

ENTRADAS PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

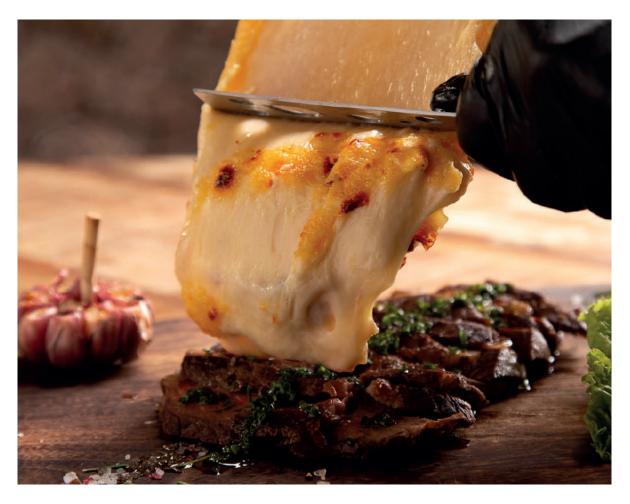


	Salada Maison folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	42
	Bruschetta Caprese pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjericão	45
P	Fondue de Coxinha coxinhas crocantes e Catupiry®	74
	Tartellete massa folhada, queijos raclette e gruyère fundidos, tomates frescos e manjericão. Experimente com Catupiry® gratinado	65
	Malakoff tradicional bolinho suíço feito com gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta e maracujá	65
(Burrata pesto Chalezinho, pomodoro e concassé de tomatinhos, queijo parmesão e cesto de torradas libanesas	69
	Charcutaria By Seara Gourmet® presunto parma, salame levemente picante, lombo condimentado e presunto alemão Seara Gourmet®, molho de abacaxi e geleia de morango	85
	peça esta deliciosa opção como acompanhamento de sua fondue de queijo	



RACLETTES





Φ	milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa assados	79
	Raclette Original salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas	87
	Raclette Baby Beef baby beef em tiras, salteados de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada	89
Þ	Raclette Entrecôte 200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris	98

glaceados e buque de alface

PRATOS









FONDUES DE QUEIJO

Acompanha pães italianos e de campagne assados na hora



	Fondue Vegana Incrivel by Chalezinho incrivel	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	ento com
	Porção Individual - Fondue Vegana Incrível by Chalezinho	147
(b)	Fondue de Queijo Faixa Azul by Chalezinho 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	219
(b)	Fondue Garlic emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue	219
()	Original a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)	219
()	Suave consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)	189
(b)	Ao Tomate Esta deliciosa fondue trazida dos Alpes Suíços, é preparada com queijos Emmental e Gruyère e servida com autentica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue	189
()	<mark>Quattro Formaggi</mark> (emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)	189
()	Marguerita (emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjericão e parmesão)	189
()	Cogumelos (emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)	189

COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA

R\$399

Fondue Vegana Incrivel by Chalezinho INCRIVEL!

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 CONSOMÊ DE VINHO TINTO

AO ÓLEO SEMPRE NOVINHO (SERVIDA SOMENTE NAS ÁREAS EXTERNAS)



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

Filet (ao vinho ou ao óleo) (filet mignon in natura, 450g)	235
Mignon e Frango (ao vinho ou ao óleo) (225g filet mignon in natura e 225g de peito de frango marinado e grelhado)	189
PORÇÕES ADICIONAIS	
Filet mignon - 225g	89
Peito de frango - 225g	42

ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES



Φ	Batata Canoa sal grosso e orégano	35
()	Batata Sauté azeite, sal grosso e ervas	29
()	Filet Aperitivo escolha o ponto da carne e seu molho preferido	98
Φ	Mix Light brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinh	<mark>34</mark> 05
	Mix Premium filet mignon, mini linguicinhas, frango crocante, salsichas vienenses e batatas canoa	85
	Frango Crocante Seara Gourmet® peito de frango crocante, macio e suculento	38
Φ	Batata Rösti batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas dourad	58 das
Φ	Pães sem Glúten assados na hora (3 unidades)	56
(b)	Tábua Incrível® Veganos kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet grape	65



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

- **OCCUMELOS**
- **QUATTRO FORMAGGI**

Fondues Doces

- morangos, bananas, verdes, marshmallow e cucuruchu
 - CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO
 - DOCE DE LEITE E CHURROS
- DAUSANE AO LEITE
- DEIO-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)



Fondue de Carne

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

- FILET MIGNON + FRANGO
- **\$ FILET MIGNON**
- FILET DE PEITO DE FRANGO

Fondues de Queijos

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

- QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO
- ORIGINAL
- **SUAVE**
- **AO TOMATE**

- **QUATTRO FORMAGGI**
- **MARGHERITA**
- **OCCUMELOS**
- () GALIC

Fondue Doces

pmorangos,pbananas,puvas verdes,pmarshmallow e cucuruchu

LINDT® CLASSIC

- CHOCOLATE BRANCO
- FONDUE LÍNGUA DE GATO BY CHALEZINHO
- **♦ NINHO®&NUTELLA®**

- © CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO
- DOCE DE LEITE E CHURROS
- AO LEITE
- LAUSANE
 MEIO-AMARGO







FONDUES DE DOCES

Servidos com omorangos frescos, obanana, ouvas verdes, cucurucho e marshmallow



Φ	Chocolate com Marshmallow Cremoso lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado	134
Φ	Lausanne Meio-Amargo sabor marcante e pouca adição de açúcar	134
Φ	Lausanne ao Leite sabor leve e delicado	134
(b)	Doce de Leite Viçosa, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros quentinhos	134
Φ	Leite Ninho® & Nutella® receita inigualável, simplesmente delicioso	134
(Leite Ninho® Sem Lactose	134
Φ	Fondue de Chocolate Branco Mohenhagen legítimo chocolate branco cremoso	185
Φ	Fondue Língua de Gato Mohenhagen by Chalezinho legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição	185
	Lindt® Classic o mais puro chocolate suíço ao leite, inigualável! MASTER SMISS CHOCOLATIER SINCT BASTER SMISS CHOCOLATIER SMISS CHOCOLATIER SMISS CHOCOLATIER SMISS CHOCOLATIER SMISS CHOCOLATIER SMISS CHOCOLATIER SMIS	225
(b)	Chocolate Vegano fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromati com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estaçã 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

Cocoricó Crocante com Catupiry® cremoso frango Seara® Gourmet com o legítimo Catupiry®	67
Cocoricó* peito de frango grelhado	67
Beefinho* filé mignon bem passado	67
Macarrãozinho* escolha a massa e o seu molho preferido: massa penne ou espaguete molho branco ou pomodoro	67
*Acompanha arroz o hatata frita	







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.