

# CHALET

## DELLAGO

---

wine • restaurant

## Thank you for being here

Since reopening, we have made the most of our experience, knowledge and professionalism by going out to find many small excellences that only Our Territory gives us.

With our staff, we challenge ourselves one more time, bringing you a new menu, slightly changed but with the guarantee that in it you will find all our heart and passion that has set us apart for 12 years now.

All that remains is to wish you Happy Appetite, remembering that quality cooking takes its time.

Chalet del Lago

Buy your bottle of wine and if you don't finish it request the container from takeaway.

Do you want to give an original gift? Give a gift of dinner to whomever you want.

If you enjoyed this experience share it on our pages

# 5 COURSE TASTING

Smoked wild Alaskan salmon tartare, nori seaweed powder and  
oriental mayonnaise <sup>1,3,4,6,8</sup>

Squid with 'nduja, potato cream and smoked  
paprika <sup>7,14</sup>

Risotto with raw and cooked shellfish <sup>2,7,12</sup>

Sea bass with tomato pachino, olives and capers <sup>4</sup>

Eggnog ice cream with Marsala raisin wine with biscuits <sup>1,3,7,12</sup>

**€ 45**

Tasting of three paired glasses € 16.00

The tasting is served for all guests at the table and cannot be  
varied

**Never on Sundays and holidays.**

# SURPRISE TASTING

At your request, our Chef will lead you with his creativity to a surprise 7-course tasting between local flavors, tradition and innovation.

Only communicate your intolerances, allergies, and unwelcome ingredients

€ 55

The tasting is served for all guests at the table and cannot be varied

**Never on Sundays and holidays**

**CHALET**  
D E L L A G O  
wine • restaurant

**We consider the "SCARPETTA" world heritage of UNESCO : we highly recommend it to fully enjoy our dishes**

## **STARTERS**

Pochè egg with parmesan fondue, black cabbage and tarallo crumble <small>1,3,7</small>	<b>€12,5</b>
Asparagus flan with taleggio cheese fondue and crispy guanciaie <small>7</small>	<b>€12,5</b>
Smoked wild Alaskan salmon tartare, nori seaweed powder and oriental mayonnaise <small>1,3,4,6,8</small>	<b>€16,5</b>
Squid with 'nduja, potato cream and smoked paprika <small>7,14</small>	<b>€14,5</b>
Codfish balls with sweet and sour onion mayonnaise, chickpea cream and balsamic vinegar <small>1,3,4,7,12</small>	<b>€13,5</b>

**Half portions cost half plus € 1.00**

# PASTA DISHES

Benedetto Cavalieri spaghetti with clams <sup>1,12,14</sup>	€17,5
• With Trapani roe <sup>4</sup>	€19,5
Risotto with raw and cooked shellfish <sup>2,7,12</sup>	€17,5
Linguine with seafood sauce, fish of the day, parsley oil and crunchy bread <sup>1,4</sup>	€17,5
Handmade gnocchetti with Anguillara broccoletti cream, stracciatella cheese, cantabrian anchovies and sun-dried tomato bread <sup>1,3,4,7</sup>	€16,5

**Half portions cost half plus € 2.00**

# MAIN COURSES

Searched amberjack glazed with teriyaki, spring onion mayonnaise and sautéed lettuce	1,3,4,6	<b>€ 21,5</b>
Sea bass with tomato pachino, olives and capers	4	<b>€ 21,5</b>
Fried squid, shrimps and anchovies	1,2,4,8,14	<b>€ 19,5</b>
Beef cheek braised in red wine with potato cream	7,12	<b>€ 19</b>

# SIDES

Potato wedges "double cooked" <sub>1</sub>	€ 6
"Double-cooked" potato wedges with honey mustard mayonnaise <sub>1,3,10</sub>	€ 6,5
Roman-style braised artichoke with garlic, parsley and mint <sub>12</sub>	€ 6
Sautéed chicory	€ 6

# CHILDREN'S MENU

Tomato pasta, fried chicken breast, "double cooked" potato wedges, cream and chocolate ice cream	€ 15
Tomato pasta (50gr) <sub>1</sub>	€ 7
Fried chicken breast* (60gr) with "double cooked" potato wedges <sub>1,3</sub>	€ 9

# DESSERTS

Millefeuille with Chantilly cream and strawberries	1,3,7	€7
“Brownie” with hazelnut mousse, caramelized hazelnut and raspberry gel	3,5,7,8	€7
Eggnog ice cream with Marsala raisin wine with biscuits	1,3,7,12	€7
Babà	1,3,7,12	€7
Fruit sorbet		€5

# DRINKS

Water Bio Natural life	€ 2,5
Water of Nepi, San Benedetto lt 0.75	€ 3
San Pellegrino Water lt 0.75	€ 4
Coke, Coke 0, Fanta, Sprite ml 330	€ 3
Coffee	€ 1,5
Bread and service Artisanal multi-grain bread	€ 3
Additional request for bread	€ 2
Cake service per person	€ 2
Right of cap	€ 15

To maintain a quality standard of our Italian-caught fish, we use a negative thermal storage system with the help of a rapid blast chiller. This process ensures the preservation of the organoleptic qualities of our products.

Fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone prior reclamation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.

In the dishes prepared and administered at our restaurant there may be ingredients or adjuvants that are considered allergens ( Annex II , Reg. CE 1169/2011 ) . For more information see the ingredient book or contact the wait staff.

Please, communicate when ordering, any allergies and/or intolerances

# Vini al Calice

## Bollicine

Metodo Classico Cava riserva biologico "Eduald" Eduald Massana 2018 11,5% (Parellada, Macabeo, Xarel-lo)	€7
Prosecco Superiore Brut Sutto 11% (Glera)	€6

## Vini Bianchi

Lazio bianco IGT "Sospiro" Gaffino 2022 13% (Trebiano verde, Malvasia)	€5
Pecorino Terre di Chieti IGT "Tratturo" Cantine Spinelli 2022 13%	€5

## Vini Rossi

Pinot Nero Kossler 2018 13,5%	€6
-------------------------------	----

# Carta dei Vini

## Bollicine

Prosecco Superiore Brut Sutto 11% (Glera)	<b>€ 21</b>
Prosecco Superiore Extra Dry “Torri di Credazzo” Follador Millesimato 2016 11.5% (Glera)	<b>€ 22</b>
Gran Cuvée Rosé Brut “Grani di Nero” Merotto 11.5% (Pinot Nero)	<b>€ 22</b>
Prosecco Superiore Brut “Bareta” Merotto 11.5% (Glera)	<b>€ 23</b>
Metodo Ancestrale “Bolla Galeotta” Rosato Dionisio 11.5% (Syrah)	<b>€ 24</b>
Franciacorta Brut Bosio 12.5% (Chardonnay, Pinot Nero)	<b>€ 35</b>
Franciacorta Satèn Le Vedute 12.5% (Chardonnay, Pinot Bianco)	<b>€ 35</b>
Franciacorta Cuvée Prestige Ca’ Del Bosco 12.5% (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	<b>€ 50</b>
Franciacorta Cuvée Prestige Ca’ Del Bosco Magnum 12.5% (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)	<b>€ 105</b>

# Carta dei Vini

## Bollicine

Metodo Classico Lessini Durello Riserva Pas Dosé “Amedeo” Ca’ Rugate 2015 13% (Durella)	€ 36
Metodo Classico Rosé “Fulvio Beo” Ca’ Rugate 12.5 % (Molinara)	€ 30
Trento DOC Extra Brut Trento Roeno 12.5% (Chardonnay)	€ 35

# Carta dei Vini

## Champagne

### Reims

Krug 170 12.5% (P. Noir, Chardonnay, P. Meunier)	€ 350
Charles Heidsieck Millésimé 2012 12% (Chardonnay, P. Noir)	€ 145
Charles Heidsieck Rosé brut reserve 12% (P. Noir, Chardonnay, P. Meunier)	€ 90

### Bisseuil

William Saintot Trilogie 12.5% (P. Noir, Chardonnay, P. Meunier)	€ 55
William Saintot Rosè 12.5% (P. Noir)	€ 55

# Carta dei Vini

## Champagne

### Epernay

Dom Perignon Vintage 2010 Brut 12.5%  
(P. Noir, Chardonnay) € 380

Dom Perignon Vintage 2012 Brut 12.5%  
(P. Noir, Chardonnay) € 350

Malard Bio Millésimé 2016  
(P. Noir, Chardonnay, P. Meunier) € 65

Le Mesnil grand cru 12.5%  
(Chardonnay) € 60

### Rouvres-Les-Vignes

Claude Bernard 12%  
(P. Noir, Chardonnay, P. Meunier) € 60

### Urville

Drappier Brut Nature 12%  
(P. Noir) € 60

Drappier Brut Nature Rosé 12%  
(P. Noir) € 65

Drappier "Clarevallis" Extra Brut Bio 12%  
(P. Noir, Chardonnay, Blanc Vrai, P. Meunier) € 70

# Carta dei Vini

## Vini bianchi esteri

### Francia

Sauvignon Blanc "Rimbault Sancerre Blanc" Julien & Clément Rimbault 2022 13.5%	€ 30
Château Mont-Pérot Blanc H. Cuvelier et fils 2020 13% (Sauvignon Blanc-Semillon)	€ 26

### Germania

Riesling "Fleissiges Lieschen" Troocken Lisa Bunn 2021 12%	€ 40
---	------

# Carta dei Vini

## Vini bianchi italiani

### Piemonte

Roero Arneis Recit Monchiero Carbone 2022 13.5%	€ 22
Gavi di Gavi Monchiero Carbone (Cortese) 2022 12.5%	€ 22
Turbiana Lugana Wighel Tenuta Roveglia 2021 13%	€ 23

### Trentino

Pinot Grigio Dorigati 2022 13%	€ 23
Gewurztraminer Kies Roeno 2022 13%	€ 23
Solaris Piwi Repanda Roeno 2020 14%	€ 30
Chardonnay Riserva "Troy" Tramin 2017 14%	€ 105

### Alto Adige

Pinot Bianco Kossler 2022 13%	€ 23
Sauvignon "Ploner" Plonerhof 2022 13%	€ 27
Sauvignon "Flowers" Von Blumen 2019 13%	€ 36
Chardonnay Riserva Bessererhof 2018 14%	€ 28

# Carta dei Vini

## Vini bianchi italiani

### Veneto

Custoza Doc San Michelin Biologico Gorgo 2022 13% (Trebbiano Toscano, Cortese, Garganega, Riesling)	€ 18
Soave Classico "Monte Fiorentine" Ca' Rugate 2021 12.5% (Garganega)	€ 23
Bianco Veneto IGT "Studio" Ca' Rugate 2018 13% (Trebbiano di Soave, Garganega)	€ 29
Pinot Grigio "Rivoli" Roeno 2020 14%	€ 33
Riesling "Collezione di Famiglia" Roeno 2017 12.5%	€ 45

### Friuli Venezia Giulia

Fosarin Ronco dei Tassi 2020 13.5% (Friuliano, Malvasia, Pinot Bianco)	€ 28
Ribolla Gialla Vigna del Lauro 2022 13%	€ 23
Friulano Ronco Dei Tassi (Tocai Friulano) 2020 14.5%	€ 28
Vintage Tunina Jermann 2020 13.5% (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit)	€ 68

# Carta dei Vini

## Vini bianchi italiani

### Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2020  
13.5% “Vecchie Vigne” Umani Ronchi **€ 31**

### Abruzzo

Trebbiano d’Abruzzo Riserva 2020 14%  
Marina Cvetic Masciarelli **€ 43**

### Toscana

Toscana IGT “Linfa” Fabrizio Dionisio 13.5% (Viognier) **€ 28**

Elba Ansonica DOC “Elba Ansonica” Tenuta la Chiusa  
2021 14% **€ 24**

Orange Wine “Pa’ro” Buccia Nera 2022 13% **€ 26**  
( Trebbiano, Grechetto)

# Carta dei Vini

## Vini bianchi italiani

### Umbria

Castello della Sala “Cervaro della Sala” Antinori 2019 13% **€ 91**  
(Chardonnay, Grechetto)

### Lazio

Viognier “Fojetta” Gaffino **€ 18**  
2022 13%

Frascati superiore DOCG “Philein” Capodarco **€ 19**  
2021 14.5%

Chardonnay “La Brezza” La Giannettola **€ 20**  
2019 12.5%

Malvasia Puntinata “Tellenae” Manfredi Stramacci **€ 24**  
2020 13%

Grechetto “Ametis” Papalino **€ 25**  
2020 13.5%

Trebbiano Verde “Segreto Verde” Imperatori 2020 13% **€ 31**

### Campania

Fiano di Avellino “Tognano” Rocca del Principe **€ 34**  
2020 13%

Greco di Tufo “Licanto” Mito **€ 23**  
2021 13.5%

# Carta dei Vini

## Vini bianchi italiani

### Puglia

Verdeca Salento IGP “Flaminio” Tenuta Vallone € 19  
2022 12.5%

### Sicilia

Etna Bianco “Mari di Ripiddu” Filippo Grasso € 27  
2021 12.5% (Carricante, Catarratto)

Etna Bianco “Gamma” Federico Curtaz € 41  
2020 13% (Carricante)

### Sardegna

Vermentino di Sardegna Audarya € 24  
2022 13.5%

Capichera Capichera € 56  
2020 14% (Vermentino)

# Carta dei Vini

## Vini rosati italiani

### Trentino

Lagrein "Kretzer" Dorigati 2019 13%

€ 24

### Toscana

Syrah "Rosa del Castagno" Fabrizio Dionisio 2019 12%

€ 24

### Puglia

A Mano Rosato 2020 12% (Primitivo)

€ 21

Susumaniello Vallone Tenuta Serranova 2021 12%

€ 23

# Carta dei Vini

## Vini rossi italiani

### Piemonte

Nebbiolo Langhe DOC Davide Fregolese  
2020 14% € 27

### Alto Adige

Schiava "Vernatsch genuin" Himmelreich  
2021 11.5% € 27

Pinot Nero Kossler  
2018 13.5% € 24

Lagrein Von Blumen  
2018 13% € 24

### Veneto

Valpolicella Superiore 2018 14.5% € 29  
"Campo Lavei" Ca' Rugate  
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

Valpolicella Ripasso Superiore 2018 14.5% € 33  
"Campo Bastiglia" Ca' Rugate  
(Corvina, Corvinone, Rondinella)

Terre San Leonardo 2017 13% € 25  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère)

San Leonardo Tenuta San Leonardo 2018 13% € 100  
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère)

# Carta dei Vini

## Vini rossi italiani

### Toscana

Rosso di Montepulciano Tenuta Valdipiatta 2018 13.5%	€ 21
Morellino di Scansano "Cerreto Piano" 2018 13.5% (Sangiovese)	€ 22
Montevertine Montevertine 2019 13% (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)	€ 80
Le Pergole Torte Montevertine 2019 13.5% (Sangiovese)	€ 280

### Lazio

La Pietraia Rosso Pietra Pinta 2019 12.5%	€ 16
Cesanese Cardinale Gaffino 2019 13.5%	€ 24

# Carta dei Vini

## Vini rossi italiani

### Puglia

Primitivo Ad Mira Cantine Ferri 2016 15.5% € 31

Primitivo di Manduria Sessantanni San Marzano € 44  
2017 14.5%

### Sicilia

Etna rosso Ripiddu Filippo Grasso 2017 14.5% € 22  
(Nerello Mascalese, Nerello Mantellato)

Etna rosso Il Purgatorio Federico Curtaz 2020 € 36  
(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)

# Birre

Birra Heineken 0.33 cl	€3
Birra Messina Cristalli di sale 0.33 cl	€3
Birra Ichnusa non filtrata 0.33 cl	€3
Birra Birralosa Blanche 0.33 cl	€5
Birra Birralosa Ipa 0.33 cl	€5

# Vini passiti e liquorosi

	al calice	a bottiglia
Passito di Pantelleria Ben Ryé (6 cl) (Zibibbo)	€ 8	
Vendemmia Tardiva Cristina Roeno (6 cl) (P. Grigio, Chardonnay, Gewurztraminer, Sauvignon)	€ 6	€ 35
Muffato Maximo Umani Ronchi (6 cl) (Sauvignon Blanc)	€ 6	€ 35
Muffato della Sala Castello della Sala (6 cl) (Chardonnay, Grechetto, Riesling italico, Sauvignon, Semillon)	€ 8	€ 55
Zibibbo Martinez (6 cl)	€ 4	
Porto Ruby Quinta Do Infantado (6 cl)	€ 5	
Sherry Pedro Ximenez Emilio Hidalgo (6 cl)	€ 7	

# Amari e distillati

Amaro del Capo; Amaro Montenegro; Averna; Braulio; Fernet-Branca; Jägermeister; Unicum; Branca Menta; Mirto (5 cl)	€ 3,5
Jefferson, Roger Vecchio Magazzino Doganale (5 cl)	€ 7
Limoncello Mediterraneo (5 cl)	€ 3,5
Sambuca Molinari (5 cl)	€ 3
Liquore alla Liquirizia Liquor Ice Caffo (5 cl)	€ 3,5
Grappa Bianca Morbida Castagner (4 cl)	€ 3
Grappa Barricata Castagner (4 cl)	€ 4
Grappa Invecchiata Villa Prato Berta (4 cl)	€ 5
Grappa Invecchiata Tre Soli Tre Berta (4 cl)	€ 8
Cognac alle Pere Williams François Peyrot (4 cl)	€ 5
Bas Armagnac Dartigalongue (4 cl)	€ 5
Whisky Single Malt 10 Y. Laphroaig (4 cl)	€ 5
Whisky Single Malt 10 Y. Talisker (4 cl)	€ 6

# Amari e distillati

Whisky Single Malt 14 Y. Oban (4 cl)	€7
Whisky Pure Malt Nikka (4 cl)	€6
Whisky Single Malt 12 Y. Glenmorangie (4 cl)	€7
Rum Metodo Solera Matusalem (4 cl)	€5
Rum Reserva Exclusiva 12 Y. Diplomatico (4 cl)	€7
Rum Metodo Solera 23 Y. Etichetta Nera Zacapa (4 cl)	€7
Rum Metodo Solera XO Zacapa (4 cl)	€8

## ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
3		<b>UOVA</b> e prodotti derivati
4		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati
6		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
7		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso <b>lattosio</b>
8		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>noccioline</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>nocci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>nocci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>nocci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>nocci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>nocci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
9		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
10		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
11		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
12		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a <b>10 mg/Kg</b> o <b>10 mg/l</b> espressi come <b>SO<sub>2</sub></b>
13		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
14		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO, POSTO DOPO IL NOME DI CIASCUN PIATTO.**

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA.

IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

**CHALET**  
**DELLAGO**  
 wine • restaurant

**CHALET**  
**DELLAGO**  
wine • restaurant

Viale R. Belloni 28, Anguillara Sabazia (RM)