

# Collezione Primavera Estate 2022

*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.*



ANNIVERSARY  
25 anni di eccellenza nell'ospitalità

*F. Chignola*      *Sara Spang*



# *Estratto*

## *Un Territorio da Scoprire*

Una passeggiata tra le rive del Garda e i boschi del Baldo  
alla scoperta degli aromi e profumi della nostra Terra

Carosello di Benvenuto

Asparagi bianchi, zabaione al Parmigiano, ristretto di vitello e nocciole

Gnocchi di patate, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

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

Coccole in attesa del dolce

Tarte Tatin alle mele con crema al Calvados e gelato al latte di capra

Menu Degustazione € 90 per persona

**Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo**

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto al valore supplementare di € 40 per persona.

# Un Territorio da Scoprire

Una passeggiata tra le rive del Garda e i boschi del Baldo  
alla scoperta degli aromi e profumi della nostra Terra

Carosello di Benvenuto

Sarde di Lago in saòr

Asparagi bianchi, zabaione al Parmigiano, ristretto di vitello e nocciole

Riso Carnaroli alle erbe del Baldo con trota alla Gardesana

Gnocchi di patate, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero

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

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

Sfogliatina con chantilly, lamponi e cremoso al Gianduja

Menu Degustazione € 140 per persona

**Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo**

L'abbinamento di Vini al Calice 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

Carosello di Benvenuto

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora

Rana pescatrice, cime di rapa, acciughe e crumble di cipolle

Coccole in attesa del dolce

Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime

Menu Degustazione € 90 per persona

**Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo**

L'abbinamento di Vini al Calice 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

Carosello di Benvenuto

Seppioline dell'Adriatico al nero con crema di patate

Cappasanta, beurre blanc allo zafferano, guanciale e amaranto

Riso Carnaroli, rapa rossa, scampi e salsa yogurt

Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora

Rana pescatrice, cime di rapa, acciughe e crumble di cipolle

Selezione di Formaggi Locali

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 al menù degustazione  
viene proposto al valore supplementare di € 80 per persona.

## Le Crudità degli Spiriti

### *Sensazione di Mare*

Carpaccio di Ricciola al salmoriglio  
Tataki di Tonno con pistacchi e saba  
Tartare di salmone al sesamo e salsa yogurt  
Ostrica con scalogno confit e aceto di mele  
Gambero rosso alla Siciliana  
Scampo dell'Adriatico con mela al coriandolo  
€ 65

### *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, zafferano, chips di guancia e amaranto*

*Gamberi rossi, stracciatella di bufala e mela al coriandolo*

*Anguilla, teriyaki, patate affumicate e soffiato di polenta al lime*

*Asparagi bianchi, zabaione al Parmigiano, ristretto di vitello e nocciole*

*Tartare di cavallo, maionese al curry alpino e Monte Stravecchio*

## *Primi Piatti* € 30

*Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora*

*Riso Carnaroli, rapa rossa, scampi e salsa yogurt (min. 2 pers.)*

*Raviolo di granceola con la sua bisque e crudité di verdure*

*Tagliatella bianca, crema di piselli, tonno allo zenzero e mandorle*

*Gnocchi di patate, fonduta al Monte Veronese e tartufo nero*



## *Secondi Piatti* € 40

*Seppia arrosto, patate al formaggio di capra e salsa al nero*

*Rana pescatrice, cime di rapa, acciughe e crumble di cipolle*

*Triglia di scoglio, fave, pecorino, guanciaie e dragoncello*

*Controfiletto d'agnello in crosta di prezzemolo e melanzana arrostita*

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

## *Dolci* € 20

*Sfogliatina con chantilly, lamponi e cremoso al gianduia*

*Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime*

*Biancomangiare, ciliegie, gelato al basilico, granita alla mandorla*

*Chocolate Emotion's 2022*

*Tarte Tatin alle mele con crema al Calvados e gelato al latte di capra*

***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