



Collezione

Autunno 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.



Estratto

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

Tortelli di radicchio rosso, salsa all'Amarone e chips di guanciale

Fracosta di manzo, crema di patate e funghi pioppini al Passito

Coccole in attesa del dolce

Monte Bianco alle castagne

Menu Degustazione € 90 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 € 40 per persona.

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 morbido nel nido con spinaci e fonduta al tartufo nero

Riso Carnaroli, blu di bufala e cipolle rosse caramellate

Tortelli di radicchio rosso, salsa all'Amarone e chips di guanciale

Fracosta di manzo, crema di patate e funghi pioppini al Passito

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

Sfogliatina, zabaione, pere e cremoso al Gianduja

Menu Degustazione € 130 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.

Estratto

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

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Riso Carnaroli, zucca, gamberi rossi e riduzione al Recioto

Branzino, salsa al Lugana, caviale di salmone e puntarelle

Coccole in attesa del dolce

Panna cotta, cioccolato bianco, melograno e pistacchio

Menu Degustazione € 90 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 € 40 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

Scampi, lardo aromatizzato, zucca e rosmarino

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Capasanta, carciofi, salsa allo speck e amaranto soffiato

Riso Carnaroli, zucca, gamberi rossi e riduzione al Recioto

Paccheri Benedetto Cavalieri alla Pescatora

Branzino, salsa al Lugana, caviale di salmone e puntarelle

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

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

Menu Degustazione € 130 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, carciofi, salsa allo speck e amaranto soffiato

Scampi dell'Adriatico, lardo aromatizzato, zucca e rosmarino

Cipolla piatta fondente, soffice di patate, mandorle tostate e bottarga

Uovo morbido, spinaci, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

Tartare di daino, maionese al curry alpino, nocciole e Monte Stravecchio

Primi Piatti € 30

Paccheri Benedetto Cavalieri alla Pescatora

Gnocchi di patate, gamberi rossi, scalogno confit e broccoli

*Riso Carnaroli, blu di bufala e cipolle rosse caramellate
(minimo per 2 persone)*

Tortelli di radicchio rosso, salsa all'Amarone e chips di guanciale

Tagliatella di farro con ragout di cervo e ricotta affumicata della Lessinia

Secondi Piatti € 40

Branzino, salsa al Lugana, caviale di salmone e puntarelle

Salmerino alpino arrostito, melanzana bruciata e verdure croccanti

Cosciotto d'agnello Brogno, gomasio di pistacchi e carciofo stufato

Fracosta di manzo, crema di patate e funghi pioppini al Passito

Piccione (coscia, petto e filetto) con panpepato, zucca e salsa al Gin

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, Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni,

La informiamo che il ristorante effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura.

Le auguriamo una magnifica Esperienza

Grazie per essere con noi

Sara e Federico



Gluten Free



Vegan



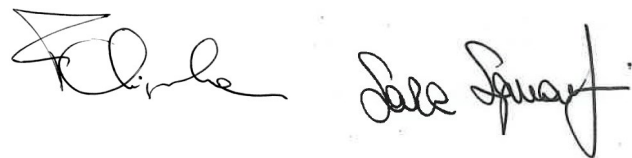
Lactose Free

Coperto € 10

Fall Winter 2021/22 Collection

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.



ANNIVERSARY
25 anni di eccellenza nell'ospitalità



Extract

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

Red Radicchio Tortelli on Amarone sauce and bacon chips

Beef, potatoes cream and poplar mushrooms in Passito aroma

Sweet moment

Mont Blanc

Tasting Menu € 90 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 40 per person

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

Riso Carnaroli, blu buffalo's cheese and caramelized red onions

Red Radicchio Tortelli on Amarone sauce and bacon chips

Beef, potatoes cream and poplar mushrooms in Passito aroma

Local Cheese Selection

Sweet moment

Puff pastry, sabayon, pears and Gianduja mousse

Tasting Menu € 130 per person

The Menu will be served for the entire table

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

Extract

Il 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

Cuttlefish and potato cream

Risotto with pumpkin, red prawns and Recioto della Valpolicella sauce

Sea bass, Lugana sauce, salmon caviar and chicory heart salad

Sweet moment

Panna cotta, white chocolate, pomegranate and pistachio

Tasting Menu € 90 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 40 per person



Il 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

Scampi from the Adriatic sea, flavored lard, pumpkin and Rosemary

Cuttlefish and potato cream

Scallops, artichokes, bacon sauce and amaranth

Risotto with pumpkin, red prawns and Recioto della Valpolicella sauce

Paccheri "Benedetto Cavalieri" in fisherman's style

Sea bass, Lugana sauce, salmon caviar and chicory heart salad

Local Cheese Selection

Sweet moment

Three chocolates cremino, hazelnut mousse and orange sauce

Tasting Menu € 130 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, artichokes, bacon sauce and amaranth

Scampi from the Adriatic sea, flavored lard, pumpkin and Rosemary

Fondant onion, potatoes cream, toasted almonds and bottarga

Soft egg, spinach, Monte Veronese cheese fondue and Black Truffle

Venison tartare, curry mayonnaise, hazelnuts and Monte Stravecchio

Primi Piatti € 30

Paccheri "Benedetto Cavalieri" in fisherman's style

Potato Gnocchi, red prawns, shallot and broccoli

*Riso Carnaroli, blu buffalo's cheese and caramelized red onions
(minimum for 2 persons)*

Red Radicchio Tortelli on Amarone sauce and bacon chips

Spelt Tagliatella with venison ragout and smoked ricotta

Secondi Piatti € 40

Sea bass, Lugana sauce, salmon caviar and chicory heart salad

Roasted Char, stewed eggplant and crunchy vegetables

Leg of lamb, pistachio gomasio and stewed artichoke

Beef, potatoes cream and poplar mushrooms in Passito aroma

Pigeon (leg, breast, fillet) with panpepato, pumpkin and Gin sauce

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



Gluten Free



Vegan



Lactose Free