



## *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*



*Itaim - São Paulo*



*Gramado - Rio Grande do Sul*

## ENTRADAS

- SALADA MAISON** 42  
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas
- BRUSCHETTA CAPRESE** 53  
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjericão
- TARTELLETE** 72  
massa folhada, queijos raclette e gruyère fundidos, tomates frescos e manjericão. Experimente com Catupiry® gratinado
- ☞ **FONDUE DE COXINHA** 74  
coxinhas crocantes e Catupiry®
- MALAKOFF** 65  
tradicional bolinho suíço feito com queijos gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta e maracujá
- ☞ **BURRATA LEVITARE** 69  
macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjericão fresco, nozes, alho e azeite de oliva extravirgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão
- CAMEMBERT ASSADO** 71  
geleia de pera com laranja e brioche tostado

**Levitare**  
Mozzarella de Búfala



## CREMES

- CREME DE TOMATE** 56  
receita de família com crispy de bacon Seara Gourmet® e croûtons
- VICHYSOISE** 44  
creme aveludado, preparado com batatas, alho poró e creme fraîche, servido com torradas de alho

# 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.

---

- ❖ **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 ORIGINAL** 92  
salsicha vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos, batatinhas e torradas
  
- RACLETTE BABY BEEF** 94  
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



*Raclette Entrecôte*



*Raclette Baby Beef*

## PRATOS - EXCLUSIVOS PARA ALMOÇO

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> massa grano duro com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras	86
<b>SALMÃO À FLORENTINA</b> grelhada, molho béchamel com espinafre e cogumelo shitake com parmesão gratinado	125
<b>PARMEGIANA À RACLETTE</b> filet mignon empanado, pomodoro e queijo raclette gratinado com fritas super crocante. Acompanha arroz	116
<b>ANCHO COM FETTUCCHINE ALFREDO</b> corte nobre do contrafilé grelhado com massa envolvida em um cremoso molho de parmesão	116
<b>CAMARÃO AO CURRY</b> camarão grelhado, arroz negro, molho curry e tostones de banana	143



## PRATOS - ALMOÇO E JANTAR

<b>SLICE DE QUEIJO RACLETTE (POR SLICE)</b>	<b>35</b>
<b>TARTIFLETTE</b> batatas assadas, bacon, fatias finas de cebola, vinho branco, creme fraïche e queijo Reblochon, assim, feito nos alpes	<b>79</b>
<b>TRUTA NOISETTE</b> filet grelhado, purê de abóbora cabotiá e manteiga noisette, lâminas de amêndoas e cogumelos frescos	<b>89</b>
<b>MEDALHÃO E COGUMELOS</b> filet mignon ao molho trufado com risoto de cogumelos frescos	<b>116</b>
<b>RAVIOLI DE BÚFALA AO QUATTRO FORMAGGI</b> pera, amêndoas e fondue de gorgonzola	<b>116</b>
<b>RISOTO DE CAMARÃO</b> risoto de Camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo	<b>143</b>



# RODÍZIO DE FONDUES

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

## QUEIJOS E DOCES | 182 (por pessoa)

**Queijos:** suave, quattro formaggi, marguerita, ao tomate, ervas ou cogumelos

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

## SUPER PREMIUM - CARNE, QUEIJOS E DOCES | 281 (por pessoa)

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)

**Queijos:** fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, original, suave, quattro formaggi, marguerita, ao tomate, ervas, cogumelos e garlic

**Cortes de Carne:** filet mignon + peito de frango | filet mignon | peito de frango

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



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 - RODÍZIO QUEIJOS E DOCES:

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

## ACOMPANHAMENTOS INCLUSOS - RODÍZIO SUPER PREMIUM:

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

## ADICIONAIS:

Adicional Lindt® Classic

Rodízio Super Premium (por pessoa)

35





# 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 reúnem 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>   | 189 |
| consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)  |     |
| ☞ <b>MARGUERITA</b>  | 189 |
| (emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjerição e parmesão)  |     |
| ☞ <b>AO TOMATE</b>   | 189 |
| preparada com queijos emmental e gruyère e servida com autêntica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue |     |
| ☞ <b>ERVAS</b>   | 189 |
| emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas  |     |
| ☞ <b>COGUMELOS</b>   | 189 |
| (emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados   |     |
| ☞ <b>QUATTRO FORMAGGI</b>  | 197 |
| (emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)   |     |
| ☞ <b>SEM LACTOSE</b>   | 248 |
| seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano   |     |



# FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

🌀 **ORIGINAL** 224  
a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

🌀 **FONDUE GARLIC** 219  
emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

🌀 **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 INCRÍVEL BY CHALEZINHO** 290  
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

399

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

Ao Consomê de Vinho tinto

Ao Óleo sempre novinho  
(servida somente nas áreas externas)

Porção sugerida para 2 pessoas

## ACOMPANHA:

Pães: torradas de alho quentinhas.

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

🍷 FILET	235
450g de filet mignon in natura	
🍷 FILET E FRANGO	209
225g de filet mignon in natura + 225g de frango marinado e grelhado	
🍷 PORÇÕES ADICIONAIS	
filet mignon - 225g	89
frango - 225g	53

### DICA DO CHEF:

Experimente provar sua fondue de carne com nossa incrível Batata Rösti



# ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

☞ <b>BATATA NOISETTE</b>	35
crocantes por fora e macias por dentro	
☞ <b>BATATA CANOA</b>	39
tradicionalmente deliciosa	
☞ <b>BATATA SAUTÉ</b>	32
azeite, sal grosso e ervas	
☞ <b>FILET APERITIVO</b>	98
escolha o ponto da carne e seu molho preferido	
☞ <b>MIX LIGHT</b>	44
brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickles e tomatinhos	
<b>MIX PREMIUM</b>	89
filet mignon, mini linguichinhas, frango crocante, salsichas vienenses e batatas canoa	
☞ <b>FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET®</b>	44
peito de frango crocante, macio e suculento	
☞ <b>BATATA RÖSTI TRADICIONAL</b>	62
batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebolas douradas *sujeito à disponibilidade	
☞ <b>PÃES SEM GLÚTEN</b>	62
assados na hora (3 unidades)	
<b>TÁBUA <b>INCRÍVEL!</b> VEGANOS</b>	65
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet	
*todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.	



*Batata Rösti*



*Mix Light*



*Filet Aperitivo*

# FONDUES DOCES TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

- 🍡 **CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO** 147  
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado
- 🍡 **LAUSANNE MEIO-AMARGO** 147  
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- 🍡 **LAUSANNE AO LEITE** 147  
sabor leve e delicado
- 🍡 **DOCE DE LEITE** 147  
doce de leite Viçosa®, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos
- 🍡 **NINHO® & NUTELLA®** 147  
(temos opção sem lactose)  
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** 185  
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- 🍷 **FONDUE DE CHOCOLATE BRANCO *Copenhagen*** 191  
legítimo chocolate branco cremoso
- LINDT® CLASSIC** 225  
o mais puro chocolate suíço ao leite
- 🍷 **CHOCOLATE VEGANO** 147  
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo®



## SOBREMESA

- TORTA LUA CHEIA** 45  
receita de família, elaborada com saboroso queijo cremoso acompanha doce de leite e goiabada cremosa
- BRULÉE DE DOCE DE LEITE COM QUEIJO COLONIAL** 44  
brulée de doce de leite com coco fresco, acompanhado de queijo colonial tostado à mesa

# MENU KIDS

## EXPERIÊNCIA KIDS 134

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.

<b>COCORICÓ CROCANTE COM CATUPIRY® CREMOSO</b>	74
frango Seara® Gourmet acompanhado de Catupiry®	
<b>BIFINHO</b>	74
filet mignon grelhado com arroz e fritas ou macarrãozinho na manteiga, no molho sugo ou molho branco	
<b>COCORICÓ</b>	71
peito de frango grelhado com arroz e fritas ou macarrãozinho na manteiga, no molho sugo ou molho branco	
<b>MACARRÃOZINHO</b>	67
espaguete ou penne na manteiga ou molho sugo ou molho branco	

## *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.



