

Menù Collection 2024

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 28 years, wishes you an unforgettable experience.

Our chef Filippo Chignola, son of art, head of the kitchen brigade, awarded by prestigious gastronomic guides, desires to carry on the family's will in his culinary proposal.

*The Gourmet Restaurant offers three tasting itineraries:
"Un Territorio da Scoprire" for Garda/Baldo ingredients lovers
"Il Sogno Mediterraneo" for Mediterranean cuisine lovers
and "Crudità Mon Amour" for raw fisher lovers*

Salvo Spangola *F. Chignola*





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

Our leavened products

Chawanmushi with asparagus and Monte Veronese

Gnocchi with tomato sauce

Beef fillet Rossini style and cherries

Sweet Cuddle waiting for dessert

Our Tiramisù

Tasting Menu € 90 per person
The Menu will be served for the entire table

With our selection of local cheeses € 110 per person

*Our sommelier Lorenzo recommends
a wine pairing with the tasting menu
3 glasses € 60 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

Our leavened products

Trout cannoli with court bouillon

Chawanmushi with asparagus and Monte Veronese

Pressed bigoli with lake sardines

Gnocchi with tomato sauce

Beef fillet Rossini style and cherries

Sweet Cuddle waiting for dessert

Chocolate Sensation

Tasting Menu € 120 per person

The Menu will be served for the entire table

With our selection of local cheeses € 140 per person

*Our sommelier Lorenzo recommends
a wine pairing with the tasting menu
5 glasses € 90 per person*



Estratto Il Sogno Mediterraneo

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

Welcome Carousel

Our leavened products

Squid, green asparagus and broad beans with lemon

Pici, EVO oil, garlic and sea urchins

Sea bass baked in foil

Sweet Cuddle waiting for dessert

Baba with almond ice cream

Tasting Menu € 110 per person
The Menu will be served for the entire table

*Our sommelier Lorenzo recommends
a wine pairing with the tasting menu
3 glasses € 60 per person*



Il Sogno Mediterraneo

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

Welcome Carousel

Our leavened products

Red shrimp, carrots and grapefruit

Squid, green asparagus and broad beans with lemon

Pici, EVO oil, garlic and sea urchins

Black rice, raw cuttlefish and burnt lemon

Sea bass baked in foil

Sweet Cuddle waiting for dessert

Coconut mousse with pineapple and Piña Colada ice cream

Tasting Menu € 140 per person
The Menu will be served for the entire table

*Our sommelier Lorenzo recommends
a wine pairing with the tasting menu
5 glasses € 90 per person*



Estratto Crudità "Mon Amour"

A careful and refined proposal to offer you
a special tasting of raw fish from our sea

Welcome Carousel

Our leavened products

Plateau Royale

*Gillardeau Oyster, Royal David Hervè Oyster
Gambero Rosso from Mazara del Vallo, Scampo from the Adriatic
Purple shrimp and Mediterranean crab*

Lukewarm tagliolini with caviar, gazpacho and sour cream

Lobster "Tricolore"

Sweet Cuddle waiting for dessert

Cardamom creme brulee, pistachio ice cream and crunchy coffee

Tasting Menu € 130 per person
The Menu will be served for the entire table

*Our Sommelier Lorenzo recommends
Champagne Blanc de Blanc Grand Cru s.a. Duval Leroy € 136*



Cruditè "Mon Amour"

A careful and refined proposal to offer you
a special tasting of raw fish from our sea

Welcome Carousel

Our leavened products

Plateau Royale

*Gillardeau Oyster, Royal David Hervè Oyster
Gambero Rosso from Mazara del Vallo, Scampo from the Adriatic
Purple shrimp and Mediterranean crab*

Mosaiko Sashimi with citrus fruits

Amberjack, red tuna, sea bass and salmon

Scampi and Prawn tartare

Millefeuille with sesame and liquorice cream cheese

Lukewarm tagliolini with caviar, gazpacho and sour cream

Lobster "Tricolore"

Sweet Cuddle waiting for dessert

Ginger semifreddo, strawberry tartare and pink pepper

Tasting Menu € 160 per person

The Menu will be served for the entire table

*Our Sommelier Lorenzo recommends
Champagne Blanc de Blanc Grand Cru s.a. Duval Leroy € 136*



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



Cover € 10

Menù Collection 2024

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 28 Jahren unter der Leitung, wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis.

Unser Küchenchef, Sohn der Kunst, Chef der Küchenbrigade, ausgezeichnet von renommierten Führern, möchte in seinem kulinarischen Vorschlag den Willen der Familie interpretieren.

*Das Gourmet-Restaurant bietet drei Degustationsmenü:
"Un Territorio da Scoprire" mit Produkten aus unserer Gebiet
"Il Sogno Mediterraneo" für Liebhaber von mediterraner Küche
und "Crudità Mon Amour" für Liebhaber von rohem Fisch*



Estratto

Un Territorio da Scoprire

Ein Spaziergang zwischen den Ufern des Gardasees
und den Wäldern von Baldo um die Aromen unseres Landes zu entdecken

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Chawanmushi mit Spargel und Monte Veronese

Gnocchi mit Tomatensauce

Rinderfilet nach Rossini-Art und Kirschen

Süßes Kuscheln vor dem Nachtsch

Unsere Tiramisù

Degustationsmenü € 90 pro Person
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

Zuzüglich unserer Käsesorten 110 € pro Person

*Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
eine Weinprobe zum Degustationsmenü
3 Gläser € 60 pro Person*

Un Territorio da Scoprire

Ein Spaziergang zwischen den Ufern des Gardasees
und den Wäldern von Baldo um die Aromen unseres Landes zu entdecken

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Forellen-Cannoli mit Gerichtsbouillon

Chawanmushi mit Spargel und Monte Veronese

Bigoli mit Seesardinen

Gnocchi mit Tomatensauce

Rinderfilet nach Rossini-Art und Kirschen

Süßes KuscheIn vor dem Nachttisch

Schokoladen-Sensation

Degustationsmenü € 120 pro Person
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

Zuzüglich unserer Käsesorten 140 € pro Person

*Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
eine Weinprobe zum Degustationsmenü
5 Gläser € 90 pro Person*

Estratto Il Sogno Mediterraneo

Eine Reise, um die Aromen unseres Mittelmeers zu entdecken
um Sie auf einem All-Fish-Erlebnis zu begleiten

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Rote Garnele, Karotte und Grapefruit

Pici, natives Olivenöl extra, Knoblauch und Seeigel

In Folie gebackener Wolfsbarsch

Süßes Kuscheln vor dem Nachtsch

Baba mit Mandeleis

Degustationsmenü € 110 pro Person
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

*Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
eine Weinprobe zum Degustationsmenü
3 Gläser € 60 pro Person*



Il Sogno Mediterraneo

Eine Reise, um die Aromen unseres Mittelmeers zu entdecken
um Sie auf einem All-Fish-Erlebnis zu begleiten

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Rote Garnele, Karotte und Grapefruit

Tintenfisch, grüner Spargel und Saubohnen mit Zitrone

Pici, natives Olivenöl extra, Knoblauch und Seeigel

Schwarzer Reis, roher Tintenfisch und verbrannte Zitrone

In Folie gebackener Wolfsbarsch

Süßes Kuscheln vor dem Nachtsch

Kokosmousse mit Ananas und Piña Colada-Eis

Degustationsmenü € 140 pro Person

Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

*Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
eine Weinprobe zum Degustationsmenü
5 Gläser € 90 pro Person*

Estratto

Cruditè "Mon Amour"

Ein sorgfältiger und raffinierter Vorschlag,
um Ihnen eine besondere Verkostung von rohem Fisch aus unserem Meer

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Plateau Royale

Gillardeau-Auster, Royal David Hervè-Auster
Gambero Rosso aus Mazara del Vallo, Scampo aus der Adria
Purpuregarnelen und Mittelmeerkrabbe

Lauwarme Tagliolini mit Kaviar, Gazpacho und Sauerrahm

Hummer "Tricolore"

Süßes Kuscheln vor dem Nachtsch

Kardamom-Crème-Brûlée, Pistazieneis und Kaffeekrokant

Degustationsmenü € 130 pro Person
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
Champagner Blanc de Blanc Grand Cru s.a. Duval Leroy € 136

Cruditè "Mon Amour"

Ein sorgfältiger und raffinierter Vorschlag,
um Ihnen eine besondere Verkostung von rohem Fisch aus unserem Meer

Willkommenskarussell

Unserere Sauerteigprodukte

Plateau Royale

Gillardeau-Auster, Royal David Hervè-Auster
Gambero Rosso aus Mazara del Vallo, Scampo aus der Adria
Purpuregarnelen und Mittelmeerkrabbe

Sashimi Mosaik mit Zitrus

Amberjack, Thunfisch, Wolfsbarsch und Lachs

Scampi und Garnelen Tartar

Millefeuille mit Sesam und Lakritz-Frischkäse

Lauwarme Tagliolini mit Kaviar, Gazpacho und Sauerrahm

Hummer "Tricolore"

Süßes Kuscheln vor dem Nachtisch

Ingwer-Semifreddo, Erdbeer-Tartar und rosa Pfeffer

Degustationsmenü € 160 pro Person
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert

*Unser Sommelier Lorenzo empfiehlt
Champagner Blanc de Blanc Grand Cru s.a. Duval Leroy € 136*

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

