

Prestigie nossos músicos

A partir das 19h00, você poderá ouvir sua música favorita
Nossos pianistas terão o maior prazer em atendê-lo. Couvert artístico por pessoa R\$15,00

Buscamos a excelência em nossos serviços

Fique à vontade e sinta-se em casa!

Dúvidas, solicitações, opiniões...

solicite a presença de um maître a qualquer momento

PARA BELISCAR E COMPARTILHAR

❖ Salada	29
folhas, nozes, queijo de cabra, tomatinhos, crispy de cebola e crema de balsâmico	
Bruschetta Tradicional	35
pão, azeite, tomate, mussarela, manjericão e parmesão	
Raclette Original	49
queijo raclette, pickles, salsichas e batatinhas	
Burrata	53
pesto, concassé de tomatinhos, azeitonas e gorgonzola	
Fondue de Coxinha	38
mini coxinhas e Catupiry®	
Tostadas de Cogumelos	26
lemon pepper, shimeji e shitake	
❖ Taragna (individual)	19
polenta, molho glace e pancetta	
Mignonzinho ao Funghi	62
molho funghi e fatias de pão tostadas no azeite	
❖ Terrina Vegana	35
shimeji, alho poró e cheiro verde	

❖ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

Funcionamos todos os dias a partir das 18h00 (Chalezinho Morumbi e Chalezinho Itaim)
Taxa de serviço opcional

MASSAS

Ravioli de Búfala	62
pera, amêndoas e fondue de gorgonzola	
Spaghetti Carbonara	59
ovos, pecorino e pancetta	
Linguine Lagostin	65
marinados no sauvignon, concassé de tomatinhos e manjeriço	
Rigatoni	62
ragu de ossobuco, pomodoro e limão siciliano	

DO MAR

Pescado do Dia	71
crosta de ervas frescas, cuscuz marroquino e pupunha grelhado	
♻ Salmão	71
manteiga de maracujá, aspargos grelhados e batatinhas salteadas	
♻ Camarão	80
grelhados, risoto cabotia e requeijão de corte	
♻ Moranga (compartilhe – 2 pessoas)	149
camarões, Catupiry®, chips de mandioquinha e arroz de salsa	

CARNES

♻ Filet Suíço	80
parma, Catupiry®, batata röesti e molho suíço	
Milanese Rústico	62
paillard de baby beef, parmesão, couve-flor e brócolis gratinados	

♻ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

FONDUES DE QUEIJO

pães crocantes italianos e de nozes, assados na hora

❖ Original a mesma servida nos Alpes Suíços (ementhal, gruyère e kirsch)	125
❖ Suave consistência leve e agradável ao paladar (ementhal, gruyère e estepe)	116
❖ Cogumelos (ementhal, gruyère, estepe, shimeji e shitake)	125
❖ Quattro Formaggi (ementhal, gruyère, estepe e gorgonzola)	116
❖ Marguerita (ementhal, gruyère, estepe, tomatinhos, manjericão e parmesão)	116
❖ Sem Lactose (queijo samsoe)	125
❖ Vegana (tofu e leite de castanhas) preparo 30 min	125

FONDUES DE CARNES

Vinho ou Óleo

torradinhas de alho e os 8 molhos Chalezinho: ❖ alho, ❖ queijo, ❖ rosé,
❖ abacaxi apimentado, ❖ ervas, poivre, cogumelos e mostarda

❖ Filet (filet mignon 500g)	152
❖ Baby (baby beef 500g)	152
❖ Meio a Meio (filet mignon 250g + baby beef 250g)	152
❖ Filet e Frango (filet mignon 250g + peito de frango 250g)	143
❖ Baby e Frango (baby beef 250g + peito de frango 250g)	143
❖ Max 600 (filet mignon 200g + baby beef 200g + peito de frango 200g)	161

❖ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

Funcionamos todos os dias a partir das 18h00 (Chalezinho Morumbi e Chalezinho Itaim)
Taxa de serviço opcional

ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

Mix Premium	53
filet mignon, couve-flor, frango crispy, salsichas e batatas canoa	
♠ Batata Röesti Tradicional	29
batata, queijos, bacon e cebola	
♠ Batata Canoa	22
com sal e orégano	
♠ Batata Sauté	19
no azeite com ervas	
♠ Filet Aperitivo	53
escolha o ponto da carne e seu molho preferido	
♠ Mix Light	19
brócolis, cenourinhas, couve-flor, pickles e ovo de codorna	
♠ Pães sem glúten	26
assados na hora (4 unidades)	
Porções Adicionais	
♠ filet mignon - 250g	62
♠ baby beef - 250g	62
♠ peito de frango - 250g	35
♠ filet mignon e peito de frango - 250g (125g de cada)	53
♠ baby beef e peito de frango - 250g (125g de cada)	53
♠ max 300 – filet mignon, baby beef e peito de frango - 300g (100g de cada)	62

♠ Não contém glúten.

Não possuímos cozinha isolada para o preparo de itens 100% livres de glúten, sendo assim, nossos produtos não são recomendados para pessoas com intensa sensibilidade ao glúten.

Antes de fazer seu pedido, por favor, informe ao garçom se qualquer pessoa em sua mesa possui alguma restrição ou alergia alimentar.

RODÍZIOS DE FONDUES (por pessoa)

149

serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir
repita o quanto quiser do que mais desejar

❖ **Fondues de Queijo**

original, suave, cogumelos, quattro formaggi ou margherita

❖ **Fondues de carne ao vinho ou ao óleo**

filet mignon, baby beef e peito de frango

Acompanhamentos

pães de nozes, italiano e torradas de alho quentinhas

❖ molhos de alho, ❖ queijo, ❖ rosé, ❖ poivre, ❖ ervas, ❖ abacaxi apimentado, cogumelos e mostarda.

❖ batatas sauté, ❖ berinjela, ❖ brócolis, couve-flor, ❖ mini batata röesti, pepino em conserva,

❖ cebolinha cristal e salsichas vienenses

Fondues Doces Tradicionais

❖ morango, ❖ abacaxi, ❖ uva e ❖ banana

cucuruchu, wafer, ❖ marshmallow, mini churros e ❖ torrone

Adicional Lindt® (por pessoa)

10

DEGUSTAÇÃO DE FONDUES (por pessoa)

(sem reposições)

servido de domingo a quinta-feira, mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir

Escolha as suas preferidas

❖ **1 Fondue de carne** (400g) ao óleo ou ao vinho, acompanha torradas de alho e 8 molhos Chalezinho

❖ **1 Fondue de queijo** (300g) servido com pães italiano e de nozes

❖ **1 Fondue doce tradicional** (250g) servido com ❖ frutas, biscoitos e ❖ marshmallow

Adicional Lindt® (por pessoa)

10

Extras:

molho (cada) 2,60

cesto de torradas de alho 7,00

pão italiano ou pão de nozes (unidade) 4,40

❖ tábua de frutas completa 8,00

❖ potinho com fruta específica 4,40

biscoitos (porção 2 wafers e 2 cucuruchus) 2,60

❖ marshmallow (4 unidades) 2,00

mini churros (sem recheio, 4 unidades) 2,00

❖ torrone 2,00

FONDUES DOCES TRADICIONAIS

♣ morango, ♣ abacaxi, ♣ banana, ♣ uva, wafer, cucuruchu e ♣ marshmallow

♣ Leite Ninho® (temos opção sem lactose) receita inigualável, servido com toque de Nutella®	107
♣ Nhá Benta lausanne meio-amargo com marshmallow	80
♣ Doce de Leite viçosa, indiscutivelmente o melhor	80
♣ Nutella® 90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite	80
♣ Lausanne Meio-Amargo sabor marcante e pouca adição de açúcar	80
♣ Lausanne ao Leite sabor leve e delicado	80
♣ Chocolate Saudável Le Manjue sem glúten, sem lactose e também vegano; servido com frutas	80

FONDUES LINDT®

♣ morango, ♣ abacaxi, ♣ banana, ♣ uva, wafer, cucuruchu e ♣ marshmallow

Lindt® Classic o mais puro chocolate suíço ao leite	116
Lindt® Hazelnut & Almond ao leite com amêndoas e avelãs	116
Lindt® White marcante e único	116

SOBREMESAS

Caldo Amaro Fredo e Dolce morango, calda de chocolate, sorvete e suspiro	35
♣ Os 3 Sabores 3 mini fondues doces Chalezinho (Leite Ninho®, Doce de Leite e Lausanne) servidos com ♣ banana, ♣ morango, ♣ uva, ♣ abacaxi, cucuruchu, wafer e ♣ marshmallow (sem reposições)	80