

# *Menù Collezione Primavera 2024*

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

*Il Ristorante Gourmet propone quattro percorsi di degustazione:*

*“Crudità Mon Amour” per gli estimatori del pesce crudo*

*“Il Sogno Mediterraneo” per chi desidera affacciarsi al mare*

*“Un Territorio da Scoprire” a base di materie prime a KM 0*

*e “La Fantasia dell’Orto” che esalta le primizie dei Vegetali.*

*F. Chignola      Sara Spangol*



## Crudità "Mon Amour"

Una proposta irriverente e ricercata per offrirvi  
una degustazione speciale di crudità dei nostri mari

Carosello di Benvenuto

### Plateau Royale

Ostrica Special Gillardeau, Ostrica Royal David Hervè  
Gambero Rosso di Mazara del Vallo, Scampo dell'Adriatico  
Gambero viola e Granchio del Mediterraneo

### Sashimi Mediterraneo

Ricciola, Tonno rosso, Branzino, Cappasanta e Calamaro  
accompagnato con alghe, zenzero candito, salsa di soia e wasabi

Tagliolino tiepido con caviale, gazpacho e panna acida

Aragostella al Kamado con verdure alla Catalana

Coccole in attesa del Dolce

Semifreddo allo zenzero, tartare di fragole e pepe rosa

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 150 per persona**

*L'abbinamento di Vino proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
Champagne Blanc de Blanc Grand Cru s.a. Duval Leroy € 136*

# 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, asparagi verdi, zafferano e guanciaie croccante

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

Trancio di branzino al beurre blanc, bieta arcobaleno e patata al sale

Coccole in attesa del Dolce

Morbido di cocco e ananas con gelato alla Piña Colada

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 110 per persona**

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
per 3 calici al valore di € 70 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

Scampi arrostiti, pomodorini in osmosi e sedano ghiaccio

Cappesante, asparagi verdi, zafferano e guancialetto croccante

Riso Carnaroli al basilico, ristretto di datterino e tagliatelle di seppie

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

Trancio di branzino al beurre blanc, bietta arcobaleno e patata al sale

Coccole in attesa del Dolce

Babà con gelato alla mandorla

Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 140 per persona

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
per 5 calici al valore di € 110 per persona*

# *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 nel suo nido, funghi finferli e spuma al Monte Veronese

Bigoli al torchio, ragout di vitello, salsa al Lugana e dragoncello

Filetto di manzo alla Rossini, soffice di patate e morchelle stufate

Coccole in attesa del dolce

Il nostro Tiramisù

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 110 per persona**

**In aggiunta, se gradite, la nostra Selezione di formaggi locali  
abbinati con miele, mostarda e confetture a € 20 per persona**

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
per 3 calici al valore di € 70 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

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

Uovo morbido nel suo nido, funghi finferli e spuma al Monte Veronese

Bigoli al torchio, ragout di vitello, salsa al Lugana e dragoncello

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

Filetto di manzo alla Rossini, soffice di patate e morchelle stufate

Coccole in attesa del dolce

Sensazioni all'olio EVO

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 140 per persona**

**In aggiunta, se gradite, la nostra Selezione di formaggi locali  
abbinati con miele, mostarda e confetture a € 20 per persona**

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
per 5 calici al valore di € 110 per persona*

## La Fantasia dell'Orto

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

Carosello di Benvenuto

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

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

Funghi di bosco, fonduta al Parmigiano, terra al prezzemolo

Coccole in attesa del dolce

Crema al cardamomo, gelato al pistacchio e croccante al caffè

Il Percorso è inteso per l'intero tavolo  
al costo di € 110 per persona

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo  
per 3 calici al valore di € 70 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