



## CARDÁPIO



# ENTRADAS PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR



<b>Bruschetta Caprese</b>	45
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjericão	
<b>◊ Fondue de Coxinha</b>	74
coxinhas crocantes e Catupiry®	
<b>Tartellete</b>	65
massa folhada, queijos raclette e gruyère fundidos, tomates frescos e manjericão. Experimente com Catupiry® gratinado	
<b>Malakoff</b>	65
tradicional bolinho suíço feito com gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta e maracujá	
<b>◊ Burrata</b>	69
pesto Chalezinho, pomodoro e concassé de tomatinhos, queijo parmesão e cesto de torradas libanesas	
<b>Queijo da Savóia</b>	87
queijo Lua Cheia assado, embutidos europeus, pickles, tomatinho com manjericão e brioche amanteigado	
<b>Raclette Original</b>	87
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas	
<b>Charcutaria By Seara Gourmet®</b>	85
presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e presunto alemão Seara Gourmet®, molho de abacaxi e geleia de morango	
peça esta deliciosa opção como acompanhamento de sua fondue de queijo	





## PRATOS (EXCLUSIVO PARA ALMOÇO)

∅ Slice de Queijo Raclette (por slice)	35
<b>Salada Maison</b> folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	42
<b>Raviolone de Mussarela</b> massa fresca, molho pomodoro, azeite de manjericão e tomate defumado	69
<b>Tartare</b> filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias.	70
<b>∅ Truta</b> filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos	89
<b>Tartiflette</b> batatas assadas, bacon, fatias finas de cebola, vinho branco, creme fraîche e queijo Reblochon, assim como feito nos alpes	79
<b>Pappardelli Canastra</b> massa seca, fonduta de canastra do Jacob, tomate seco, finalmente finalizado com redução de vinho tinto e crocante de pancetta	79
<b>Spaghetti Carbonara</b> massa seca com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras	82
<b>∅ Eisbein</b> corte nobre suíno, assado, chucrute roxo, batatas glaceadas no vinho ao molho de natas e finalizado com pancetta crocante	94
<b>∅ Medalhão e Cogumelos</b> filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos	98
<b>Salmão à Florentina</b> grelhada, molho béchamel com espinafre e cogumelo shiitake com parmesão gratinado	114
<b>∅ Risoto de Camarão</b> preparado na água de tomate frescos, camarões e tomates confitados	114



**PRATOS**  
**(EXCLUSIVO PARA O JANTAR)**



- Tartiflette** 79  
batatas assadas, bacon, fatias finas de cebola, vinho branco, creme fraîche e queijo Reblochon, assim como feito nos alpes
- Spaghetti Carbonara** 82  
massa seca com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras
- ◊ Eisbein** 94  
corte nobre suíno, assado, chucrute roxo, batatas glaceadas no vinho ao molho de natas e finalizado com pancetta crocante
- ◊ Medalhão e Cogumelos** 98  
filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos
- Salmão à Florentina** 114  
grelhada, molho béchamel com espinafre e cogumelo shitake com parmesão gratinado
- ◊ Risoto de Camarão** 114  
preparado na água de tomate frescos, camarões e tomates confitados

## RACLETTES



- ◊ **Raclette da Fazenda** 79  
milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa assados
- Raclette Baby Beef** 89  
baby beef em tiras, salteados de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada
- ◊ **Raclette Entrecôte** 98  
200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris glaceados e buque de alface

## CREMES

PARA O FRIO DE CAMPOS –  
COMPARTILHE, PEÇA 2 COLHERES



- Creme de Tomate** 45  
receita de família com crispy de bacon Seara Gourmet® e croûtons
- Vichyssoise** 45  
creme aveludado, preparado com batatas, alho poró e creme fraîche, servido com torradas de alho

# RODÍZIO DE FONDUES DE QUEIJOS E DOCES

179 (por pessoa)

Serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.

Repita o quanto quiser do que mais desejar.

(evite desperdício)



## Fondues de Queijos

pães italianos e de campagne (centeio com nozes) quentinhos,

◊ batatinhas assadas com ervas, ♦ brócolis ao alho e azeite,

◊ pickles de pepino e cebolinha cristal, salsichas vienenses

e ♦ tomatinhos

◊ SUAVE

◊ MARGHERITA

◊ AO TOMATE

◊ COGUMELOS

◊ QUATTRO FORMAGGI



## Fondues de Doces

◊ morangos, ♦ bananas, ♦ uvas verdes, ♦ marshmallow e cucuruchu

◊ CHOCOLATE COM  
MARSHMALLOW  
CREMOSO

◊ LAUSANE  
AO LEITE

◊ DOCE DE LEITE  
E CHURROS

◊ LAUSANE  
MEIO-AMARGO



### ADICIONAL:

Lindt® Classic (por pessoa)

35

# RODÍZIO SUPER PREMIUM FONDUES DE CARNES, QUEIJOS E DOCES

269 (por pessoa)

Serviço mínimo para 2 pessoas e cobrado por pessoa que consumir.

Repita o quanto quiser do que mais desejar.  
(evite desperdício)



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

⚡ FILET MIGNON + FRANGO

⚡ FILET MIGNON

⚡ FILET DE PEITO DE FRANGO

## Fondue de Queijo

Pães italianos e de campagne assados na hora, torradinhas de alho quentinhos, ⚡ batatinhas assadas com ervas, ⚡ brócolis ao alho e azeite, ⚡ pickles de pepino e cebolinha cristal, salsichas vienenses e ⚡ tomatinhos

⚡ QUEIJO FAIXA AZUL  
BY CHALEZINHO

⚡ SUAVE

⚡ FONDUE DE QUEIJO  
COM CATUPIRY®  
BY CHALEZINHO

⚡ AO TOMATE

⚡ FONDUE BACON HITS  
COM CHEDDAR

⚡ QUATTRO FORMAGGI

⚡ ORIGINAL

⚡ MARGHERITA

⚡ COGUMELOS

⚡ GARLIC

## Fondue de Doce

⚡ morangos, ⚡ bananas, ⚡ uvas verdes, ⚡ marshmallow e cucuruchu

LINDT® CLASSIC

⚡ CHOCOLATE COM  
MARSHMALLOW  
CREMOSO

CHOCOLATE  
BRANCO *Hopenhagen*

⚡ DOCE DE LEITE  
E CHURROS

⚡ FONDUE LÍNGUA  
DE GATO *Hopenhagen*  
BY CHALEZINHO

⚡ LAUSANE  
AO LEITE

⚡ NINHO®&NUTELLA®

⚡ LAUSANE  
MEIO-AMARGO



# FONDUES DE QUEIJO

Acompanha pães italianos e de campagne assados na hora

## Fondue Vegana Incrível by Chalezinho

245

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



\* Porção Individual - Fondue Vegana Incrível by Chalezinho

147

## ◊ Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho

219

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 Queijo com Catupiry®

189

uma combinação sensacional. Acompanha goiabada cascão, pão de queijo recheado quentinho também da Catupiry®



## Fondue Bacon Hits com Cheddar

219

O delicioso cheddar inglês preparado especialmente em uma versão de fondue com sabor suave e finalizada com crispys de Bacon Seara Gourmet®. Para acompanhar, batatas rústicas com generosos pedaços de Bacon Hits



## ◊ Fondue Garlic

219

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

## ◊ Original

219

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

## ◊ Suave

189

consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)

## ◊ Ao Tomate

189

Esta deliciosa fondue trazida dos Alpes Italiano, é preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue

## ◊ Quattro Formaggi

189

(emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)

## ◊ Marguerita

189

(emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjericão e parmesão)

## ◊ Cogumelos

189

(emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)

## COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA

R\$399

### Fondue Vegana Incrível by Chalezinho **INCRÍVEL!**

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

## FONDUES DE CARNE

AO CONSUMÊ DE VINHO TINTO

AO ÓLEO SEMPRE NOVINHO  
(SERVIDA SOMENTE NAS ÁREAS EXTERNAS)



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

◊ Filet (ao vinho ou ao óleo)	235
(filet mignon in natura, 450g)	
◊ Mignon e Frango (ao vinho ou ao óleo)	189
(225g filet mignon in natura e 225g de peito de frango marinado e grelhado)	

### PORÇÕES ADICIONAIS

◊ Filet mignon - 225g	89
◊ Peito de frango - 225g	42

# ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES



◊ <b>Batata Canoa</b>	35
sal grosso e orégano	
◊ <b>Batata Sauté</b>	29
azeite, sal grosso e ervas	
◊ <b>Filet Aperitivo</b>	98
escolha o ponto da carne e seu molho preferido	
◊ <b>Mix Light</b>	34
brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos	
<b>Mix Premium</b>	85
filet mignon, mini linguicinhas, frango crocante, salsichas vienenses e batatas canoa	
<b>Frango Crocante Seará Gourmet®</b>	38
peito de frango crocante, macio e suculento	
◊ <b>Batata Rösti</b>	58
batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas	
◊ <b>Pães sem Glúten</b>	56
assados na hora (3 unidades)	
<b>Tábua Incrível® Veganos</b>	65
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape	



## FONDUES DOCES

Servidos com ♀ morangos frescos, ♀ banana, ♀ uvas verdes, cucurucho e marshmallow



- ◊ **Chocolate com Marshmallow Cremoso** 134  
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado
- ◊ **Lausanne Meio-Amargo** 134  
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- ◊ **Lausanne ao Leite** 134  
sabor leve e delicado
- ◊ **Doce de Leite** 134  
Viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros quentinhos
- ◊ **Leite Ninho® & Nutella®** 134  
receita inigualável, simplesmente delicioso
- ◊ **Leite Ninho® Sem Lactose** 134
- ◊ **Fondue de Chocolate Branco Copenhagen** 185  
legítimo chocolate branco cremoso
- ◊ **Fondue Língua de Gato Copenhagen by Chalezinho** 185  
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- Lindt® Classic 225  
o mais puro chocolate suíço ao leite, inigualável! 
- ◊ **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

- ◊ **Brulée de Doce de Leite** 42  
creme brulée de doce de leite com coco fresco, acompanha queijo canastra tostado à mesa

## CARDÁPIO KIDS

<b>Cocoricó Crocante com Catupiry® cremoso</b>	<b>57</b>
frango Seara® Gourmet com o legítimo Catupiry®	
<b>◊ Cocoricó*</b>	<b>57</b>
peito de frango grelhado	
<b>◊ Beefinho*</b>	<b>57</b>
filé mignon bem passado	
<b>Macarrãozinho*</b>	<b>57</b>
escolha a massa e o seu molho preferido: massa penne ou espaguete molho branco ou pomodoro	

\* Acompanha arroz e batata frita



 @chalezinhocampos



∅ 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.