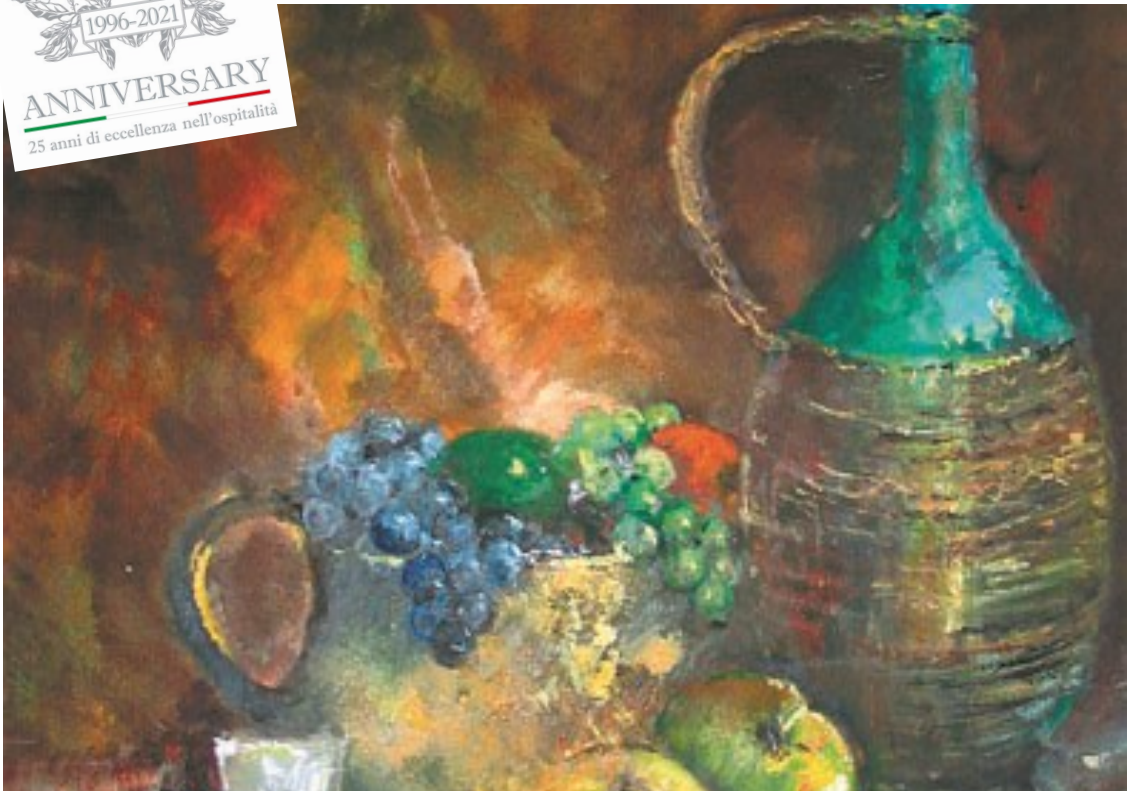


Collezione Inverno 2021/22

*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.*

F. Chignola *Sara Squarzi*



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

Baccalà mantecato e polenta croccante

Uovo bio con fonduta, spinaci e tartufo nero

Riso, erborinato, frutti di bosco, ragù di cervo

Tortelli di radicchio rosso, Monte Veronese, pere e speck

Guancia di manzo, crema di patate e verdure croccanti

Selezione di Formaggi Locali

Sfogliatina, zabaione, pere e cremoso al Gianduja

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.

Il 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

Tatakya di tonno, sesamo, cipolle agrodolci e mosto d'uva

Seppioline al nero e crema di patate

Calamaro, peperoni, chutney di mango, chips di platano

Riso, zucca, gamberi rossi e riduzione al Recioto

Paccheri monograno Matt alla Pescatora

Baccalà mantecato, polenta, guanciaie e spuma di acciughe

Selezione di Formaggi Locali

Panna cotta, cioccolato bianco, melograno e pistacchio

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

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

Scaloppa di Foie gras al Recioto e confettura di uva fragola

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

Primi Piatti € 30

*Riso, erborinato, frutti di bosco, ragù di cervo
(minimo per 2 persone)*

Paccheri monograno Matt alla Pescatora

Fusilloni, sugo di moscardini, zucchine e passion fruit

Tortelli di radicchio rosso, Monte Veronese, pere e speck

Secondi Piatti € 40

Branzino, crema di zafferano e broccoli, mostarda di peperoni

Baccalà mantecato, polenta, guancia e spuma di acciughe

Filetto di cervo, salsa ai frutti di bosco, radicchio rosso brasato

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

Dolci € 20

La Sfogliatina degli Spiriti con zabaione, pere e cremoso al gianduia

Panna cotta, cioccolato bianco, melograno e pistacchio

Cremino ai tre cioccolati, spuma di nocciole e salsa all'arancia

Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime

Monte Bianco alle castagne

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

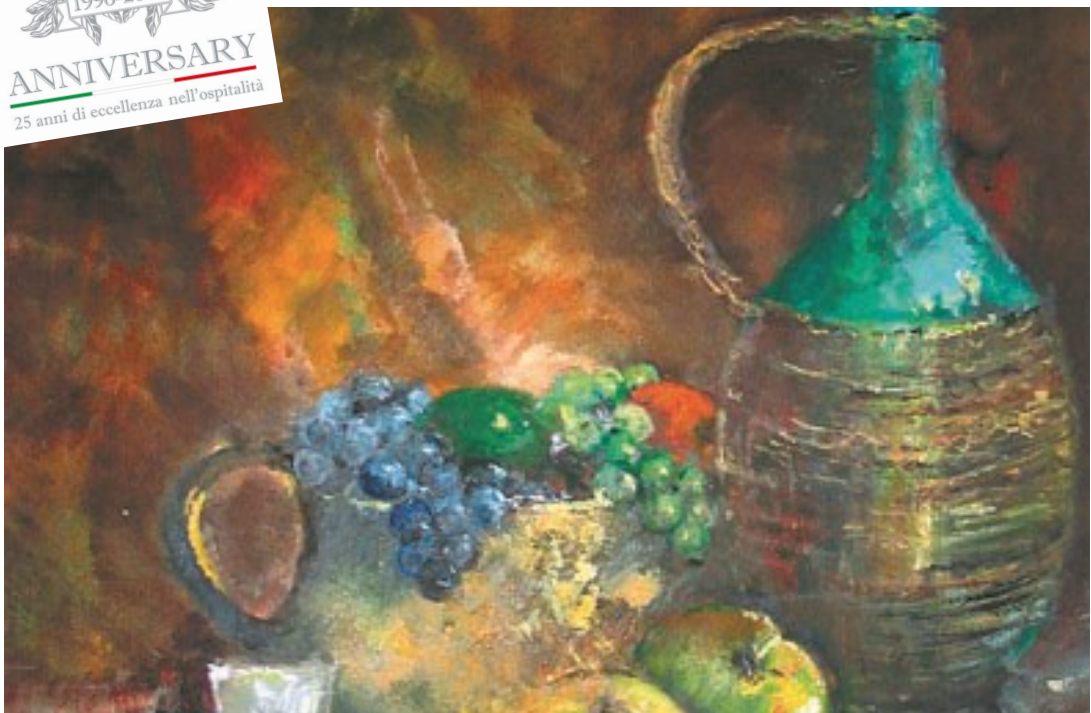


Lactose Free

Winter Collection 2021/22

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 Frederich's Welcome

Sardines in saòr

Creamed dried salted cod and crunchy polenta

Egg with cheese fondue, spinach and black truffle

Risotto, blu cheese, wild berries and venison ragu

Red Chicory tortelli with Monte Veronese, pears and speck

Beef cheek with potato cream and vegetables

Local Cheese Selection

Puff pastry, sabayon, pears and Gianduja mousse

Tasting Menu € 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*

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 Tataky, sesame seeds, caramelized onions and wine must

Cuttlefish and potato cream

Squid, sweet peppers sauce, mango chutney and banana chips

Risotto with pumpkin, red prawns and Recioto della Valpolicella sauce

Paccheri "Matt" in fisherman's style

Creamed cod, polenta, bacon and anchovy mousse

Local Cheese Selection

Panna cotta, white chocolate, pomegranate and pistachio

Tasting Menu € 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

Squid, sweet peppers sauce, mango chutney and banana chips

Foie gras with Recioto and strawberry grapes jame

Egg with Monte Veronese fondue, spinach and black truffle

Primi Piatti € 30

Risotto, blu cheese, wild berries and venison ragu

(minimum for 2 people)

Paccheri "Matt" in fisherman's style

Fusilloni with stewed curled octopuses, zucchini and passion fruit

Red chicory tortelli, Monte Veronese, pears and speck

Secondi Piatti € 40

Sea bass, saffron and broccoli cream, pepper mustard

Creamed cod, polenta, bacon and anchovy mousse

Fillet of venison, wild berries sauce and braised endive

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

Dolci € 20

Puff pastry with sabayon, pears and gianduja mousse

Panna cotta, white chocolate, pomegranate and pistachio

Three chocolates cremino, hazelnut mousse and orange sauce

Lemon Babà, exotic fruit mousse and lime meringue

Mont Blanc

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

