

Menù Collezione 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. Lo chef Filippo Chignola, figlio d'arte, è oggi alla guida della cucina premiata da prestigiose guide gastronomiche e si rende interprete della volontà della famiglia nel realizzare la proposta gastronomica.

*Lo Chef Filippo propone tre percorsi di degustazione:
"Un Territorio da Scoprire" con aromi e profumi della nostra terra
"Il Sogno Mediterraneo" per chi desidera scoprire i sapori del mare
e il "Crudità Mon Amour" per gli estimatori del pesce crudo.*

Filippo Chignola *Sara Spang*



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

Degustazione dei nostri lievitati

Chawanmushi con asparagi e Monte Veronese

Gnocchi al pomodoro

Filetto di manzo alla Rossini e ciliegie

Coccole in attesa del dolce

Il nostro Tiramisù

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo
al costo di € 90 per persona**

Con l'aggiunta dei nostri formaggi € 110 per persona

*L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione
viene proposto dal nostro Sommelier Lorenzo
per 3 calici al valore di € 60 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

Degustazione dei nostri lievitati

Cannolo di trota al court bouillon

Chawanmushi con asparagi e Monte Veronese

Bigoli al torchio con le sarde di lago

Gnocchi al pomodoro

Filetto di manzo alla Rossini e ciliegie

Coccole in attesa del dolce

Chocolate Sensation

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo
al costo di € 120 per persona**

Con l'aggiunta dei nostri formaggi € 140 per persona

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

Degustazione dei nostri lievitati

Gambero rosso, carota e pompelmo

Pici, Olio Evo, aglio e ricci di mare

Branzino al cartoccio

Coccole in attesa del Dolce

Babà con gelato alla mandorla

**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 € 60 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

Degustazione dei nostri lievitati

Gambero rosso, carota e pompelmo

Calamaro, asparagi verdi e fave al limone

Pici, Olio Evo, aglio e ricci di mare

Riso al nero, seppia cruda e limone bruciato

Branzino al cartoccio

Coccole in attesa del Dolce

Morbido di cocco e ananas

**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 € 90 per persona*

Estratto Crudità "Mon Amour"

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

Carosello di Benvenuto

Degustazione dei nostri lievitati

Plateau Royale

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

Tagliolino tiepido con caviale, gazpacho e panna acida

Aragostella tricolore

Coccole in attesa del Dolce

Crema al cardamomo e croccante al caffè

**Il Percorso è inteso per l'intero tavolo
al costo di € 130 per persona**

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

Crudità "Mon Amour"

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

Carosello di Benvenuto

Degustazione dei nostri lievitati

Plateau Royale

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

Mosaico di Sashimi agli agrumi

Ricciola, Tonno rosso, Branzino e Salmone

Tartare di scampi e gamberi

con millefoglie al sesamo e cremoso alla liquirizia

Tagliolino tiepido con caviale, gazpacho e panna acida

Aragostella tricolore

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 € 160 per persona**

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

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

Coperto € 10