

Collezione Estate 2020

Una ricca avventura gastronomica per farVi godere le prelibatezze di una cucina Mediterranea che segue il ritmo delle stagioni dove l'origine è sempre la maniacale ricerca della migliore materia prima.

Lo chef executive Michele laconeta a guida della cucina premiata da prestigiose guide gastronomiche, si rende interprete della volontà della famiglia Chignola, da 24 anni alla direzione del ristorante.

Michele laconeta

Salvo Spang



Dal Garda al Baldo

Una passeggiata tra le rive del Garda e i boschi del Baldo
alla scoperta degli aromi e profumi della nostra Terra

Luccio ... quasi alla Gardesana

Uovo bio con fonduta al Monte Veronese, spinaci e tartufo nero

Bottoni d'anatra, rapa rossa e ciliegie

Risotto all'Amarone della Valpolicella e formaggio nascondino

Guancia di vitello all'Amarone della Valpolicella

Zuppa Inglese ... vintage 2020

Menu degustazione € 140 per persona
Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione Lago di Garda
viene proposto al valore supplementare di € 60 per persona

Sogno Mediterraneo

Un viaggio alla scoperta del pescato di ogni giorno
per guidarvi in un'esperienza gastronomica a tutto pesce

Cappesante, tartufo nero e brodo di baccalà

Polpo affumicato con patate cotte alla cenere

Risotto ai frutti di mare in diverse consistenze

Tortelli di burrata e gamberi rossi con limone candito

Ombrina al pino mugo con indivia brasata

Limone del Garda, ... Cocco, ... e Gelsomino

Menu degustazione € 140 per persona

Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione Monte Baldo
viene proposto al valore supplementare di € 60 per persona

Crudità degli Spiriti

Sensazione di Mare ...

Interpretazioni di pesci e crostacei crudi in diversi sapori e colori servita con alzata di selezione di ostriche, scampi e gamberi crudi sali aromatici e olio extravergine d.o.p. del Garda

€ 95

Una raffinata degustazione di Ostriche:

<i>Fine de Claires ... dal gusto pieno e oceanico ...</i>	€ 4	cad.
<i>Tsarskaya ... la passione degli Zar di Russia ...</i>	€ 6	cad.
<i>Gillardeau ... perfezione di salinità e dolcezza ...</i>	€ 8	cad.

Caviale Calvisius Tradition Royal gr.30 € 145

accompagnato con panna acida, patate al vapore, crostini di pane tuorlo d'uovo crudo, gelèe di mango e burrata pugliese

Degustazione di Crostacei

<i>Gamberi Rossi di Sicilia</i>	€ 6	cad.
<i>Scampi dell'Adriatico</i>	€ 8	cad.

Antipasti

Cappesante, tartufo nero e brodo di baccalà

€ 28

Polpo affumicato con patate cotte alla cenere

€ 28

Insalata di Granchio tiepida con caviale di Calvisano

€ 34

Crudo di gamberi rossi allo spritz con caviale e bufala

€ 34

Luccio ... quasi alla Gardesana

€ 28

Uovo bio con fonduta al Monte Veronese, spinaci e tartufo nero

€ 26

Tartare di vitello con capperi, limone e sardine di lago

€ 28

Primi Piatti

Paccheri in guazzetto di crostacei Mediterranei

€ 30

Risotto ai frutti di mare in diverse consistenze

€ 30

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino e ricci di mare

€ 30

Tortelli di burrata e gamberi rossi con limone candito

€ 30

Bigoli con sarde di lago, taralli e finocchietto

€ 28

Risotto all'Amarone della Valpolicella e formaggio nascondino

€ 28

Bottoni d'anatra, rapa rossa e ciliegie

€ 28

Secondi Piatti

Ombrina al pino mugo con indivia brasata

€ 40

Cotoletta di seppia, ketchup di limoni di mare e patate Pont-Neuf

€ 40

Baccalà in tempura al cocco ed emulsione al prezzemolo

€ 38

Trota del Garda affumicata al Recioto

€ 38

Piccione arrosto, salsa di frutti di bosco

€ 40

Filetto di vitello ... come alla Rossini

€ 40

Guancia di manzo all'Amarone della Valpolicella

€ 38

Pancia d'agnello, tartufo nero e ginestra

€ 40

Formaggi

Parmigiano Reggiano “delle Vacche Rosse”

Il più celebre formaggio italiano prodotto col latte di vacche Reggiane dal mantello pezzato bianco e rossiccio.

Monte Veronese nelle varianti Fresco e d'Alleva

E' il re dei formaggi veronesi e viene prodotto in Lessinia con una stagionatura che varia in base alla tipologia. Il Fresco ha sapore dolce ed intenso; il “d'Alleva” con latte scremato è leggermente piccante.

Gorgonzola Dolce “Luigi Guffanti”

Cre moso, fondente e spalmabile è la versione di questo memorabile gorgonzola che si contraddistingue per l'alta cura con cui viene prodotto e stagionato.

Pecorino di Fossa

Formaggio prodotto con latte di pecora. Una volta raggiunti i quattro mesi di stagionatura viene deposto nelle fosse scavate nella roccia. La stagionatura in fossa dona al formaggio un gusto forte ed un aroma intenso, ricco di sentori erbacei e minerali.

“Redivino” affinato in Amarone della Valpolicella

I migliori formaggi della montagna incontrano l'Amarone della Valpolicella dando vita a questa speciale creazione d'autore.

Robiola di Capra di Roccaverano

L'evoluzione segue i tempi di maturazione: si va dalle sensazioni di yogurt, erba e nocciola delle forme fresche, dalla pasta morbida e finemente granulosa, sino alle note muschiate e vegetali selvatiche con sfumature diverse secondo il pascolo e il terroir, al piccante che si intensifica con il procedere della stagionatura.

“Nascondino” affinato nelle ciliegie

L'usanza di nascondere il formaggio sotto la frutta ha origini lontane ed è l'origine del nome di questo prodotto. In questa versione il Nascondino sviluppa sapori freschi e delicati, oltre alla caratteristica colorazione rossastra.

Selezione di formaggi Italiani serviti con le mostarde di nostra produzione e con miele di castagno biologico d.o.p. proveniente da San Zeno di Montagna

Selezione di 3 formaggi € 16

Selezione di 5 formaggi € 24

Dolci

Data la preparazione artigianale dei nostri dolci si prega di ordinarli insieme alle altre portate, riusciremo così a farvi evitare lunghe attese.

Zuppa inglese ... vintage 2020

€ 20

Carota, passion fruit, lime e basilico

€ 20

La nostra ... Pesca Melba

€ 20

Cheese Cake di capra, lampone e ibisco

€ 20

Limone del Garda, ... Cocco, ... e Gelsomino

€ 20

Millefoglie con crema chantilly, lamponi e gelato al gianduia

€ 20

Vini Dolci al bicchiere

Malvasia delle Lipari 2011 - Hauner

€ 10

I Capitelli 2015 - Roberto Anselmi

€ 15

Recioto della Valpolicella 2015 - Monte Zovo

€ 15

Benvenuto nella nostra Casa.

Siamo Felici di accoglierLa e condividere la Gioia e il desiderio di farLa stare bene.

La nostra Dimora le da il primo Benvenuto in questa splendida sala in giardino dalla quale può gustare una vista irripetibile del lago di Garda, se desidera ricevere informazioni riguardanti il nostro territorio non esiti a domandare.

La informiamo che durante la sua sosta a tavola le verranno serviti

Pane, Grissini e Piccola pasticceria di nostra produzione.

Confidiamo nella Sua discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

Le ricordiamo inoltre che non è permesso fumare al tavolo,

il nostro personale le indicherà le aree riservate ai fumatori.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari informi il nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

A tutela della vostra salute, secondo il Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, La informiamo che nel nostro ristorante si effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica attraverso il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura.

Le auguriamo una magnifica Esperienza

Grazie per essere con noi

Sara e Federico



Gluten Free



Vegan



Lactose Free