

lo Chalet

del Gargano



MENU

food & drink





ANTIPASTI DI MARE

Golfo del Gourmet..... €25

Portate calde e fredde a base di pesce. 1 Persona

Hot and cold fish dishes. 1 Person

Crudo di mare* €50

2 ostriche, 2 fasolari, noci bianche, cozze pelose, tagliatelle di seppie, 2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 gamberi viola, 2 mazzancolle blu della Caledonia. 2 Persone

2 oysters, 2 fasolari, white walnuts, hairy mussels, cuttlefish tagliatella, 2 red prawns, 2 cryfish, 2 purple prawns, 2 Caledonian blue prawns. 2 People

Tartare del giorno 200gr..... €18

Salmon, tonno e pesce bianco.

Salmon, tuna and white fish.

Guazzetto di cozze..... €12

Cozze con pomodoro, aglio e pepe.

Mussels with tomato, garlic and pepper.

Seppioline dello Chalet €12

Seppioline con pesto di mandorle e cipolla caramellata ai frutti di bosco.

Cuttlefish with almond pesto and caramelized onion with berries.

Polpo alla mediterranea €15

Polpo su mousse di podolico e pane al carbon dolce.

Octopus on podolico mousse and sweet carbonated bread.

Parmigiana €10

Parmigiana con gamberi e seppioline.

Seafood parmesan with prawns and cuttlefish.

Bauletto di ombrina boccadoro..... €12

Bauletto di ombrina boccadoro su carota fumé e cavolo rosso marinato.

Basket of croaker "boccadoro" on smoked carrot and marinated red cabbage.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



ANTIPASTI DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi locali €30

Assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 2 Persone

Assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 2 People

Selezione di salumi Special Gourmet €20

Assortimento di salumi serviti in un'unica portata. 1 Persona

Assortment of cold cuts served in a single course. 1 Person

Selezione di formaggi Special Gourmet €15

Assortimento di formaggi con confetture serviti in un'unica portata. 1 Persona

Assortment of cheeses with jams served in a single course. 1 Person

Mini selezione di salumi e formaggi locali €15

Mini assortimento di salumi e formaggi serviti in un'unica portata. 1 Persona

Mini assortment of cold cuts and cheeses served in a single course. 1 Person

Tartare di fassona 300gr €15

Tartare di fassona, uovo dorato e "Scorzone" (tartufo nero estivo).

Fassona beef tartare, golden egg and "Scorzone" (black summer truffle).

Caciocavallo ai ferri €10

Caciocavallo ai ferri con veli di lardo di Colonnata, petali di mandorle e miele.

Grilled caciocavallo with layers of Colonnata lard, almond petals and honey.

Flan di carote €8

Flan di carote, lamelle di zucchina marinata e juice di caprino.

Carrot flan, marinated zucchini strips and caprino juice.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



PRIMI DI MARE

Spaghettoni con tris di crostacei..... €30

Spaghettoni con astisce, scampi, mazzancole tigrate e datterini.

Spaghettoni with lobster, scampi, tiger prawns and datterini tomatoes.

Riso Carnaroli con scampi cotti, scampi crudi e tartufo €25

"Carnaroli Selection" rice with cooked scampi, raw scampi and truffle.

Linguine con ricci di mare e bottarga di muggine €25

Linguine with sea urchins and mullet roe.

Mezzemaniche con gamberi, vongole e zafferano €18

Mezzemaniche with prawns, clams and saffron.

Panciotti con crema di porcini, cozze e polvere di speck €15

Panciotti with porcini cream, mussels and speck powder.

Gnocchetti con rape vongole e spuma di caprino €15

Potato gnocchi with turnip cream, clams and goat cheese mousse.

Orecchiete con cime di rapa, gambero rosso e stracciatella .. €15

Orecchiette with turnip tops, red prawns and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Chitarrine tonno e olive taggiasche..... €15

Chitarrine con datterino giallo, tonno pinna gialla e olive taggiasche.

Chitarrine with yellow datterino tomatoes, yellowfin tuna and "Taggiasca" olives.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



PRIMI DI TERRA

Tagliatelle con porcini e tartufo nero € 18

Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle.

Mezzemaniche con porcini e pesto di noci..... € 15

Mezzemaniche with porcini mushrooms, walnuts and parmesan wafer.

Ravioli ripieni di cacio e pepe e guanciale croccante € 15

Ravioli ripieni di cacio e pepe, con guanciale croccante e datterino giallo.

Ravioli stuffed with cacio e pepe, with crunchy bacon and yellow datterino tomatoes.

Spaghettoni Garganico..... € 13

Spaghettoni con datterino giallo, salsiccia di maialino nero, funghi cardoncelli ed emulsione di borragine.

Spaghettoni with yellow datterino tomatoes, black pork sausage, cardoncelli mushrooms and borage emulsion.

Gnocchetti di patate alla parmigiana..... € 13

Gnocchetti di patate con crema di melanzane, pomodoro fresco e stracciatella.

Potato gnocchi with aubergine cream, fresh tomato and "stracciatella". (fresh filate pasta cheese)

Orecchiette con rape e pane imbrunito..... € 10

Orecchiette con rape e pane imbrunito. Le rape sono saltate con olio, aglio e acciughe.

Orecchiette with turnips and browned bread. The turnips are sautéed with oil, garlic and anchovies.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



SECONDI DI MARE

Grigliata mista di pesce* €28

Trancio di spigola o orata scottato, seppiolina, tentacolo di polpo, gamberone e pesce spada.

Slice of sea bass or sea bream, cuttlefish, octopus tentacle, prawns and swordfish.

Frittura di seppie, calamari e gamberi €20

Mixed fried cuttlefish, squid and prawns.

Tentacolo di polpo €18

Polpo dorato con maionese al nero, crema di latte e pepe rosa.

Golden octopus with black mayonnaise, milk cream and pink pepper.

Tataki di salmone €18

Tataki di salmone in crosta di sesamo nero su maionese al mango e cipolla croccante.

Black sesame crusted salmon tataki on mango mayonnaise and crunchy onion.

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



SECONDI DI TERRA

Tagliata di Black Angus €18

Tagliata di manzo Black Angus.

Sliced Black Angus beef.

Entrecôte ai sali €17

Entrecôte di manzo in crosta di sale.

Entrecôte of beef in a salt crust.

Filetto con porcini e tartufo €22

Filetto di manzo con porcini, tartufo e lamelle di mandorle.

Filet of beef with porcini mushrooms, truffles and almond flakes.

Filetto di maialino €16

Filetto di maialino con speck e senape.

Pork tenderloin with speck and mustard.

Filetto con pesto di noci €20

Filetto di manzo con pesto di noci e scaglie di cioccolato.

Filet of beef with walnut pesto and chocolate flakes.

Cuberoll brasato €18

Cuberoll brasato al porto con crema di melanzane e petali di funghi porcini.

Cuberoll braised in port with aubergine cream and porcini mushrooms.

Mix di carni locali alla scottadito - KM 0 €20

Capocollo, salsiccia a punta di coltello, agnello e muscisca.

Capocollo, tip of the knife sausage, lamb and "muscisca". (dried meat)

* in mancanza di uno dei prodotti ne garantiamo la sostituzione

* in the absence of one of the products we guarantee its replacement



CONTORNI

Insalata mista €4

Mixed salad.

Patatine fritte €4

French fries.

Patate al forno con rosmarino €4

Baked potatoes with rosemary.

Verdure €4

Vegetables.

FRUTTA

Composé di frutta €5

Mixed fruit.

Barchetta d'Ananas €5

Pineapple boat.

Frutta di stagione €5

Seasonal fruit.

DESSERT

Semifreddo al pistacchio e nocciola..... €5

Semifreddo with pistachio and hazelnut.

Cheesecake dello chef..... €5

Chef's cheesecake.

Tiramisù rivisitato €5

Revisited tiramisu.

Dolce della casa €5

Sweet of home.



ALLERGENI

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.

ALLERGENS

Dear guest, if you have allergies or intolerances towards some food products, please ask for information on our dishes and drinks. We are prepared to advise you in the best of ways.



**GLUTEN
FREE**



**GMO
FREE**



**SUGAR
FREE**



**LACTOSE
FREE**



Strada Vicinale della Difesa. 71,13 San Giovanni Rotondo
0882 451315 - 340 4039742 - 339 1763845
info@lochaletgargano.com