

Collezione Estate 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

Baccalà mantecato e polenta croccante

Uovo bio con fonduta, spinaci e tartufo nero

Tortelli di patate e funghi porcini, succo di vitello e tartufo nero

Guancia di manzo, crema di patate e verdure croccanti

Coccole in attesa del dolce

Panna cotta, caramel mou e croccante

Menu Degustazione € 120 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 € 70 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

Sgombro alla puttanesca, bufala e olive taggiasche

Risotto lime e rosmarino con anguilla e succo 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, funghi porcini e zabaione salato

Sgombro alla puttanesca, bufala e olive taggiasche

Foie gras al Recioto con Roquefort e confettura di Pesche

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

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

Tortelli di patate e funghi porcini, succo di vitello e tartufo nero

Secondi Piatti € 40

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

Baccalà mantecato, polenta croccante, guancia e spuma di acciughe

Filetto di cervo, salsa ai frutti di bosco, agretti padellati

*Guancia di manzo all'Amarone della Valpolicella
crema di patate e verdure croccanti*

Dolci € 20

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

*Chocolate Sensation:
cremino ai tre cioccolati, spuma e salsa all'arancio*

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

Summer 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

Sardines in saòr

Beetroot, caprino and speck

Purée of dried salted cod, crispy polenta

Egg with cheese fondue, spinach and black truffle

Potato tortelli with porcini mushrooms, veal sauce and truffle

Beef cheek with potato cream and vegetables

Sweet moment

Panna cotta, caramel mou and crunchy

Menu Degustazione € 120 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 70 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

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, porcini mushroom and salty zabaione cream

Mackerel, bufala and olives

Foie gras with Recioto, Roquefort and peach confiture

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

Potato tortelli with porcini mushrooms, veal sauce and truffle

Secondi Piatti € 40

Seabass with lettuce, spinach, citrus and Safron sauce

Purée of dried salted cod, crispy polenta and anchovies mousse

Fillet of venison, wild berries sauce and glasswort

*Beef cheek in Amarone della Valpolicella sauce
cream of potatoes and crunchy vegetables*

Dolci € 20

La Sfogliatina degli Spiriti "25° Anniversario"

Chantilly cream filled puff pastry with strawberries and gianduia ice cream

"Chocolate Sensation"

Three chocolates with cream and orange sauce

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

