



## *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\$19,00 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





## ENTRADAS

|                                                                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>COUVERT</b> (por pessoa)                                                                                                                                                         | 25 |
| pães italianos tostados no azeite, patê de gorgonzola, confit de berinjela, azeitonas temperadas e manteiga com flor de sal                                                         |    |
| <b>SALADA MAISON</b>                                                                                                                                                                | 38 |
| folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas                                   |    |
| <b>BRUSCHETTA CAPRESE</b>                                                                                                                                                           | 45 |
| pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjerição                                                                                              |    |
| <b>CAMEMBERT ASSADO</b>                                                                                                                                                             | 62 |
| geleia de pera com laranja e brioche tostado                                                                                                                                        |    |
| 🍷 <b>FONDUE DE COXINHA</b>                                                                                                                                                          | 53 |
| coxinhas crocantes e Catupiry®                                                                                                                                                      |    |
| <b>MALAKOFF</b>                                                                                                                                                                     | 53 |
| tradicional bolinho suíço feito com queijos gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta com maracujá                                                                          |    |
| 🍷 <b>BURRATA</b>                                                                                                                                                                    | 71 |
| macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjerição fresco, nozes, alho e azeite de oliva extravirgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão |    |
| <b>TARTARE</b>                                                                                                                                                                      | 62 |
| filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias                                                                                              |    |
| <b>RACLETTE ORIGINAL</b>                                                                                                                                                            | 85 |
| queijo raclette derretido com salsichas vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos sweet, batatinhas e torradas                                                         |    |

**Levitare**  
Mozzarella de Búfala



*Burrata Levitare*



*Fondue de Coxinha*



# RACLETTES

Raclette vem da palavra francesa “raspar” e se refere tanto ao tipo de queijo produzido nos Alpes Suíços quanto ao tradicional prato como é servido.

A raclette era preparada ao redor de fogueiras nas montanhas, onde o queijo era derretido sobre rodela de batata e servido com acompanhamentos locais.

Originalmente é feito derretido na racleteira com uma casquinha tostada em seu topo e servido sobre os acompanhamentos.

Aqui no Chalezinho você encontra deliciosas opções que harmonizam perfeitamente. Experimente.

---

## BABY BEEF 85

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 71

milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa, assados

# PRATOS

## SPAGHETTI CARBONARA 69

massa grano duro com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras

## RAVIOLI DE BÚFALA AO QUATTRO FORMAGGI 89

pera, amêndoas e fondue de gorgonzola

## GNOCCHI RAGU DE LINGUIÇA 79

produção caseira, acompanhado de um ragu de linguiça ao molho de tomate pomodoro, fonduta de parmesão e erva doce

## TRUTA 82

filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos

## RISOTO DE CAMARÃO 121

risoto de Camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo

## RISOTO DE ASPARGOS E MIGNON 92

risoto de aspargos com filet mignon ao molho roti finalizado com crispy de parma

## PARMEGIANA À RACLETTE 98

filet mignon empanado, pomodoro e queijo raclette gratinado. Servido com spaghetti fresco na manteiga e sálvia



# RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 174 | Premium 198 | Super Premium 259

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 Bacon Lovers com cheddar, fondue Catupiry®, 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 Bacon Lovers com cheddar, fondue Catupiry®, 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:** *Copenhagen* Branco, Lindt® Classic, Língua de Gato *Copenhagen* 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 <i>Copenhague</i> Branco                              |    |
| Rodízio Tradicional (por pessoa)                                | 35 |
| Rodízio Premium (por pessoa)                                    | 20 |
| Adicional Lindt® Classic                                        |    |
| Rodízio Tradicional (por pessoa)                                | 35 |
| Rodízio Premium (por pessoa)                                    | 20 |





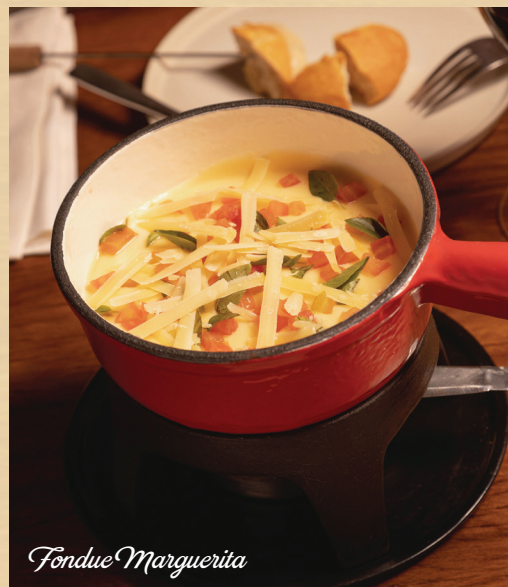
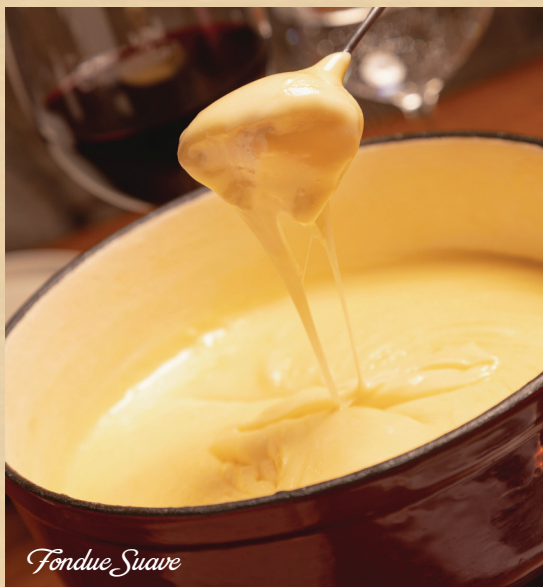
# FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

Originária das montanhas suíças durante os longos e rigorosos invernos alpinos, a fondue foi concebida como uma forma de aproveitar os queijos excedentes da estação de produção. Com o passar dos séculos, essa tradição se transformou em um ritual, onde amigos e familiares se reuniam ao redor de uma panela de fondue para compartilhar momentos especiais. As fondues são o grande destaque em nosso menu e reflete nosso compromisso em oferecer uma experiência que não apenas satisfazem o paladar, mas também proporcionam uma conexão com a rica história e cultura gastronômica franco europeia.

## Porção sugerida para 2 pessoas

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

- |                                                                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ☞ <b>SUAVE</b>                                                                                                                             | 133 |
| consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)                                                                      |     |
| ☞ <b>QUATTRO FORMAGGI</b>                                                                                                                  | 143 |
| (emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)                                                                                                   |     |
| ☞ <b>MARGUERITA</b>                                                                                                                        | 143 |
| (emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjerição e parmesão)                                                                  |     |
| ☞ <b>ERVAS</b>                                                                                                                             | 143 |
| (emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas)                                                                              |     |
| ☞ <b>AO TOMATE</b>                                                                                                                         | 143 |
| preparada com queijos emmental e gruyère e servida com autêntica “Salsa di pomodoro fresca”. Para você adicionar à seu gosto na sua fondue |     |
| ☞ <b>COGUMELOS</b>                                                                                                                         | 143 |
| (emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)                                                                            |     |





# FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

## FONDUE BACON LOVERS COM CHEDDAR

O clássico cheddar inglês em uma versão de sabor suave, acompanha batata rústica e generosos pedaços de bacon, feitos com cortes nobres e duplamente defumados

161



## FONDUE CATUPIRY®

fusão dos clássicos queijos emmental, gruyère e o requeijão cremoso Catupiry® Original, finalizada na mesa com maçarico. Acompanha pedacinhos de goiabada cascão e pão de queijo recheado da marca

152



### Ø ORIGINAL

a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

152

### Ø FONDUE GARLIC

emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

143

### Ø SEM LACTOSE

seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano

143

### Ø FONDUE DE QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO 152

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

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 manjerição

156



## FONDUE INCRÍVEL BY CHALEZINHO

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 e brócolis

242



## PORÇÃO INDIVIDUAL

fondue Vegana Incrível by Chalezinho

125

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



Porção sugerida para 2 pessoas

## FONDUE **INCRÍVEL!** 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 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

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| 🍴 <b>FILET</b>                                            | 189 |
| 450g de filet mignon                                      |     |
| 🍴 <b>FILET MIGNON E BABY BEEF</b>                         | 168 |
| 225g de filet mignon + 225g de baby beef                  |     |
| 🍴 <b>MAX 600</b>                                          | 179 |
| 200g de filet mignon + 200g de baby beef + 200g de frango |     |
| 🍴 <b>FILET E FRANGO</b>                                   | 152 |
| 225g de filet mignon + 225g de frango                     |     |
| 🍴 <b>BABY BEEF</b>                                        | 160 |
| 450g de baby beef                                         |     |
| 🍴 <b>PORÇÕES ADICIONAIS</b>                               |     |
| filet mignon - 225g                                       | 80  |
| baby beef - 225g                                          | 68  |
| frango - 225g                                             | 47  |



# ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

|   |                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 🍴 | <b>BATATA NOISETTE</b><br>crochantes por fora e macias por dentro                                                                                                                                                                                          | 29 |
| 🍴 | <b>BATATA SAUTÉ</b><br>no azeite com ervas                                                                                                                                                                                                                 | 26 |
| 🍴 | <b>BATATA CANOA</b><br>tradicionalmente deliciosa                                                                                                                                                                                                          | 35 |
| 🍴 | <b>BATATA RÖSTI TRADICIONAL</b><br>batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebola<br>*sujeito à disponibilidade                                                                                                                                  | 53 |
| 🍴 | <b>FILET APERITIVO</b><br>escolha o ponto da carne e seu molho preferido                                                                                                                                                                                   | 87 |
| 🍴 | <b>MIX LIGHT</b><br>brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos                                                                                                                                                                       | 32 |
|   | <b>MIX PREMIUM</b><br>filet mignon, linguicinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa                                                                                                                                                                 | 68 |
|   | <b>FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET®</b><br>peito de frango crocante e suculento                                                                                                                                                                              | 39 |
|   | <b>TÁBUA  VEGANOS</b><br>kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet<br>*todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten. | 52 |
| 🍴 | <b>PÃES SEM GLÚTEN</b><br>assados na hora (4 unidades)                                                                                                                                                                                                     | 53 |





# FONDUES DOCES TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 🍡 CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO                                              | 94  |
| lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado                                  |     |
| 🍡 LAUSANNE MEIO-AMARGO                                                           | 94  |
| sabor marcante e pouca adição de açúcar                                          |     |
| 🍡 LAUSANNE AO LEITE                                                              | 94  |
| sabor leve e delicado                                                            |     |
| 🍡 NUTELLA®                                                                       | 94  |
| 90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite                                     |     |
| 🍡 DOCE DE LEITE                                                                  | 103 |
| doce de leite Viçosa®, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos |     |
| 🍡 LEITE NINHO® (temos opção sem lactose)                                         | 115 |
| 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** *Copenhagen* BY CHALEZINHO 139  
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- 🍷 **FONDUE DE CHOCOLATE BRANCO** *Copenhagen* 152  
legítimo chocolate branco cremoso
- LINDT® CLASSIC** 188  
o mais puro chocolate suíço ao leite
- 🍷 **CHOCOLATE VEGANO** 156  
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 Gianduia da Bacio di Latte e avelãs crocantes
- TORTA LUA CHEIA** 42  
receita de família, elaborada com saboroso queijo cremoso acompanha doce de leite e goiabada cremosa



# MENU KIDS

## EXPERIÊNCIA KIDS

92

Escolhendo 1 prato do menu kids salgado, a fondue de chocolate ao leite com acompanhamentos e confeitos para decorar, se tornam uma delícia de experiência.

### COCORICÓ CROCANTE COM CATUPIRY® CREMOSO

56

frango Seara® Gourmet acompanhado de Catupiry®

### BIFINHO

56

filé Mignon bem passado, arroz e batata frita

### COCORICÓ

44

peito de frango grelhado com arroz e fritas

### MACARRÃOZINHO

44

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

## Alce Cacau

### MASCOTE CHALEZINHO

169

Prazer, amigos, eu sou o Cacau o novo mascote do Chalezinho, e você agora pode me levar também para casa.





