

Collezione 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 26 anni alla direzione del ristorante,
Vi augura un'indimenticabile esperienza che soddisfi tutti i vostri sensi.*



Sale Spunoff



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

Uovo morbido, soffice al Monte Veronese e tartufo nero

Gnocchi di patate, ristretto di peperoni, Grana di pecora Gran Sasso

Fracosta di manzo, purè di patate e funghi cardoncelli arrostiti

Coccole in attesa del dolce

Biancomangiare, ciliegie, gelato al basilico, granita alla mandorla

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 € 50 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

Uovo morbido, soffice al Monte Veronese e tartufo nero
Ceviche di Salmerino alpino marinato, crudità di verdure e coriandolo
Riso Carnaroli alle erbe del Baldo con trota alla Gardesana
Gnocchi di patate, ristretto di peperoni, Grana di pecora Gran Sasso
Fracosta di manzo, purè di patate e funghi cardoncelli arrostiti
Selezione di Formaggi Locali
Coccole in attesa del dolce
Crema al Mascarpone, pistacchio salato e liquirizia

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 € 90 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 al nero con crema di patate e polvere di cipolla bruciata

Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora

Sgombro alla Mediterranea con datterino, basilico, capperi e olive

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 € 50 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 al nero con crema di patate e polvere di cipolla bruciata

Cappesante, zafferano, tartufo nero e chips di guanciale

Risotto al basilico, estratto di datterino, seppia scottata

Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora

Sgombro alla Mediterranea con datterino, basilico, capperi e olive

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

Limone del Garda, cioccolato bianco e timo

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 € 90 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
Ostriche con scalogno confit e aceto di mele
Gamberi rossi con olio Evo e sale maldon
Scampi dell'Adriatico con olio Evo e buccia di lime
€ 65

Una raffinata degustazione di Ostriche:

Fine de Claires

dal gusto pieno e oceanico ... € 6 cad.

Tsarskaya

la passione degli Zar di Russia ... € 8 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, tartufo nero e chips di guanciaie

Crudo di gamberi rossi, stracciatella e mela marinata al sedano

Ceviche di Salmerino alpino marinato, crudità di verdure e coriandolo

Ratatouille di verdure, salsa di datterino giallo e polvere di peperoni

Tartare di manzo Grass fed, bagnetto verde e Monte Stravecchio

Primi Piatti € 30

Paccheri "selezione Sir Frederich" alla Pescatora

Risotto al basilico, estratto di datterino, seppia scottata (min. 2 pers.)

Tagliatella ripiena di granceola, caviale e salsa al prezzemolo

Bigoli al torchio, aglio, olio EVO del Garda, ricci di mare e bottarga

Gnocchi di patate, ristretto di peperoni, Grana di pecora Gran Sasso

Secondi Piatti € 45

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

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

Sgombro alla Mediterranea con datterino, basilico, capperi e olive

Scampo, caponata di melanzane e salsa alla lattuga

Fracosta di manzo, purè di patate e funghi cardoncelli arrostiti

Dolci € 20

Crema al Mascarpone, pistacchio salato e liquirizia

Babà al limone, mousse esotica e meringhe al lime

Biancomangiare, ciliegie, gelato al basilico, granita alla mandorla

Chocolate Emotion's 2022

Limone del Garda, cioccolato bianco e timo

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

