



## *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\$19,00 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*



*Campos do Jordão - São Paulo*



*Gramado - Rio Grande do Sul*

# ENTRADAS

<b>COUVERT</b> (por pessoa)	25
pães italianos tostados no azeite, patê de gorgonzola, confit de berinjela, azeitonas temperadas e manteiga com flor de sal	
<b>SALADA MAISON</b>	38
folhas de rúcula, agrião, alface, lascas de parma, tomatinhos, azeitonas, mozzarella de búfala e torradinhas crocantes na manteiga ghee com ervas	
<b>BRUSCHETTA CAPRESE</b>	45
pão italiano, tomatinhos, mussarela de búfala, Catupiry®, queijo parmesão e manjeriço	
<b>CAMEMBERT ASSADO</b>	62
geleia de pera com laranja e brioche tostado	
🍷 <b>FONDUE DE COXINHA</b>	53
coxinhas crocantes e Catupiry®	
<b>MALAKOFF</b>	53
tradicional bolinho suíço feito com queijos gruyère e emmental servidos com geleia de pimenta com maracujá	
🍷 <b>BURRATA</b>	71
macia e cremosa, acompanha molho pesto caseiro, elaborado com manjeriço fresco, nozes, alho e azeite de oliva extravirgem, pomodoro de tomate sweet e generosas lascas de parmesão	
<b>TARTARE</b>	62
filet mignon picado na ponta da faca, mostarda dijon Maille®, alcaparras e especiarias	
<b>RACLETTE ORIGINAL</b>	85
queijo raclette derretido com salsichas vienenses, pickles de pepinos e cebolinhas, tomatinhos sweet, batatinhas e torradas	

**Levitare**  
Mozzarella de Búfala



# 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.

---

## **BABY BEEF** 85

200g em tiras salteado de pimentão, cebola, salsinha e pimenta biquinho, cebolinha grelhada e brioche tostado

## **ENTRECÔTE** 89

200g grelhado e laminado, alho assado, cogumelos paris glaceados e buque de alface

## **DA FAZENDA** 71

milho doce, shitake, tomates verdes fritos, brócolis, tomate italiano, pimentões vermelhos, batata doce, banana da terra, alho e cebola roxa, assados

# PRATOS

## **SPAGHETTI CARBONARA** 69

massa grano duro com o premiado queijo Tulha da Fazenda Atalaia, panceta defumada e ovos caipiras

## **RAVIOLI DE BÚFALA AO QUATTRO FORMAGGI** 89

pera, amêndoas e fondue de gorgonzola

## **STEAK À DIANA CLÁSSICO** 89

filet mignon grelhado e flambado no cognac, arroz saborizado com mostarda dijon, caldo do filet e cogumelos

## **TRUTA** 82

filet grelhado, purê de abóbora, manteiga ghee, lâminas de amêndoas e cogumelos

## **RISOTO DE CAMARÃO** 121

risoto de Camarões e tomates frescos preparados em seu próprio caldo



# RODÍZIO DE FONDUES

Tradicional 174 | Premium 198 | Super Premium 239

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

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)

## RODÍZIO TRADICIONAL

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

**Cortes de Carne:** baby beef e peito de frango

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

## RODÍZIO PREMIUM

**Queijos:** fondue de burrata Levitare, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

**Cortes de Carne:** filet mignon, baby beef e peito de frango

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

## RODÍZIO SUPER PREMIUM

**Queijos:** fondue de burrata Levitare, fondue de queijo Faixa Azul by Chalezinho, original, suave, quatro formaggi, marguerita, ervas, ao tomate, cogumelos, garlic ou sem lactose

**Cortes de Carne:** filet mignon, baby beef e peito de frango

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



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:

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

## ACOMPANHAMENTO RODÍZIO PREMIUM E SUPER PREMIUM:

Itens acima + Frango Crocante Seara Gourmet®

## ADICIONAIS:

Adicional Fondue Língua de Gato <i>Copenhague</i> by Chalezinho	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20
Adicional <i>Copenhague</i> Branco	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20
Adicional Lindt® Classic	
Rodízio Tradicional (por pessoa)	35
Rodízio Premium (por pessoa)	20



# FONDUES DE QUEIJO TRADICIONAIS

---

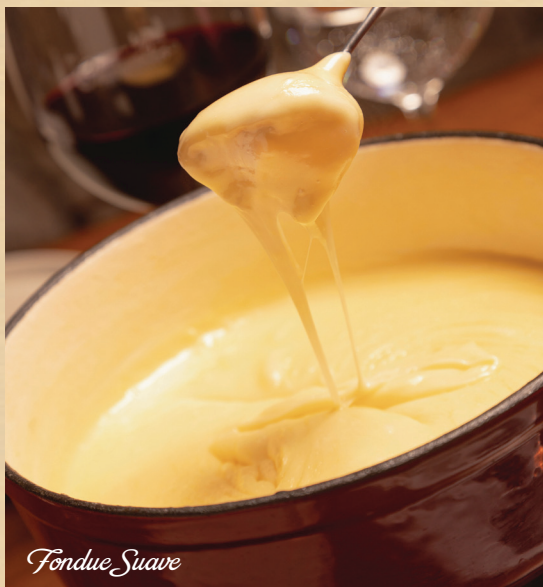
Originária das montanhas suíças durante os longos e rigorosos invernos alpinos, a fondue foi concebida como uma forma de aproveitar os queijos excedentes da estação de produção. Com o passar dos séculos, essa tradição se transformou em um ritual, onde amigos e familiares se reúnem ao redor de uma panela de fondue para compartilhar momentos especiais. As fondues são o grande destaque em nosso menu e refletem 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.

---

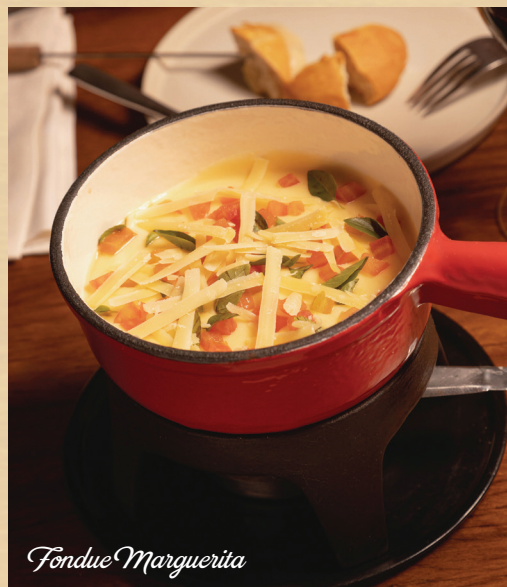
## Porção sugerida para 2 pessoas

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

- |  |     |
|--|-----|
| ☞ <b>SUAVE</b>   | 133 |
| consistência leve e agradável ao paladar (emmental, gruyère e estepe)  |     |
| ☞ <b>QUATTRO FORMAGGI</b>  | 143 |
| (emmental, gruyère, estepe e gorgonzola)   |     |
| ☞ <b>MARGUERITA</b>  | 143 |
| (emmental, gruyère e estepe finalizada com tomate, manjericão e parmesão)  |     |
| ☞ <b>ERVAS</b>   | 143 |
| (emmental, gruyère e estepe com uma seleção de ervas frescas)  |     |
| ☞ <b>AO TOMATE</b>   | 143 |
| preparada com queijos emmental e gruyère e servida com autêntica "Salsa di pomodoro fresca". Para você adicionar à seu gosto na sua fondue |     |
| ☞ <b>COGUMELOS</b>   | 143 |
| (emmental, gruyère com shimeji e shiitake finamente temperados)  |     |



*Fondue Suave*



*Fondue Marguerita*

# FONDUES DE QUEIJO ESPECIAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

🌿 **ORIGINAL** 152  
a mesma servida nos Alpes Suíços (emmental, gruyère e kirsch)

🌿 **FONDUE GARLIC** 143  
emmental e gruyère com alho assado e crispy de alho, acompanha folhas de hortelã para neutralizar ao final da fondue

🌿 **SEM LACTOSE** 143  
seleção de queijos sem lactose com adicional à gosto do cliente de tomate seco e orégano

**FONDUE DE QUEIJO FAIXA AZUL BY CHALEZINHO** 152  
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 DE BURRATA LEVITARE** 156  
surpreendente fondue de queijo, de consistência leve e agradável ao paladar. Preparada com Stracciatella e cremosa Burrata Levitare. Acompanha mozzarella de búfala cerejinha Levitare em uma harmoniosa combinação entre tomatinhos e manjerição



**FONDUE INCRÍVEL BY CHALEZINHO** 242  
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 e brócolis




**PORÇÃO INDIVIDUAL** 125  
fondue Vegana Incrível by Chalezinho

\*Todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.

**COMBO EXPERIÊNCIA INCRÍVEL VEGANA** 314

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 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

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)

Porção sugerida para 2 pessoas

## ACOMPANHA:

Pães: torradas de alho quentinhas.

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

FILET	189
450g de filet mignon	
FILET MIGNON E BABY BEEF	168
225g de filet mignon + 225g de baby beef	
MAX 600	179
200g de filet mignon + 200g de baby beef + 200g de frango	
FILET E FRANGO	152
225g de filet mignon + 225g de frango	
BABY BEEF	160
450g de baby beef	
<b>PORÇÕES ADICIONAIS</b>	
filet mignon - 225g	80
baby beef - 225g	68
frango - 225g	47



# ACOMPANHAMENTOS PARA FONDUES

- 🍴 **BATATA NOISETTE** 29  
crochantes por fora e macias por dentro
- 🍴 **BATATA SAUTÉ** 26  
no azeite com ervas
- 🍴 **BATATA CANOA** 35  
tradicionalmente deliciosa
- 🍴 **BATATA RÖSTI TRADICIONAL** 53  
batata, queijo gruyère, queijo provolone, bacon e cebola  
\*sujeito à disponibilidade
- 🍴 **FILET APERITIVO** 87  
escolha o ponto da carne e seu molho preferido
- 🍴 **MIX LIGHT** 32  
brócolis, couve-flor, cenoura, batata baroa, pickes e tomatinhos
- MIX PREMIUM** 68  
filet mignon, lingüicinhas, frango crispy, salsichas e batatas canoa
- FRANGO CROCANTE SEARA GOURMET®** 39  
peito de frango crocante e suculento
- TÁBUA **INCRÍVEL!** VEGANOS** 52  
kibe, isca de peixe, empanadinho de frango e salsichinhas e tomatinhos sweet  
\*todos os itens são feitos de proteína de soja. Contém glúten.
- 🍴 **PÃES SEM GLÚTEN** 53  
assados na hora (4 unidades)



*Mix Light*



*Filet Aperitivo*

# FONDUES DOCES TRADICIONAIS

Porção sugerida para 2 pessoas

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

- 🍷 **CHOCOLATE COM MARSHMALLOW CREMOSO** 94  
lausanne meio-amargo com marshmallow maçaricado
- 🍷 **LAUSANNE MEIO-AMARGO** 94  
sabor marcante e pouca adição de açúcar
- 🍷 **LAUSANNE AO LEITE** 94  
sabor leve e delicado
- 🍷 **NUTELLA®** 94  
90% Nutella® + 10% emulsão de creme de leite
- 🍷 **DOCE DE LEITE** 103  
doce de leite Viçosa®, indiscutivelmente o melhor, acompanha churros fresquinhos
- 🍷 **LEITE NINHO®** (temos opção sem lactose) 115  
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** 139  
legítimo chocolate Língua de Gato derretido à perfeição
- 🍷 **FONDUE DE CHOCOLATE BRANCO *Copenhagen*** 152  
legítimo chocolate branco cremoso
- LINDT® CLASSIC** 188  
o mais puro chocolate suíço ao leite
- 🍷 **CHOCOLATE VEGANO** 156  
Fondue doce feito com chocolate meio amargo vegano, aromatizado com amêndoas e licor de avelãs, servido com frutas da estação e biscoito Oreo



*Fondue Lindt® Classic*



*Fondue Chocolate Branco Copenhagen*

## SOBREMESA

- ABSOLUTO DE AVELÃ** 47  
fondant de Chocolate e Nutella com coulis de frutas vermelhas, servido com sorvete Gianduia da Bacio di Latte e avelãs crocantes
- TORTA LUA CHEIA** 42  
receita de família, elaborada com saboroso queijo cremoso acompanha doce de leite e goiabada cremosa

# MENU KIDS

## EXPERIÊNCIA KIDS

92

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.

### COCORICÓ CROCANTE COM CATUPIRY® CREMOSO

56

frango Seara® Gourmet acompanhado de Catupiry®

### BIFINHO

56

filé Mignon bem passado, arroz e batata frita

### COCORICÓ

44

peito de frango grelhado com arroz e fritas

### MACARRÃOZINHO

44

escolha a massa e o seu molho preferido: massa penne ou espaguete molho branco ou pomodoro

## *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.



