



O Chalezinho comemora mais de 20 anos de História em São Paulo

Nascido em 1979, na cidade de Belo Horizonte, o Era uma vez um Chalezinho veio para São Paulo no Morumbi em 2001, onde há 23 anos é o destino especial de muitos momentos inesquecíveis.

Em 2018, inauguramos uma nova unidade no Itaim com a mesma proposta, porém com um ambiente mais informal e descontraído.

Em 2021, precisamos mudar de endereço, mas, optamos em seguir no bairro do Itaim que tão bem nos acolheu e reinauguramos nosso Chalezinho em uma rua ainda mais charmosa e aconchegante em 2022.

Também em 2022, trouxemos o seu restaurante favorito para uma cidade ainda mais encantadora, Campos do Jordão. E no ano de 2023, abrimos uma nova unidade na charmosa cidade de Gramado.

Queremos continuar fazendo parte de todos os momentos da sua vida, afinal, nossa história só se completa com você.

🎵 **PRESTIGIE NOSSOS MÚSICOS**

Você poderá ouvir suas músicas favoritas tocadas no piano.
Couvert artístico R\$18,00 por pessoa.

🌿 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.

CONHEÇA NOSSAS UNIDADES

Morumbi - São Paulo



Campos do Jordão - São Paulo



Gramado - Rio Grande do Sul



ENTRADAS

COUVERT (por pessoa)	25
pães italianos tostados no azeite, patê de gorgonzola, confit de berinjela, azeitonas temperadas e manteiga com flor de sal	
Salada Maison	35
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	
Bruschetta Caprese	45
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjerição	
Camembert Assado	49
geleia de pera com laranja e brioche tostado	
🍷 Fondue de Coxinha	49
coxinhas crocantes e Catupiry®	
Malakoff	49
tradicional bolinho suíço feito com gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta com maracujá	
🍷 Burrata	71
pesto, tomatinhos, pomodoro, queijo parmesão e torradas libanesas	
Tartare	58
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias	
Charcutaria By Seara Gourmet®	65
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet® molho de abacaxi e geleia de morango	
Raclette Original	72
queijo raclette derretido com salsichas vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas	

Levitare
Mozzarella de Búfala



RACLETTES

- BABY BEEF** 79
200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada e brioche tostado
- ☞ **ENTRECÔTE** 89
200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris glaceados e buque de alface
- ☞ **DA FAZENDA** 69
milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa, assados



Raclette da Fazenda

PRATOS

- SPAGHETTI CARBONARA** 69
massa seca com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras
- ☞ **RAVIOLONE DE MUSSARELA** 72
massa fresca, molho pomodoro, pesto de manjericão e tomate defumado
- TRUTA** 82
☞ filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos
- STEAK À DIANA CLÁSSICO** 89
filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos



Steak à Diana Clássico

FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

- ☞ **SUAVE** 119
consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)
- ☞ **QUATTRO FORMAGGI** 125
(emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)
- ☞ **MARGUERITA** 125
(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjeriço e parmesão)
- ☞ **ERVAS** 125
(emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas)
- ☞ **AO TOMATE** 116
preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue
- ☞ **COGUMELOS** 125
(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)



Fondue Suave



Fondue Marguerita

FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

🍷 **ORIGINAL** 139
a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

🍷 **FONDUE GARLIC** 134
emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

🍷 **SEM LACTOSE** 139
seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano

FONDUE DE QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO 134
exclusiva combinação de queijos Faixa Azul, finamente finalizado com o tradicional parmesão Faixa Azul com maturação de 12 meses para um sabor marcante, com elasticidade e deliciosamente cremoso



FONDUE DE BURRATA LEVITARE 156
surpreendente fondue de queijo, de consistência leve e agradável ao paladar. Preparada com Stracciatella e cremosa Burrata Levitare. Acompanha mozzarella de búfala cerejinha Levitare em uma harmoniosa combinação entre tomatinhos e manjeriço



FONDUE INCRÍVEL BY CHALEZINHO 233
um sabor surpreendente e totalmente vegana. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis

PORÇÃO INDIVIDUAL 152
fondue Vegana Incrível by Chalezinho

*Todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.

COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA 314

Porção sugerida para 2 pessoas

FONDUE  BY CHALEZINHO

Um sabor surpreendente e totalmente VEGANA. Receita exclusiva, preparada com queijos provolone e parmesão. Para acompanhar ela é servida com os produtos veganos da linha Incrível: mini kibe, isca de peixe, empanadinho de frango, salsichinhas veganas, tomatinhos sweet grape e brócolis

+

CHOCOLATE VEGANO

Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo

FONDUE DE CARNE

carne preparada no **consommé de vinho** (vinho tinto 0% de álcool, mirepoix de legumes, ervas aromáticas e carne) ou **Chinoise** (caldo de carnes, mirepoix de legumes, ervas aromáticas, funghi seco e cogumelos paris)

Porção sugerida para 2 pessoas

❖ ACOMPANHA:

Pães: torradas de alho quentinhas.

Molhos: ❖ alho, ❖ queijo, ❖ rosé, poivre, ❖ ervas, ❖ abacaxi apimentado, cogumelos e ❖ mostarda

❖ FILET	180
450g de filet mignon	
❖ FILET MIGNON E BABY BEEF	160
225g de filet mignon + 225g de baby beef	
❖ MAX 600	169
200g de filet mignon + 200g de baby beef + 200g de frango	
❖ FILET E FRANGO	144
225g de filet mignon + 225g de frango	
❖ BABY BEEF	152
450g de baby beef	
❖ PORÇÕES ADICIONAIS	
filet mignon - 225g	80
baby beef - 225g	62
frango - 225g	35



ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

☞ BATATA CANOA com sal e orégano	29
☞ BATATA SAUTÉ no azeite com ervas	24
☞ FILET APERITIVO escolha o ponto da carne e seu molho preferido	82
☞ MIX LIGHT brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos	24
☞ MIX PREMIUM filet mignon, linguichinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa	62
FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET® peito de frango crocante e suculento	34
☞ CHARCUTARIA BY SEARA GOURMET® presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e copa Seara Gourmet® molho de abacaxi e geleia de morango	65
TÁBUA INCRÍVEL! VEGANOS kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape *todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.	52
☞ PÃES SEM GLÚTEN assados na hora (4 unidades)	49



RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 159 | Premium 189 | Super Premium 229

serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.
Repita o quanto quiser da sua opção favorita, evitando desperdício.

Fondue de Carne - carne preparada no **consommé de vinho** (vinho tinto 0% de álcool, mirepoix de legumes, ervas aromáticas e carne) ou **Chinoise** (caldo de carnes, mirepoix de legumes, ervas aromáticas, funghi seco e cogumelos paris)

RODÍZIO TRADICIONAL

Queijos: suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate ou cogumelos

Cortes de Carne: baby beef e peito de frango

Doces: Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

RODÍZIO PREMIUM

Queijos: fondue de burrata Levitare, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

Cortes de Carne: filet mignon, baby beef e peito de frango

Doces: Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®

RODÍZIO SUPER PREMIUM

Queijos: fondue de burrata Levitare, fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

Cortes de Carne: filet mignon, baby beef e peito de frango

Doces: *Nopenhagen* Branco, Lindt® Classic, Língua de Gato *Nopenhagen* by Chalezinho, Leite Ninho®, Chocolate com Marshmallow Cremoso, Lausanne Meio-Amargo, Lausanne ao Leite, Doce de Leite e Nutella®



Crianças até 5 anos não pagam o valor do rodízio, de 6 a 10 anos pagam 60% do valor.
A partir de 11 anos pagam o valor integral.

ACOMPANHAMENTOS INCLUSOS:

Pães - Torradas de alho quentinhas, pães italianos e de campagne (centeio com nozes) assados na hora

Acompanhamentos - batatas sauté, brócolis ao alho e azeite, pepino em conserva, cebolinha cristal, salsichas vienenses e tomatinho

Molhos - alho, queijo, rosé, poivre, ervas, abacaxi apimentado, cogumelos e mostarda

ACOMPANHAMENTO RODÍZIO PREMIUM E SUPER PREMIUM:

Itens acima + Frango Crocante Seara Gourmet®

ADICIONAIS:

Adicional Fondue Língua de Gato <i>Copenhague</i> by Chalezinho	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20
Adicional Lindt® Classic	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20

FONDUES DOCES TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: 🍓 morango, 🍌 banana, 🍇 uva, cucuruchu e 🍡 marshmallow

- 🍷 **CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO** 89
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado
- 🍷 **LAUSANNE MEIO-AMARGO** 89
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- 🍷 **LAUSANNE AO LEITE** 89
sabor leve e delicado
- 🍷 **NUTELLA®** 89
90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite
- 🍷 **DOCE DE LEITE** 98
viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos
- 🍷 **LEITE NINHO®** (temos opção sem lactose) 109
receita inigualável, servido com toque de Nutella®

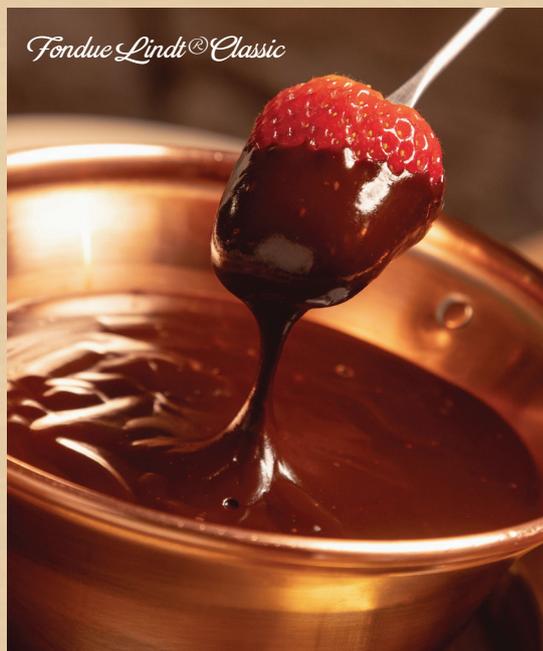


FONDUES DOCES ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

Acompanhamentos: 🍓 morango, 🍌 banana, 🍇 uva, cucuruchu e 🍡 marshmallow

- 🍷 **FONDUE LÍNGUA DE GATO *Kopenhagen* BY CHALEZINHO** 132
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- 🍷 **FONDUE DE CHOCOLATE BRANCO *Kopenhagen*** 146
legítimo chocolate branco cremoso
- LINDT® CLASSIC** 179
o mais puro chocolate suíço ao leite
- 🍷 **CHOCOLATE VEGANO** 142
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo



SOBREMESA

ABSOLUTO DE AVELÃ

47

fondant de Chocolate e Nutella com coulis de frutas vermelhas, servido com sorvete Gianduja da Bacio di Latte e avelãs crocantes

MENU KIDS

**COCORICÓ CROCANTE COM CATUPIRY®
CREMOSO** 49

frango Seara® Gourmet acompanhado de Catupiry®

COCORICÓ 44

peito de frango grelhado com arroz e fritas

BIFINHO 54

filé Mignon bem passado, arroz e batata frita.

MACARRÃOZINHO 44

escolha a massa e o seu molho preferido: massa penne ou espaguete molho branco ou pomodoro





Era uma vez um 

Chalezinho