la Casa degli Spiriti

RISTORANTE

30
1996 - 2026
ANNIVERSARY

Collezione
Autunno Inverno 2026/27

Una storia di accoglienza autentica, di cucina che nasce dalle mani e dai ricordi, di sogni che diventano eventi indimenticabili.

Questo luogo si chiama La Casa degli Spiriti e noi, la famiglia Chignola, ne siamo da trent'anni i privilegiati custodi.

E se noi, Sara e Federico, abbiamo iniziato e fatto fiorire questo sogno, oggi guardiamo con grande orgoglio nostro figlio Filippo guidare come talentuoso chef la brigata di cucina e nostro figlio Lorenzo sommelier di terzo livello coordinare la cantina per cui negli anni siamo diventati un punto di riferimento per gli appassionati.

Energie nuove che portano avanti la nostra visione fatta di ricerca maniacale sulla miglior materia prima, rispetto per la stagionalità e grande attenzione alle origini.

Il ristorante propone due principali percorsi di degustazione che raccontano la visione dello Chef Filippo, dagli stessi è possibile scegliere un tema personale di degustazione.

Dal Garda al Baldo

L'espressione di un Territorio vista dall'animo interiore del giovane Chef Filippo, per riproporre nel piatto i sapori, i gusti, i valori e le consuetudini della sua terra, una ricerca che parte dal profondo e legata alle tradizioni delle nonne che cucinavano per intere famiglie.

BENVENUTO A CASA

LIMONE DEL GARDA

CIPOLLA CLARA

RISO & TINCA

PASTISSADA D'ASINO

SALMERINO AL SALE

QUAGLIA IN SAÒR

FORMAGGIO CORRETTO

DALLA CREDENZA

Percorso degustazione	**€ 160**
Cocktails & Wine Experience	€ 90
Abbinamento Analcolico	€ 60

In aggiunta, se desiderate il piatto signature dello Chef:

TORTELLO IN BRODO NON IN BRODO € 20

Tortello brasato di spalla di vitello, Grana Padano 36 mesi
Brodo vegetale e olio al finocchietto

Ogni Percorso di degustazione è inteso per l'intero tavolo

Oltre al Percorso completo avete la possibilità di personalizzare la variante a tema che più vi ispira, immergendovi completamente nell'atmosfera e nella filosofia culinaria dello Chef Filippo.

Dal Garda

BENVENUTO A CASA

LIMONE DEL GARDA

RISO & TINCA

SALMERINO AL SALE

FORMAGGIO CORRETTO

... in alternativa ...

al Baldo

BENVENUTO A CASA

CIPOLLA CLARA

PASTISSADA D'ASINO

QUAGLIA IN SAÒR

FORMAGGIO CORRETTO

Percorso degustazione	**€ 120**
Cocktails & Wine Experience	€ 60
Abbinamento Analcolico	€ 40

Ogni Percorso di degustazione è inteso per l'intero tavolo

Allo Specchio

Un viaggio personale e creativo attraverso le esperienze e i paesaggi che hanno ispirato lo Chef Filippo: ogni piatto diventa una profonda riflessione sulle storie e gli incontri che hanno plasmato l'essenza della sua cucina. Più di una degustazione, è un viaggio nella sua dimensione interiore, dai sapori lontani alle comodità familiari: un percorso personale che si trasforma in gusto.

BENVENUTO A CASA

CHA WANMU SHI

SRI LANKA FLAVOUR

ASSOLUTO NERO VERDE

PAPARÈLE E FEGADÌNI

RISO E LATTE

WILD TEA

FORMAGGIO CORRETTO

SE SON ROSE FIORIRANNO...

Percorso degustazione	**€ 160**
Cocktails & Wine Experience	€ 90
Abbinamento Analcolico	€ 60

Ogni Percorso di degustazione è inteso per l'intero tavolo

Frammenti

Un estratto dal percorso ALLO SPECCHIO, il viaggio personale e creativo attraverso le esperienze e i paesaggi che hanno ispirato lo Chef Filippo:

BENVENUTO A CASA

SRI LANKA FLAVOUR

ASSOLUTO NERO VERDE

PAPARÈLE E FEGADÌNI

WILD TEA

FORMAGGIO CORRETTO

Percorso degustazione	**€ 120**
Cocktails & Wine Experience	€ 60
Abbinamento Analcolico	€ 40

In aggiunta, se desiderate il piatto signature del 30° Anniversario:

IL CANNELLONE DEGLI SPIRITI € 20
Lasagna allo zafferano, stracotto d'asino
Monte Veronese e succo di vitello

Ogni Percorso di degustazione è inteso per l'intero tavolo

Benvenuti a
La Casa degli Spiriti,
benvenuti nella
nostra Casa.

Siamo felici di avervi con noi e di accogliervi con questa vista irripetibile sul Lago di Garda, che si può godere dalla nostra sala: questo è il punto di partenza di un viaggio che vogliamo condividere con voi e se desiderate conoscere meglio il nostro territorio, saremo felici di rispondere a qualsiasi vostra domanda o curiosità.

Tutto quello che arriverà al vostro tavolo è frutto del lavoro quotidiano della nostra brigata di cucina che realizza in casa con ingredienti selezionati ogni prodotto a partire dal nostro pane e grissini, fino alla piccola pasticceria.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari Vi chiediamo di informare il nostro personale che provvederà a fornirvi adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

A tutela della vostra salute, Regolamento CE 853/2004 e successive integrazioni, vi informiamo che il ristorante effettua il trattamento di bonifica preventiva degli ingredienti di origine ittica con il sistema dell'abbattimento rapido della temperatura.

In ultimo vi chiediamo discrezione nell'uso dei cellulari e vi segnaliamo che nel nostro ristorante oltre ad essere disponibile una selezione di sigari, vi è un'area dedicata ai fumatori.

Vi auguriamo la migliore delle esperienze,
grazie per essere con noi

Sir Frederich Lady Sara

Coperto € 10.