

Summer 2023 Menù 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 27 years, wishes you an unforgettable experience.

*The Gourmet Restaurant offers three tasting itineraries:
"Un Territorio da Scoprire" based on raw materials purely at KM 0
"Il Sogno Mediterraneo" for those who love fish flavors
and "La Fantasia dell'Orto" which exalts the first fruits of the garden
Of the three Menus it is also possible to choose the Estratto version.*



Ein reichhaltiges Abenteuer, die Köstlichkeiten zu probieren einer mediterranen Küche, die dem Rhythmus der Jahreszeiten folgt wo der Ursprung immer die Suche nach hervorragenden Produkten ist.

Unsere Chignola-Familie, seit 27 Jahren unter der Leitung, wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis.

*Das Gourmet-Restaurant bietet drei Verkostungsvorschläge:
„Un Territorio da Scoprire“, das Produkte bei KM 0 anbietet
„Il Sogno Mediterraneo“ für alle, die Fischaromen lieben
und „La Fantasia dell'Orto“, das die ersten Früchte des Gartens preist.
Von den drei Menüs ist es auch möglich, die Estratto Version auszuwählen.*

Estratto

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 Carousel

Venison carpaccio, stewed morels and black truffle sponge

Gnocco "al pomo d'oro", sheep's cheese and basil sprouts

Lamb, hay sauce, cumin corn and radishes

Sweet moment

Tiramisu

Willkommenskarussell

Hirschcarpaccio, Morcheln und Trüffelbiskuit

Gnocco „al pomo d’oro“, Schafskäse und Basilikumsprossen

Lamm, Heusauce, Kreuzkümmel und Radieschen

Süßer Moment

Tiramisu

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 Carousel

Venison carpaccio, stewed morels and black truffle sponge
Porcini mushrooms, Parmesan sauce and parsley
Gnocco "al pomo d'oro", sheep's cheese and basil sprouts
Bigoli al torchio, veal ragout, toasted almonds and Lugana sauce
Lamb, hay sauce, cumin corn and radishes
Local Cheese Selection
Sweet moment
Chocolate Sensation

Willkommenskarussell

*Hirschcarpaccio, Morcheln und Trüffelbiskuit
Steinpilze, Parmesansauce und Petersilie
Gnocco „al pomo d’oro“, Schafskäse und Basilikumsprossen
Bigoli al Torchio, Kalbsragout, geröstete Mandeln und Lugana-Sauce
Lamm, Heusauce, Kreuzkümmel und Radieschen
Käseauswahl
Süßer Moment
Gefühl von Schokolade*

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

Estratto

Il Sogno Mediterraneo

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

Welcome Carousel

Scallops, cream of peas, smoked bacon and amaranth
Riso, summer herbs, porcini mushrooms and amberjack tartare
Mediterranean sea bass and the memory of a summer barbecue

Sweet moment

Blancmange in Amaretto aroma, white chocolate and peaches

Willkommenskarussell

*Jakobsmuscheln, Erbsencreme, geräucherter Speck und Amaranth
Riso, Sommerkräuter, Steinpilze und Amberjack-Tartar
Mittelmeer-Wolfsbarsch und die Erinnerung an ein Sommer-Barbecue*

Süßer Moment

Amarettomilch-Pudding, weiße Schokolade und Pfirsiche

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 Carousel

Bluefin tuna tartare, guacamole and cuttlefish ink rice chips
Scallops, cream of peas, smoked bacon and amaranth
Riso, summer herbs, porcini mushrooms and amberjack tartare
Pici with parsley, Evo Oil, garlic, sea urchins and bottarga
Mediterranean sea bass and the memory of a summer barbecue
Local Cheese Selection
Sweet moment
Garda lemon

Willkommenskarussell

*Tatar aus Rotem Thun, Guacamole und Reischips mit Tintenfischtinte
Jakobsmuscheln, Erbsencreme, geräucherter Speck und Amaranth
Riso, Sommerkräuter, Steinpilze und Amberjack-Tartar
Pici mit Petersilie, Evo-Öl, Knoblauch, Seeigeln und Bottarga
Mittelmeer-Wolfsbarsch und die Erinnerung an ein Sommer-Barbecue
Käseauswahl
Süßer Moment
Garda-Zitrone*

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

Estratto

La Fantasia dell'Orto

A refined culinary art to offer you
a tasting itinerary with products from our garden

Welcome Carousel

Porcini mushrooms, Parmesan sauce and parsley

Gnocco "al pomo d'oro", sheep's cheese and basil sprouts

Aubergine as a "rocket and parmesan Tagliata" with pine nut pesto

Sweet moment

Pavlova with creme anglaise and strawberries

Willkommenskarussell

Steinpilze, Parmesan und Petersiliensauce

Gnocco „al pomo d'oro“, Pecorino-Käse und Basilikumsprossen

Auberginen wie „Rucola und Grana Tagliata“ mit Pinienkernpesto

Süßer Moment

Pavlova mit Crème Anglaise und Erdbeeren

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

La Fantasia dell'Orto

A refined culinary art to offer you
a tasting itinerary with products from our garden

Welcome Carousel

Porcini mushrooms, Parmesan sauce and parsley

Soft egg in its nest, spinach and black truffle

Gnocco "al pomo d'oro", sheep's cheese and basil sprouts

Carnaroli Riso with summer herbs, figs and cooked grape must

Aubergine as a "rocket and parmesan Tagliata" with pine nut pesto

Local Cheese Selection

Sweet moment

Lemon Tart with Italian meringue and lemon curd

Willkommenskarussell

Steinpilze, Parmesan und Petersiliensauce

Weiches Ei im Nest, Spinat und schwarzer Trüffel

Gnocco „al pomo d'oro“, Pecorino-Käse und Basilikumsprossen

Riso, Sommerkräuter, Feigen und gekochter Traubenmost

Auberginen wie „Rucola und Grana Tagliata“ mit Pinienkernpesto

Käseauswahl

Süßer Moment

Zitronentarte mit italienischem Baiser und Lemon Curd

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

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

Willkommen in unserem Haus.

Wir freuen uns, zu teilen die Freude und den Wunsch, Ihnen ein gutes Gefühl zu geben. Unser Haus willkommen Sie zum ersten Mal auf dieser herrlichen Veranda im Garten, von hier aus genießen Sie einen unwiederholbaren Blick auf den Gardasee.

Wenn Sie erhalten möchten Informationen zu unserem Gebiet fragen Sie unseren Mitarbeitern.

Das Brot, Grissini und Gebäck mit Kaffee werden von uns selbst produziert. In Achtung der Privatsphäre, bitte benutzen Sie nicht die Handys.

Bitte beachten Sie, dass Rauchen nicht erlaubt ist.

Rauch-Liebhaber werden die Zufriedenheit finden Sie in unserer exklusiven Garten

Bei Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.

Zum Schutz Ihrer Gesundheit entspricht das Restaurant der EG-Verordnung 853/2004.

Wir wünschen Ihnen ein wundervolles Erlebnis.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Zuhause entschieden haben.

Sara and Federico

