

Carta dei vini e cocktails

	calice	bottiglia
Terra delle Lame Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Vignamato	4 €	12€
Le Vaglie Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Santa Barbara	5 €	20 €
Arsicci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore biologico - Fattoria Nanni	5 €	20 €
"M" Verdicchio di Matelica Doc biologico - Gàjole	5 €	22 €
Versus Marche Igt Incrocio Bruni 54 (Verdicchio Sauvignon) - Vignamato	5 €	20 €
Animale Celeste Marche Sauvignon blanc Igt - Santa Barbara	5 €	20 €
Le Cave Marche Chardonnay Igt - Le Terrazze	5 €	20 €
Angera Colli Maceratesi Ribona Doc - Il Pollenza	5 €	20 €
Chicca Marche Passerina Marche doc - Pantaleone	5 €	20€
Onirocep Marche Pecorino Doc - Pantaleone	5 €	22 €
Bianchello del Metauro Bianchello del Metauro - Guerrieri	4 €	12 €
Guerriero Del Mare Bianchello selezione aziendale Igt - Guerrieri		32 €
Ribolla Gialla Friuli Igt - Tenuta Villanova	5 €	20 €
Gewurztraminer Alto Agide Doc - Kaltern	5 €	23 €
Greco di Tufo Campania Docg - Villa Raiano	5 €	20 €
'L Lac 5 Veneto Lugana Doc - Cavalchina	5 €	23 €
Benedè Sicilia Cataratto - Alessandro di Camporeale	5 €	20 €
Sensuade Marche rosato Igt - Santa Barbara	5 €	19 €
bollicine		
Le Piccole Bollicine Bianco frizzante (Verdicchio, Trebbiano, Passerina) - Garofoli	5 €	14 €
Prosecco Superiore Brut Col del Sas Conegliano Valdobbiadene Docg - Spagnol Col del Sas		23 €
Brut Rosé Ale Spumante Rosato (metodo charmat) - Vignamato		20 €
Dosaggio Zero 2018 Spumante metodo classico (Verdicchio, Chardonnay) - Podere Mattioli		38 €
Dosaggio Zero 2015 Spumante metodo classico Verdicchio dei Castelli di Jesi - Casaleta		33 €
Franciacorta Brut Spumante Docg metodo classico (Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%) - La Montina		35 €
Tradition Champagne Brut (Meunier 80%, Pinot Noir 20%) - Remy Bertin		45 €
vini naturali		
Molo di Levante Bianchello Marche organico/biodinamico - Agricolarzilla	5 €	18 €
Garbino Bianco frizzante fermentazione naturale - Agricolarzilla	5 €	18 €
Bocca di Lupo Sangiovese Marche Igt - Agricolarzilla	5 €	18 €
amaro consigliato		
Yuntaku Japanese amaro di Goya	4 €	28 €
cocktails special 8€		
Shinto Paloma Yuntaku, soda al pompelmo, sale cumino, lime, foglia di shiso		
Ikigai Yuntaku, Paragon Timur Berry Cordial, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda		
Sol Levante Yuntaku, vodka, Martini rosso, angostura, velluto d'arancia		
Campari Cooler Bitter Campari, pestato di lime e arancia, zucchero, ginger ale		
Bitter Sweet Aperol, arancia, angostura, lemon dry		
Pink Chalet Martini rosè, liquore alla pesca, soda		
Masthazzi lo Spritz bitter Fusetti, liquore St. Germain, prosecco, tonica		
Negrone del Marinaio bitter Fusetti, vermouth ambrato, liquore al caffè, mezc		
Daiquiri rum bianco, lime, zucchero		
Tommy's Margarita tequila, sciroppo di agave, lime		
Caipiriña/Caipiroska cachaca/ vodka, lime pestato, zucchero		
Mojito rum bianco, lime, menta fresca, zucchero soda		
Bloody Mary vodka, succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, pepe nero, sale		

Benvenuti allo Chalet Beach!

Siamo lieti di ospitarvi in questo piccolo angolo di mare che si affaccia sull'Adriatico il mare da cui nascono tutte le prelibatezze che troverete di seguito e soprattutto il mare che ci ispira e ci ospita ogni giorno.

Che bellezza e buon gusto vi conquistino come nelle più accattivanti storie d'amore.

MENÙ

antipasti

Locura di pomodori pomodori secchi, alici marinate e pesca bianca *4, 12	12€
Insalata di mare verdure croccanti e gaspacho sotto la sabbia *1, 2, 4, 9, 14	13€
Rivisitazione del grande classico ...cocktail di gamberi in salsa rosa arancio e tabasco *2, 3, 7	13€
Maledetto granchio Blu polpa di granchio blu, mango, patate, avocado e feta *1, 2, 7	15€
Cozze Chalet zenzero, agrumi con crostone di pane *1, 12, 14	12€
Pappa al pomodoro burrata, acciughe dell'Adriatico e basilico (possibilità Veggy) *1, 7, 8, 12	13€

primi

Gnocchi del marinaio gnocco di patata, ragù di polpo, olive taggiasche e pomodorini *1-4, 7-9, 14	13€
Tagliolini allo scoglio con gamberi, calamaro, vongole, cozze, cennelli e mazzancolle *1, 2, 4, 9, 12, 14	13€
Che buoni i ravioli al nero di seppia, gamberi e burrata alla vodka *1-3, 7, 9, 14	14€
Passatelli Mare & Campagna vongole, fiori di zucca e basilico (possibilità Veggy) *1, 3, 7-9, 14	14€

secondi

Frittura Chalet calamari, gamberi, verdure julienne e la sua maionese *1-3, 6, 7, 14	18€
Polpo arrostito crema di patate, piselli e pistacchio *8, 14	20€
Spiedoni di calamari e gamberi alla griglia con leggera panatura aromatica *1, 2, 14	18€
Tataki di tonno misticanza, crema fraichè e riduzione di soia *4, 6, 7, 11	20€
Sformatino di radicchio patate, fonduta di pecorino e salvia croccante *5, 6, 8, 10, 11, 13	13€
Insalata mista	4€
Chips di patate *1, 2, 4-7, 10	4€

dolci della casa

TiramiSofi *1, 3, 7, 8	6€
Panna cotta al cocco, frutta esotica, crumble al cacao e menta *1-5-7-8-11	6€
Dolce del giorno	6€
Sorbetto limone caffè *3, 6-8	4€

coperto e acqua microfiltrata 3€

MENÙ APERITIVO dalle 17.00 alle 19.00

Insalata di mare verdure croccanti e gaspacho sotto la sabbia *1, 2, 4, 9, 14	13€
Cozze Chalet zenzero, agrumi con crostone di pane *1, 12, 14	12€
Spiedoni di calamari e gamberi alla griglia con leggera panatura aromatica *1, 2, 14	18€
Frittura Chalet calamari, gamberi, verdure julienne e la sua maionese *1-3, 6, 7, 14	18€

servizio senza costo coperto

I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità, serviamo un prodotto congelato di ottima qualità.
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce
5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi