



La nostra Famiglia, ... la nostra Attività!

Il Ristorante Enoteca “La Casa degli Spiriti” è una tipica locanda medioevale risalente alla fine del '700, con un'ambientazione elegante e raffinata. Restaurata nel giugno del 1996 dopo decenni di degrado, è ora il luogo ideale dove godere la suggestione discreta di una natura incomparabile ed il piacere unico di una squisita ospitalità.

La leggenda narra di un'antica dimora abbandonata che nel tempo ha rappresentato un luogo sinistro, cupo e misterioso ma come accade nelle favole a lieto fine, il patron Federico Chignola, e la moglie Sara se ne innamorano perdutamente riscoprendone la bellezza nascosta e riportandone alla luce il fascino e il reale splendore.

La dimora si trova a Costermano sul Garda, sulla strada per San Zeno di Montagna, in una cornice di rara bellezza naturale e con una splendida posizione panoramica che domina il lago di Garda e la Valle dei Mulini sino alla città di Julietta e Romeo.



Menu

Ristorante Bistrot

la Terrazza 
WINE-BAR • CAFFÈ
RISTORANTE BISTROT

Lunch 12:00 - 14:00

Dinner 19:00 - 21:30

*Pane, crackers e biscotti offerti con il caffè sono di nostra produzione
I valori economici esposti nel presente menù sono esclusi di coperto a € 5*

*Bread, crackers and biscuits are homemade
Cover not included € 5*

*Das Brot, die Crackers und die Keks sind hausgemacht
Coperto ist nicht enthalten € 5*

Dove Cenare Where to eat Wo man isst

Per assaporare la **varietà EnoGastronomica** e l'**Ospitalità** del Ristorante La Casa degli Spiriti, proponiamo un percorso attraverso i Vostri sensi, un'immersione completa nel nostro concetto di **'Dine Around'**.

Sentirsi liberi di scegliere: l'informale ma chic **Ristorante Bistrot "La Terrazza"** per un originale pausa pranzo o una cena tra amici sull'incantevole terrazza panoramica, fiore all'occhiello della nostra dimora, meta ambita da turisti e ospiti del territorio; l'elegante **Ristorante Gourmet "La Veranda"**, premiato da prestigiose Guide Gastronomiche dove a pranzo ci si incanta dall'infinito orizzonte e al tramonto le luci del meraviglioso panorama del Lago di Garda si riflettono sulle grandi vetrate in una scenografia spettacolare; il delizioso **Wine-Bar Caffè "Sky Line"** dove godere di un brunch o soffermarsi per un romantico aperitivo e gustare l'atmosfera travolgente di un tramonto sul Garda gustando un ottimo cocktail in relax.

Lasciate che siano **Gusto, Palato e Desiderio** a guidarVi attraverso i nostri ristoranti facendo del Vostro soggiorno una vera ed **unica esperienza culinaria**.

Fam. Federico Chignola

To enjoy the **variety of our food and the wine selection** and the **hospitality** of the Restaurant La Casa degli Spiriti, we propose you a trip through your senses, a complete immersion in our concept of **'Dine Around'**.

Feel free to choose: the informal but chic **"La Terrazza" Bistrot Restaurant** for an original lunch break or a dinner with friends on the enchanting panoramic terrace, the pride of our home, a beautiful destination for tourists and guests in the area; the elegant **Gourmet Restaurant "La Veranda"**, awarded by prestigious Gastronomic Guides where at lunch we admire the infinite horizon enchanted and at sunset the lights of the wonderful panorama of Lago di Garda are reflected on the large windows in a spectacular show; the delicious **Wine Bar Caffè "Sky Line"** where savor a brunch or a romantic aperitif enjoying the peerless atmosphere of the sunset on the Lake Garda tasting an excellent cocktail in pure relax.

Let Taste, Palate and Desires guide you through our restaurants making your stay a truly and **unique culinary experience**.

Fam. Federico Chignola

Um die **Vielfalt** von **EnoGastronomic** und die **Gastfreundschaft** des Restaurants La Casa degli Spiriti zu genießen, schlagen wir eine Reise durch Ihre Sinne vor, eine komplette Erfahrung in unserem Konzept von **'Dine Around'**.

Fühlen Sie sich **frei zu wählen:** das informelle, aber schicke **Bistrot Restaurant "La Terrazza"** für eine originelle Pause oder einen Abendessen mit Freunden auf der Panoramaterasse, der Stolz unseres Hauses, ein liebevoller Ort für Touristen und Gäste der Region; das elegante **Gourmet Restaurant "La Veranda"**, ausgezeichnet von renommierten Gastronomieführern, wo zum Mittagessen genießen die Schönheit des Horizonts und zum Sonnenuntergang genießen die Lichter des Gardasee in einer tollen Show; die köstliche **Weinbar Caffè "Sky Line"**, in der Sie einen Brunch oder einen romantischen Aperitif oder die Atmosphäre eines Sonnenuntergangs oder einen leckeren Cocktail genießen können.

Lassen Sie sich von **Geschmack und Wünschen** durch unsere Restaurants führen und machen Sie Ihre Reise **einem einzigartigen Erlebnis**.

Fam. Federico Chignola

Menù Degustazione



Il Menù di Terra € 70

Uovo morbido nel nido con spinaci, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

Soft egg, spinach, Monte Veronese cheese fondue and black truffle

Pochierte Eier mit Spinat, Monte Veronese Käsefondue und schwarzen Trüffeln

Tortelli con radicchio rosso, salsa all'Amarone e chips di guanciaie

Tortelloni with red chicory, Amarone sauce and bacon chips

Tortelloni mit rotem Radicchio, Amarone Sauce and Bacon chips

Guancia all'Amarone della Valpolicella con purè di patate alla senape e porro

Beef cheek braised in Amarone with potato cream in mustard and leek flavor

Geschmorte Rinderbacke in Amarone mit Kartoffelpurée mit Senf und Lauch Aroma

Monte Bianco alle castagne

Mont Blanc

Il Menù è servito per tutto il tavolo - The Menu will be served for the entire table
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert.

Menù Degustazione



Il Menù di Mare € 70

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Potato cream with stewed cuttlefish

Kartoffelpüree mit gedünsteten Tintenfische

Riso, zucca, gamberi rossi e riduzione di Recioto della Valpolicella

Risotto with pumpkin, red prawns and Recioto della Valpolicella sauce

Risotto mit Kürbis, Rote Garnelen und Recioto della Valpolicella Sauce

Merluzzo cotto sott'olio, limone salato, broccoli, olive e pomodori confit

Cod cooked in oil, salted lemon, broccoli, olives and confit tomatoes

Stockfisch in Öl gekocht, gesalzene Zitrone, Brokkoli, Oliven und confit Tomaten

Panna cotta, cioccolato bianco, melagrana e pistacchio

Panna cotta, white chocolate, pomegranate and pistachio

Panna Cotta, Weisse Schokolade, Granatapfel und Pistazie

Il Menù è servito per tutto il tavolo - The Menu will be served for the entire table
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert.

Antipasti € 20

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Potato cream with stewed cuttlefish

Kartoffelpüree mit gedünsteten Tintenfische

Millefoglie di baccalà mantecato, polenta croccante, prezzemolo e olive

Polenta and purée of dried salted cod with parsley and olives

Polenta und Stockfischpüree mit Petersilie und Oliven

Uovo morbido nel nido con spinaci, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

Soft egg, spinach, Monte Veronese cheese fondue and black truffle

Pochierte Eier mit Spinat, Monte Veronese Käsefondue und schwarzen Trüffeln

Tartare di manzo, zabaione al Parmigiano, chips di patate e polvere di capperi

Beef tartare, Parmesan zabaion, potatoes chips and capers

Rind Tartar, Parmesan zabaione, Kartoffeln chips und Kapern

Quaglia al burro, purè di mela alla rapa rossa, finferli e amaranto soffiato

Quail in butter, apple puree with beetroot, chanterelle mushrooms and amaranth

Wachtel im Butter, Apfelmus mit Rote Beete, Pfifferlinge und Amaranth

Pasta & Risotto € 20

Paccheri Benedetto Cavalieri alla Pescatora

Paccheri Benedetto Cavalieri in fisherman's style

Paccheri Benedetto Cavalieri nach Fischerart

Riso, zucca, gamberi rossi e riduzione di Recioto della Valpolicella

(minimo per 2 persone)

Risotto with pumpkin, red prawns and Recioto della Valpolicella sauce

Risotto mit Kürbis, Rote Garnelen und Recioto della Valpolicella Sauce

Pasta e fagioli, gamberi rossi, rosmarino e cozze

Pasta and bean soup, red prawns, Rosemary and mussels

Bohnensuppe, Rote Garnelen, Rosmarin und Muscheln

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

Tortelloni with red chicory, Amarone sauce and bacon chips

Tortelloni mit rotem Radicchio, Amarone Sauce and Bacon chips

Gnocchi di patate, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

Potato gnocchi with Monte Veronese and black truffle

Kartoffelgnocchi mit Monte Veronese und schwarzen Trüffeln

Secondi € 30

Merluzzo cotto sott'olio, limone salato, broccoli, olive e pomodori confit

Cod cooked in oil, salted lemon, broccoli, olives and confit tomatoes

Stockfisch in Öl gekocht, gesalzene Zitrone, Brokkoli, Oliven und confit Tomaten

Trancio di Branzino, salsa al Lugana, caviale di salmone e puntarelle

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

Seebarsch, Lugana Sauce, Lachskaviar und Radicchio-Herzsalad

Guancia all'Amarone della Valpolicella con purè di patate alla senape e porro

Beef cheek braised in Amarone with potato cream in mustard and leek flavor

Geschmorte Rinderbacke in Amarone mit Kartoffelpurée mit Senf und Lauch Aroma

Sovrapposto di pollo Bio con scorzonera e radicchio tardivo stufato

Chicken with stewed radicchio

Hähnchen mit gedünstetem radicchio

Costoletta di vitello alla milanese con patate al sale e insalata di cappuccio

Breaded veal cutlet (in Milanese style) with salt potatoes and cabbage salad

Panierte Kalbskotelett (nach Mailänder Art) mit salzkartoffeln und Krautsalat

Dolci € 10

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

Puff pastry with sabayon, pears and gianduja mousse

Blätterteiggebäck mit Zabaione, Birnen und Gianduja Mousse

Panna cotta, cioccolato bianco, melagrana e pistacchio

Panna cotta, white chocolate, pomegranate and pistachio

Panna Cotta, Weisse Schokolade, Granatapfel und Pistazie

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

Three chocolates cremino, hazelnut mousse and orange sauce

Drei Schokolade Cremino, Haselnuss Mousse und Orange Sauce

Babà al limone, mousse esotica e meringa al lime

Lemon Babà, exotic Mousse and meringue

Zitrone Babà, exotische Mousse und Meringe

MonteBianco alle castagne

Mont Blanc