
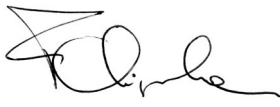


Collezione Primavera 2023

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 27 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.



Estratto di 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, jus di vitello e nocciole

Gnocchi ripieni di Stracchino dop con zafferano e liquirizia

Manzo al Kamado, carciofo stufato, patate novelle, salsa al pepe verde

Pre dessert

Limone del Garda, cioccolato bianco e timo

Coccole finali

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

Tartare di manzo, stracciatella, acciuga del cantabrico e chips di polenta

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

Gnocchi ripieni di Stracchino dop con zafferano e liquirizia

Riso Carnaroli, asparagi bianchi, guancia di manzo brasata

Manzo al Kamado, carciofo stufato, patate novelle, salsa al pepe verde

Pre dessert

Éclair con zabaione al marsala, frutti di bosco e petali di viole candite

Coccole finali

Menu Degustazione € 130 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 de 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, beurre blanc allo zafferano, amaranto e tartufo nero

Fusilloni di grano duro "Rubiero" alla Pescatora

Sgombro al basilico, spuma di datterino, foglie di capperi, olive croccanti

Pre dessert

Pavlova con crema inglese e fragole fresche

Coccole finali

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

Cocktail di Scampi con pomodoro datterino in osmosi

Cappesante, beurre blanc allo zafferano, amaranto e tartufo nero

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

Ravioli di gamberi rossi e burrata in salsa alla busara

Trancio di Branzino del Mediterraneo e il ricordo di una grigliata estiva

Pre dessert

Babà agli agrumi, mousse esotica e gelato alla Piña Colada

Coccole finali

Menu Degustazione € 130 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.

Vinitaly Special TRIBUTE




Another love story in Verona



Il Percorso del Sommelier

Un'avventura studiata dal nostro Sommelier Lorenzo
per regalarvi un originale immersione Eno-gastronomica.

L'Aperitivo degli Spiriti

Carosello di Benvenuto

Champagne Rosè Vintage 2015 - Louis Roederer

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

Vintage Tunina 2006 - Jermann

Ravioli di gamberi rossi e burrata in salsa alla busara

Amarone della Valpolicella "Mazzano" 1993 - Masi

Cervo, marmellata ai lamponi, pane all'uvetta, riduzione di Ximémez

Muffato della Sala 2018 - Antinori

Chocolate Emotion's 2023

Coccole finali

Wine & Food Degustazione € 250 per persona

Il Menù viene servito uguale per tutto il tavolo

Le Crudità degli Spiriti

La nostra "Sensazione di Mare"

Carpaccio di branzino, insalatina di carciofi e mandorle

Tataki di tonno, mosto d'uva cotto e gomasio di semi di zucca

Tartare di salmone, sesamo tostato e salsa yogurt

Cappasanta con beurre blanc allo zafferano e pop corn di amaranto

Tartare di gamberi rossi di Sicilia e asparagi di Rivoli

Ricciola scottata, marmellata di carote, zenzero e lime

€ 75

Una raffinata Degustazione di Ostriche:

Venere di Caorle

... dal gusto pieno e minerale € 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 € 35

Cappesante, beurre blanc allo zafferano, amaranto e tartufo nero

Cocktail di Scampi con pomodoro datterino in osmosi

Tartare di tonno rosso, sesamo tostato, guacamole e patata soffiata

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

Carpaccio di manzo, ananas e passion fruit, fagiolini croccanti

Primi Piatti € 35

Ravioli di gamberi rossi e burrata in salsa alla busara

Fusilloni di grano duro "Rubiero" alla Pescatora

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

Gnocchi ripieni di Stracchino dop con zafferano e liquirizia

Riso Carnaroli, asparagi bianchi, guancia di manzo brasata

Secondi Piatti € 45

Trancio di Brazino del Mediterraneo e il ricordo di una grigliata estiva

Seppia arrosto, patate al nero e limone, prezzemolo e fonduta di caprino

Sgombro al basilico, spuma di datterino, foglie di capperi, olive croccanti

Manzo al Kamado, carciofo stufato, patate novelle, salsa al pepe verde

Cervo, marmellata ai lamponi, pane all'uvetta, riduzione di Ximénez

Dolci € 20

Babà agli agrumi, mousse esotica e gelato alla Piña Colada

Éclair con zabaione al marsala, frutti di bosco e petali di viole candite

Pavlova con crema inglese e fragole fresche

Chocolate Emotion's 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