



*Benvenuti*

nel nuovo Chalet Baita del Sole

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene"

*Virginia Woolf*

Speriamo di potervi allietare con i nostri piatti in questa cornice che, oltre alle montagne, racchiude tanti sacrifici ma anche tanta felicità.

Dicono che chi sogna l'impossibile raggiunge l'impensabile:  
eccoci qui, oggi, a rendervi dunque partecipi del nostro progetto  
finalmente realizzato.

Buon appetito!

Stefano Carlucci

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.





# Menù

## MENÙ DELL'ACCADEMIA

La classica Bresaola della Valtellina  
con  
Gli sciatt su letto di cicorino

### **I pizzoccheri dell'Accademia di Teglio**

I formaggi assortiti

La torta al saraceno con confettura ai mirtilli

Il caffè

Un quarto di vino rosso Valtellina DOC  
Acqua minerale

€33



# Menù



## ANTIPASTI

	prezzo
• <b>Antipasto dello Chalet</b> (minimo 2 persone)	25
• Bresaola olio, limone e scaglie di grana ☒	10
• Carne salada con pomodorini, rucola, grana e glassa al balsamico o al naturale ☒	12
• Parmigiana montanara di melanzane	10
• Salsiccia locale su crostino di pane e cipolla rossa caramellata	10
• Sciatt con cicorino	10
• Tagliere di formaggi assortiti con composte nostrane ☒	12
• Tagliere di salumi nostrani con sottaceti ☒	12
• Tartare al naturale ☒	14
• Tartare di manzo al coltello con battuto di olive taggiasche, fiore di capperi e granella di nocciole ☒	18
• Cacciatorini nostrani (asino, cervo, cinghiale, suino) ☒	12
• Sapore di mare*	15

## PRIMI

• <b>Pizzoccheri dell'Accademia di Teglio</b>	11
• Crespella al grano saraceno con Casera e bresaola	10
• Garganello al ragù bianco di caccia	14
• Lasagne alla bolognese	12
• Ravioloni di ricotta e spinaci con funghi porcini e guancialetto croccante	14
• Risotto con Bitto storico, bresaola e Sassella ☒	18
• Tagliatella fresca con ragù di cervo	14
• Tagliatella fresca in crema di funghi porcini	12
• Spaghettoni allo scoglio*	16
• Tagliatella fresca con gamberi, asparagi e crema di burrata*	16

\*prodotto congelato all'origine

prezzo

Acqua minerale	2,50
1/4 l vino rosso o bianco	4
1/2 l vino rosso o bianco	6
1 l vino rosso o bianco	10

Coperto € 2,50



# Menù



## SECONDI

	prezzo
• Costine di suino al vino rosso con polenta cropa ☒	15
• Costolette d'agnello panate con salsa alla senape su letto di pomodorini e rucola*	22
• Cotoletta di pollo	10
• Grigliata mista di carne con patate al forno* ☒	18
• Salmi di cervo con polenta taragna	15
• Tagliata di manzo al naturale ☒	16
• Tagliata di manzo alle erbe di montagna ☒	16
• Tagliata di manzo funghi e fonduta di zola ☒	20
• Tagliata di Black Angus con patate al forno ☒	25
• Tagliata di cervo ☒	18
• Fiorentina con contorno ☒	5 all'etto
• Filetto di trota salmonata al balsamico con patate al forno* ☒	11

## CONTORNI

• Patate al forno ☒	4
• Patate fritte* ☒	4
• Insalata classica verde o mista ☒	4
• Verdure alla griglia ☒	5
• Maüsch con formaggio ☒	5
• Funghi trifolati ☒	7
• Polenta cropa o taragna	6

## MENÙ BIMBI

• Pasta in bianco, al pomodoro o al ragù	7
• Cotoletta di pollo con patatine fritte	8
• Bresaola al naturale ☒	7
• Salsiccia alla griglia con patatine fritte ☒	7
• Hamburger baby con patatine fritte*	7

\*prodotto congelato all'origine



# Pizze classiche

## 48 ore di lievitazione



	prezzo
• Fornarina (olio, rosmarino)	4
• Margherita (pomodoro, mozzarella fior di latte)	5,50
• Marinara (pomodoro, origano, olio all'aglio)	4,50
• Cotto (pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto)	6
• Crudo (pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma)	7,50
• Delicata (pomodoro, mozzarella fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di grana)	8,50
• Diavola (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante)	7
• 4 stagioni (pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto, olive, funghi, carciofi)	7
• Americana (pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte)	6
• Bavarese (pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte)	6,50
• 4 formaggi (formaggi vari)	7
• Contadina (pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane)	7
• Cotto e funghi (pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto, funghi champignon)	7
• Nostromo (pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle)	6,50
• Canadese (pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto, wurstel)	6,50
• Valtellinese (pomodoro, bresaola, rucola, scaglie di grana)	8
• Salsicciotta (pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle, salsiccia, gorgonzola)	9
• La Porca (pomodoro, pecorino, patate al forno, porchetta)	13
• La Seba (pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni grigliata, salame piccante, gorgonzola)	12

⊗ Disponiamo di pizza senza glutine e senza lattosio.

Il supplemento per questa variazione è di €2 rispetto al prezzo della pizza scelta dall'elenco.

Non si garantisce che pizzeria e cucina vengano servite contemporaneamente



# Pizze speciali

## 48 ore di lievitazione



prezzo

- Spaccanapoli (pomodoro, burrata, alici del Cantabrico, fiore di capperi, granella di pistacchio) 12
- Barbaricina (pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno, pecorino sardo, salsiccia) 11
- La Chalet (pomodoro, mozzarella fior di latte, carne salada, rucola, scaglie di grana, glassa all'aceto balsamico) 13
- Alpe Toglio (bresaola, crema di formaggio, funghi porcini, pomodorini freschi) 12
- Bologna (mozzarella fior di latte, mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio) 12
- Special 23 (mozzarella, cipolle, salsiccia, salame piccante, fonduta di parmigiano) 13
- Carbonara (mozzarella fior di latte, guanciale, uovo, pecorino, pepe nero) 12
- Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini freschi) 10
- Estate (mozzarella fior di latte, polpa di granchio, cipolla rossa di Tropea, pomodorini freschi)\* 13
- La Nina (mozzarella fior di latte, carpaccio di pesce spada affumicato, uova di lompo, glassa all'aceto balsamico) 13
- Parmigiana (pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico) 11

\*prodotto congelato all'origine





## Dolci di nostra produzione

	prezzo
• Crema catalana ☒	6
• Cremoso al pistacchio con crumble al pistacchio	6
• Gelato artigianale al fiordilatte (gelateria Lollipop di Tirano) ☒	4
• Mantecato al Braulio ☒	6
• Panna cotta al cioccolato, alla fragola o al caffè ☒	6
• Sfogliatina con crema chantilly e frutta fresca	6
• Sorbetto al limone ☒	6
• Strudel di mele	6
• Tiramisù	6
• Torta al saraceno con confettura ai mirtilli	6
• Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti di bosco (attesa 10 minuti)	7
• Tortino alle mele con gelato	6

## Calice di accompagnamento

FIGLI LUIGI ODDERO | Piemonte

Moscato d'Asti

*Uve 100% Moscato*

4



# Bevande



	prezzo
• Caffè	1,20
• Caffè decaffeinato / corretto / orzo / ginseng	1,50
• Cappuccino	1,60
• Cioccolata	3
• Cioccolata con panna	3,50
• Tè caldo / tisana	2,50
• Bombardino	3,50
• Bombardino con panna	4
• Punch	3
• Succo	3
• Acqua 0.50 l	1,50
• Bibite	3
• Spritz	5
• Sanbitter / Crodino	3
• Calice vino rosso	3,50
• Calice vino bianco	3,50
• Calice prosecco	3,50
• Birra piccola Forst bionda/rossa	3
• Birra media Forst bionda/rossa	5,50
• Birra in bottiglia	3,50
• Amari	3,50
• Grappa bianca	3,50
• Grappa gialla / barricata	4
• Grappa mela verde / mirtillo / liquirizia	3,50

