

Menù Collezione

Estate 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.

*Il Ristorante Gourmet propone Tre percorsi di degustazione:
"Un Territorio da Scoprire" a base di materie prime prettamente a KM 0
"Il Sogno Mediterraneo" per chi desidera affacciarsi al mare
e "La Fantasia dell'Orto" che esalta le primizie dei Vegetali
Dei tre Menù è anche possibile scegliere la versione Estratto.*

F. Chignola *Luca Spina*



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

Carpaccio di cervo, morchelle stufate e pan di spagna al tartufo

Gnocco "al pomo d'oro", grana di pecora e germogli di basilico

Scamone d'agnello, salsa al fieno, mais al cumino e rapanelli CBT

Coccole in attesa del dolce

Il nostro Tiramisù

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

Carpaccio di cervo, morchelle stufate e pan di spagna al tartufo

Funghi Porcini, salsa al Parmigiano e prezzemolo

Gnocco "al pomo d'oro", grana di pecora e germogli di basilico

Bigoli al torchio, ragout di vitello, mandorle tostate e salsa al Lugana

Scamone d'agnello, salsa al fieno, mais al cumino e rapanelli CBT

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del dolce

Chocolate Sensation

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, crema di piselli, guancia affumicata e amaranto

Rico Carnaroli alle erbe estive, funghi porcini e tartare di ricciola

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

Coccole in attesa del Dolce

Bianco mangiare all'amaretto, cioccolato bianco e pesche

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

Tartare di tonno rosso, guacamole e chips di riso al nero di seppia

Cappesante, crema di piselli, guanciale affumicato e amaranto

Rico Carnaroli alle erbe estive, funghi porcini e tartare di ricciola

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

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

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del Dolce

Limone del Garda

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

La Fantasia dell'Orto

Un arte culinaria ricercata per offrirvi
un percorso degustazione con prodotti del nostro orto

Carosello di Benvenuto

Funghi Porcini, salsa al Parmigiano e prezzemolo

Gnocco "al pomo d'oro", grana di pecora e germogli di basilico

Melanzana come una "Tagliata rucola e grana" con pesto di pinoli

Coccole in attesa del Dolce

Pavlova con crema inglese e fragole

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

La Fantasia dell'Orto

Un arte culinaria ricercata per offrirvi
un percorso degustazione con prodotti del nostro orto

Carosello di Benvenuto

Funghi Porcini, salsa al Parmigiano e prezzemolo

Uovo morbido nel suo nido, spinacino e tartufo nero

Gnocco "al pomo d'oro", grana di pecora e germogli di basilico

Riso Carnaroli alle erbe estive, fichi e mosto d'uva cotto

Melanzana come una "Tagliata rucola e grana" con pesto di pinoli

Selezione di Formaggi Locali

Coccole in attesa del Dolce

Lemon Tart con meringa all'italiana e curd ai limoni

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

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