

Collezione

Autunno Inverno 2022-'23

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.

Potete scegliere un percorso di degustazione oppure à la carte, Per chi desidera ordinare à la carte è possibile scegliere tra tutti i piatti si ricorda che vengono richieste minimo due pietanze salate per persona.

F. Chignola *Salvo Spangol*



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, funghi finferli e soffice al Monte Veronese

Risotto all'Amarone della Valpolicella, zucca, Agri e terrina di coda di bue

Guancia di maialino, pasta kataifi, zucca e purè di castagne e cacao

Coccole in attesa del dolce

Pancake, mousse allo stracchino dop, noci e sciroppo d'acero

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, funghi finferli e soffice al Monte Veronese

Fritto di animella, salsa all'aglio, prezzemolo e miele di castagno

Gnocchi ripieni di stracchino con zafferano, liquirizia e radicchio tardivo

Risotto all'Amarone della Valpolicella, zucca, Agrì e terrina di coda di bue

Guancia di maialino, pasta kataifi, zucca e purè di castagne e cacao

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

Babà speziato al Rhum, ricotta nostrana e fichi caramellati

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

Cappesante dorate, salsa allo speck e carciofi alla vaniglia

Paccheri di pasta fresca all'uovo alla Pescatora

Sgombro con spuma di datterino, capperi di Pantelleria e olive croccanti

Coccole in attesa del dolce

Millefoglie, mousse alle castagne, gelato al marron glacés e mou acido

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

Trota marinata, mousseline di rapa rossa, pane alla cannella e yogurt

Cappesante dorate, salsa allo speck e carciofi alla vaniglia

Pici al prezzemolo, Olio Evo, aglio, peperoncino, ricci di mare e bottarga

Ravioli di baccalà e patate, curcuma, salsa al nero e acciuga essiccata

Sgombro con spuma di datterino, capperi di Pantelleria e olive croccanti

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

La nostra Sensazione di Mare

Ostrica con scalogno confit e aceto di mele
Ricciola scottata con cipolla rossa caramellata e lime
Tataki di tonno, gomasio di pistacchi e mosto d'uva cotto
Tartare di salmone, sesamo tostato e salsa yogurt
Insalatina cruda di Gamberi rossi e radicchio tardivo
Scampo al vapore con crema di zucca e i suoi semi alla soia
€ 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 dorate, salsa allo speck e carciofi alla vaniglia

Gamberi rossi, melanzana bruciata, zucca e burrata

Trota marinata, mousseline di rapa rossa, pane alla cannella e yogurt

Il Sottobosco d'Autunno:

patate di montagna al carbone, funghi di bosco e fonduta ai 3 latt

Fritto di Animella, salsa all'aglio, prezzemolo e miele di castagno

Primi Piatti € 30

*Ravioli di grano arso con patate e baccalà
curcuma, salsa al nero e acciuga del cantabrico essicata*

Paccheri di pasta fresca all'uovo alla Pescatora

*Risotto all'Amarone della Valpolicella
zucca, Agrì e terrina di coda di bue arrosto (min. 2 pers.)*

Bigoli al torchio alla cacio e pere, tartare di gamberi rossi e lime

*Gnocchi ripieni di stracchino presidio Slow Food
con zafferano, liquirizia e radicchio tardivo*

Secondi Piatti € 40

San Pietro, puntarelle, carota al cumino e salsa al burro nocciola

Zuppa di pesce, orzo perlato, crostacei e frutti di mare

Sgombro con spuma di datterino, capperi di Pantelleria e olive croccanti

Controfiletto di cervo, purè di radici di prezzemolo, germogli e noci nere

Guancia di maialino, pasta kataifi, soffice alle castagne, cacao e zucca

Dolci € 20

*Millefoglie, mousse alle castagne
gelato al Marron glacés e mou acido*

100% Mais

*Bavarese al mais, confettura di uva fragola, caramello salato
biscotto meliga, gelato al mais tostato e pop corn caramellato*

*Pancake, mousse allo stracchino dop
noci nere marinate e sciroppo d'acero*

Chocolate Emotion's 2022/2023

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



Gluten Free



Vegan



Lactose Free

Fall Winter 2022-'23 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 26 years, wishes you an unforgettable experience.

*You can choose a Tasting Menu or à la carte itinerary.
For those who want to order à la carte, you can choose from all the dishes please note that a minimum of two savory dishes are required per person.*

F. Chignola Dale Spang



Extract

Un Territorio da Scoprire

A walk between the Garda shores and the Baldo woods
to discover the aromas and the fragrances of our land

Welcome Carosello

Poached egg, chantarelle mushrooms and Monte Veronese mousse

Risotto with Amarone, pumpkin, Agri cheese and oxtail terrine

Suckling pork cheek, phyllo dough, pumpkin, chestnuts and cocoa purée

Predessert

Pancake, stracchino dop mousse, walnuts and maple syrup

Tasting Menu € 90 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 50 per person

Un Territorio da Scoprire

A walk between the Garda shores and the Baldo woods
to discover the aromas and the fragrances of our land

Welcome Carosello

Poached egg, chantarelle mushrooms and Monte Veronese mousse

Fried sweetbreads, garlic sauce, parsley and chestnut honey

Stracchino potato with saffron, licorice and radicchio

Risotto with Amarone, pumpkin, Agrì cheese and oxtail terrine

Suckling pork cheek, phyllo dough, pumpkin, chestnuts and cocoa purée

Selection of local cheeses

Predessert

Rum Babà, ricotta and caramelized figs

Tasting Menu € 140 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 90 per person

Extract

Il Sogno Mediterraneo

A journey to discover the flavors of our Mediterranean sea
to guide you in an all-fish experience

Welcome Carosello

Golden scallops, bacon sauce and artichokes in vanilla aroma

Home made Paccheri in fisherman's style

Mackerel with datterino sauce, Pantelleria capers and crunchy olives

Predessert

Millefeuille with chestnut cream, marron glacés ice cream

and sour toffee cream

Tasting Menu € 90 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 50 per person



Il Sogno Mediterraneo

A journey to discover the flavors of our Mediterranean sea
to guide you in an all-fish experience

Welcome Carosello

Marinated trout, beetroot mousseline, cinnamon bread and yogurt

Golden scallops, bacon sauce and artichokes in vanilla aroma

Pici with parsley, Evo Oil, garlic, chilli, urchins and bottarga

Cod and potato Ravioli, curcuma, black ink sauce and anchovies

Mackerel with datterino sauce, Pantelleria capers and crunchy olives

Selection of local cheeses

Predessert

Lemon sweet, white chocolate and thyme

Tasting Menu € 140 per person

The Menu will be served for the entire table

Wine pairing by our Sommelier
at the additional value of € 90 per person

The Raw Fish

Our Sea Food Sensation

Oyster with confit shallot and apple cider vinegar

Amberjack with caramelized red onion and lime

Tuna tataki, pistachio gomasio and grape must

Salmon tartare, toasted sesame and yogurt sauce

Red prawn salad and radicchio

Steamed scampi with pumpkin cream

€ 65

A refined tasting of Oyster:

Fine de Claires

with a full and oceanic taste ... € 6 each

Tsarskaya

the Russian Tsars passion ... € 8 each

Gillardeau

Salinity and sweetness perfection ... € 8 each

Crustaceans Tasting:

Sicilian red Prawns € 6 each

Adriatic Scampi € 8 each

The Aperitif in the Garden

A “Cuddle” served in the garden
to enjoy of a wonderful lago di Garda panorama

*Three signature canapè in finger food style
to enjoy a romantic sunset
in our private garden*

€ 24 per person
(drinks not included)



Antipasti € 30

Golden scallops, bacon sauce and artichokes in vanilla aroma

Red prawns, aubergine, pumpkin and burrata

Marinated trout, beetroot mousseline, cinnamon bread and yogurt

Autumn undergrowth:

Mountain potato cooked in charcoal, mushrooms and 3 milk fondue

Fried sweetbreads, garlic sauce, parsley and chestnut honey

Primi Piatti € 30

Cod and potato Ravioli

curcuma, black ink sauce and anchovies

Home made Paccheri in fisherman's style

Risotto with Amarone della Valpolicella

pumpkin, Agri and oxtail terrine (min. 2 pers.)

Bigoli cacio and pears, red prawns tartare and lime

Stracchino potato Gnocchi

saffron, licorice and radicchio

Secondi Piatti € 40

John Doty, chicory, carrot in cumin aroma and butter sauce

Fish chowder, pearl barley, crustaceans and sea food

Mackerel and datterino sauce, Pantelleria capers and crunchy olives

Venison sirloin, parsley purée, sprouts and walnuts

Suckling pork cheek, phyllo dough, pumpkin, chestnuts purée

Dolci € 20

Millefeuille with chestnut cream

Marron glacés ice cream and sour toffee cream

100% Mais

*Corn bavarian cream, strawberry grape jam, salted caramel
Meliga biscuit, toasted corn ice cream and caramelized popcorn*

*Pancake, stracchino mousse
black walnuts and maple syrup*

Chocolate Emotion's 2022/2023

Lemon sweet, white chocolate and thyme

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

