

Collezione Primavera 2021

*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.*

*La famiglia Chignola, da 25 anni alla direzione del ristorante,
Vi augura un'indimenticabile esperienza che soddisfi tutti i vostri sensi.*



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

L'essenza del Pomodoro

Sarde di Lago in saòr

Barbabietola, caprino e speck

Uovo bio con fonduta, spinaci e tartufo nero

“Vorrei essere una paparella in brodo con i fegatini”

Guancia di manzo all'Amarone della Valpolicella

Coccole in attesa del dolce

Panna cotta, caramel mou e croccante

Menu Degustazione € 110 per persona

Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo

L'abbinamento di Vini al Calice e cocktail al menù degustazione
viene proposto al valore supplementare di € 50 per persona.

Sogno Mediterraneo

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

L'essenza del Pomodoro

Tonno in crosta di pistacchio

Polpo e salsa BBQ

Seppioline al nero e crema di patate

Cappesante, asparagi e liquirizia

Sgombro alla puttanesca, bufala e olive taggiasche

Risotto lime e rosmarino con anguilla e bisque di crostacei

Spaghetti "Matt", aglio, olio e peperoncino con tartare di ricciola

Trancio di branzino salsa di lattuga, spinaci, agrumi e zafferano

Coccole in attesa del dolce

Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime

Menu Degustazione € 140 per persona

Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo

L'abbinamento di Vini al Calice e cocktail al menù degustazione
viene proposto al valore supplementare di € 80 per persona.

Antipasti € 30

Cappesante, asparagi e liquirizia

Sgombro alla puttanesca, bufala e olive taggiasche

Foie gras al Recioto, Roquefort e mela Granny Smith

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

Primi Piatti € 30

Risotto lime e rosmarino con anguilla e succo di crostacei

(minimo per 2 persone)

Spaghetti "Matt", aglio, olio e peperoncino con tartare di ricciola

Tagliolino con spuma cacio e pepe, gamberi rossi, riduzione al Valpolicella

"Vorrei essere una paparella in brodo con i fegatini"

Secondi Piatti € 40

Trancio di branzino, salsa di lattuga, spinaci, agrumi e zafferano

Baccalà mantecato, polenta croccante, guancia e spuma di acciughe

Carrè d'agnello, salsa d'uva fragola, broccolo romano e wasabi

Guancia di manzo all'Amarone della Valpolicella

Dolci € 20

*La Sfogliatina degli Spiriti "25° Anniversario"
con crema chantilly, fragole e gelato al gianduia*

Panna cotta, caramel mou e croccante

Cheese cake, lamponi e gelato alla vaniglia

Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime

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

Spring Collection 2021

A rich gastronomic adventure to make you enjoy the delicacies of a Mediterranean cuisine that follows the rhythm of the season where the origin is always the search of great products.

Our family Chignola, to the management for 25 years, wishes you an unforgettable experience.



Dal Garda al Baldo

A walk between the Garda shores and the Baldo woods
to discover the aromas and the fragrances of our land

Tomato essence

Sarde di Lago in saòr

Beetroot, caprino and speck

Egg with cheese fondue, spinach and black truffle

Uovo bio con fonduta, spinaci e tartufo nero

Raviolo with livers, morels and juniper

Beef cheek in Amarone della Valpolicella

Sweet moment

Panna cotta, caramel mou and crunchy

Menu Degustazione € 110 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 50 per person

Sogno Mediterraneo

A journey to discover the flavors of our Mediterranean sea
to guide you in an all-fish experience

Tomato essence

Tuna in pistachio crust

Octopus and BBQ sauce

Cuttlefish and potato cream

Scallops, asparagus and licorice

Mackerel, bufala and olives

Risotto with lime and rosemary, eel and crustaceans sauce

Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and amberjack tartare

Seabass with lettuce, spinach, citrus and saffron sauce

Sweet moment

Lemon Babà, exotic fruit mousse and lime meringue

Menu Degustazione € 140 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 80 per person

Antipasti € 30

Scallops, asparagus and licorice

Mackerel, bufala and olives

Foie gras with Recioto, Roquefort and Granny Smith apple

Egg with Monte Veronese fondue, spinach and black truffle

Primi Piatti € 30

Risotto with lime, rosemary, eel and crustacean sauce

(minimum for 2 people)

Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and amberjack tartare

Tagliolino with cacio and pepe, red prawns and Valpolicella syrup

Raviolo with livers, morels and juniper broth

Secondi Piatti € 40

Seabass with lettuce, spinach, citrus and Safron sauce

Purée of dried salted cod, crispy polenta and anchovies mousse

Lamb chops, strawberry grapes, broccoli and wasabi cream

Beef cheek in Amarone della Valpolicella sauce

Dolci € 20

La Sfogliatina degli Spiriti "25° Anniversario"

Chantilly cream filled puff pastry with strawberries and gianduia ice cream

Panna cotta, caramel mou and crunchy

Cheese cake, raspberries and vanilla ice cream

Lemon Babà, exotic fruit mousse and lime meringue

Welcome to our Home.

We are happy to welcome you and share the joy and the desire to make you feel good. Our Residence gives you the first Welcome in this beautiful room in the garden from which you can enjoy a unique view of Lake Garda, if you want to receive more information about our territory do not hesitate to ask.

We inform you that during your stay we will serve you home made bread, grissini and small pastry.

Please use mobile phones with discretion.

We would like to remind you that smoking is forbidden at the tables.

Our staff will be happy to show you the designated smoking areas.

If you have a food allergy and/or intolerance please ask our staff for information about the food and drinks we serve. You can also view the menu regarding all the specifications.

To protect your health, according to the Italian law CE 853/2004, we inform you that in our restaurant the fish is frozen to guarantee the quality and health of the fish served on your table.

We wish you a wonderful experience.

Thanks for being with us.

Sara and Federico



Gluten Free



Vegan



Lactose Free