aceto balsamico e stracciatella € 22,00
5. Tagliata di tonno rosso con rucola, pomodorini e petali di grana € 24,00

SECONDI DI TERRA

1. Fiorentina di Scottona su letto di soncino e pomodorini € 7,00 /hg
2. Costata di Scottona adulta o di Vitello alla griglia con verdure grigliate € 24,00
3. Tagliata di manzo su letto di patate con funghi porcini e verdure grigliate € 22,00
4. Cotoletta di vitello a "orecchia di elefante" o "primavera" con patatine fritte € 23,00
5. Filetto di Scottona a piacere (griglia, pepe verde o Voronoff) con patate al forno € 24,00
6. Straccetti di pollo al curry con mele verdi, uvetta e riso pilaf € 18,00
7. Filetto di Scottona dadolato in salsa teriyaki con verdure saltate in padella e cipollotti al forno in agrodolce € 25,00
8. Brasato al barolo con polenta € 20,00

POLENTE DELLO CHALET

1. Bocconcini di capriolo con porcini e polenta taragna € 22,00
2. Spezzatino di cinghiale maremmano con porcini e polenta taragna € 22,00
3. Lumache sgusciate e trifolate con polenta taragna € 20,00
4. Polenta taragna con fonduta di pecorino romano e porcini trifolati € 20,00

CONTORNI

1. Patatine fritte € 5,00
2. Verdure alla griglia € 7,00
3. Insalata cruda mista € 6,00
4. Verdura cotta del giorno € 6,00

SELEZIONE DOLCI DELLO CHALET

da € 6,00
a € 8,00

Servizio e coperto € 2,50

Per allergeni e intolleranze rivolgersi al personale