

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

Il Benvenuto di Sir Frederich

Sarde di Lago in saòr

Barbabetola, 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, cioccolato bianco, pesche fermentate

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

Il Benvenuto di Sir Frederich

Tonno in crosta di pistacchio

Polpo e salsa BBQ

Seppioline al nero e crema di patate

Calamaro, salsa ai peperoni, chutney di mango, chips di platano

Risotto ai 4 pomodori, stracciatella di bufala, scampi cotti e crudi

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

Triglia di scoglio, panzanella, consommé orientale

Coccole in attesa del dolce

Biancomangiare, ciliegie, gelato al basilico, granita alla mandorla

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.

Le Crudità degli Spiriti

Sensazione di Mare ...

*Interpretazioni di pesci e crostacei crudi in diversi sapori e colori
sashimi di salmone, tartare di tonno, carpaccio di ricciola di fondale
servita con due scampi dell'Adriatico e due gamberi della Sicilia
salsa di soia, wasabi, zenzero candito e salsa agrodolce
sali aromatici e olio extravergine d.o.p. del Garda*

€ 55

Una raffinata degustazione di Ostriche:

Fine de Claires

dal gusto pieno e oceanico ... € 4 cad.

Tsarskaya

la passione degli Zar di Russia ... € 6 cad.

Gillardeau

perfezione di salinità e dolcezza ... € 8 cad.

Degustazione di Crostacei:

Gamberi Rossi di Sicilia € 6 cad.

Scampi dell'Adriatico € 8 cad.

L'Aperitivo in Giardino

Una "Coccola" servita in giardino
di fronte al meraviglioso panorama del Garda

*Tre canapè d'autore in stile finger food
per gustarsi un romantico tramonto
in un dehors privato allestito in giardino*

€ 24 per persona
(bevande escluse)



Antipasti € 30

Cappesante, funghi porcini e zabaione salato

Calamaro, salsa ai peperoni, chutney di mango, chips di platano

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 ai 4 pomodori, stracciatella di bufala, scampi cotti e crudi
(minimo per 2 persone)*

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

Fusilloni, sugo di moscardini, zucchine e passion fruit

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

Secondi Piatti € 40

Triglia di scoglio, panzanella, consommé orientale

Baccalà mantecato, polenta, guancia e spuma di acciughe

Filetto di cervo, salsa ai frutti di bosco, cicoria padellata

*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*

Panna cotta, cioccolato bianco, pesche fermentate

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

Biancomangiare, ciliegie, gelato al basilico, granita alla mandorla

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

The Sir Frederick's Welcome

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, white chocolate, fermented peaches

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

The Sir Frederich's Welcome

Tuna in pistachio crust

Octopus and BBQ sauce

Cuttlefish and potato cream

Squid, sweet peppers sauce, mango chutney and banana chips

Risotto with four tomatoes, bufalo mozzarella and scampi cooked and raw

Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and amberjack tartare

Mullet with "panzanella" a tuscan bread salad and oriental flavors

Sweet moment

Blancmange, cherries, basil ice cream and almond granita

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

Le Crudità degli Spiriti

Sensazione di Mare ...

Different interpretations of raw fish and crustaceans in several flavors,

Salmon Sashimi, Tuna tartare, Ricciola Carpaccio

Two Scampi of Adriatic Sea and Two Prawns of Sicily

Soia sauce, wasabi, candied ginger and sweet and sour sauce

with aromatic salts, olive oil dop del Garda,

€ 55

Oyster tasting:

Fine de Claires

with a full and oceanic taste ...

€ 4 cad.

Tsarskaya

the passion of Russian Tsars ...

€ 6 cad.

Gillardeau

Perfection of salinity and sweetness ...

€ 8 cad.

Crustaceans tasting:

Sicilian red Prawns

€ 6 cad.

Scampi of the Adriatic Sea

€ 8 cad.

Aperitif in the Garden

A “Cuddle” served in the garden
in front of the wonderful panorama of the Garda

*Three designer canapès in finger food style
to enjoy a romantic sunset
in a private terrace set up in the garden*

€ 24 per person
(drinks not included)



Antipasti € 30

Scallops, porcini mushroom and salty zabaione cream

Squid, sweet peppers sauce, mango chutney and banana chips

Foie gras with Recioto, Roquefort and peach confiture

Egg with Monte Veronese fondue, spinach and black truffle

Primi Piatti € 30

Risotto with four tomatoes, bufalo mozzarella and scampi cooked and raw
(minimum for 2 people)

Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper and amberjack tartare

Fusilloni with stewed curled octopuses, zucchini and passion fruit

Potato tortelli with porcini mushrooms, veal sauce and truffle

Secondi Piatti € 40

Mullet with "panzanella" a tuscan bread salad and oriental flavors

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

Panna cotta, white chocolate and fermented peaches

"Chocolate Sensation": Three chocolates with cream and orange sauce

Blancmange, cherries, basil ice cream and almond granita

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