

Collezione 2018


Un'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. Lo chef executive **Michele Iaconeta** a guida della cucina premiata da prestigiose guide gastronomiche, si rende interprete della volontà della famiglia Chignola, da più di 22 anni alla direzione del ristorante.

*“A gastronomic adventure to enjoy the delicacy of the Mediterranean cuisine that follows the rhythm of the Seasons where the source of everything is always a careful research of the very best raw material. The Executive Chef **Michele Iaconeta**, to head of the prestigious awarded cuisine by Gastronomic Guide becomes the interpreter of the Chignola Family's will that for more than 22 years manages the restaurant.*





Antipasti

Sensazioni di Mare ...



Interpretazioni di pesci e crostacei crudi in diversi sapori e colori, alzata di ostriche, scampi e gamberi crudi
sali aromatici, olio dop del Garda, pinzimonio di verdure all'agretto di champagne e salse in accompagnamento 

*Different interpretations of raw fish and crustaceans with several flavors and colors, oysters, scampi and prawns,
aromatic salts, Garda's olive oil, pinzimonio of vegetables with champagne dressing and variety of sauces*

€ 75

Cappesante arrostate, salsa alla liquirizia, asparago bianco veronese e carbone di cipolla rossa 
Roasted scallops with licorice sauce and white asparagus and crispy red onion 

€ 30

“Salsiccia di Seppia” al basilico su passatina di fagioli Gialèt della Val Belluna 
Cuttlefish “Salsiccia” with basil and beans cream 

€ 30

Cannoncino di lavarello “Cotto e Crudo”, emulsione di Estragone, tartara di pomodoro e rabarbaro
Cannoncino of lavaret on tarragon cream, tomato tartare and rhubarb

€ 30

Scaloppa di foie gras con creme brulée al latte di capra e banana e ristretto al Recioto 
Foie gras escalope with goat's milk and banana crème brûlée on Recioto wine sauce

€ 40

Funghi cardoncelli con midollo di bue Garronese alle erbe spontanee e maionese al tartufo
Cardoncelli mushrooms with black truffle emulsion

€ 30

Primi Piatti

Spaghetti “di grano duro Mancini” con aglio nero, ricci di mare e anemoni
Spaghetti "Azienda Agricola Mancini" served with garlic, oil and sea urchins

€ 35

Fusillone “di grano Matt Felicetti” alla marinara di lago con limoni, uova di trota e polvere di Lago
Fusillone “Felicetti” in marinara style with flavors of Garda lake and lemon aroma

€ 30

Riso Carnaroli “Melotti” con carote caramellate al rosmarino e pancia di maialino da latte croccante
Carnaroli Rice “Melotti” with caramelized carrots in Rosemary aroma and crispy suckling pork

€ 30

Il Maccherone lungo con carpaccio di gamberi di Porto Santo Spirito, vongole e nettare di mare
Il Maccherone lungo, a home made pasta with prawn carpaccio and clams

€ 35

Gnocchi di patate con borragine, carpaccio di lavarello e spuma alle sarde di lago e sedano di montagna
Potato gnocchi with lavaret carpaccio and lake's sardines cream

€ 30

Fagottelli con burrata al limone, bacon di Garronese, tartufo del Baldo e consommé di funghi porcini e ginepro
Fagottelli, home made pasta stuffed with burrata and lemon and a porcini and black truffle consommé

€ 35



Secondi Piatti

Salmerino di montagna all'acqua di mare

Char with aroma and flavors of the sea

€ 40



Filetto di sgombro croccante, giardino di ortaggi e brodetto tiepido di sedano e mela Granny

Fillet of crunchy mackerel with vegetables and celery and apple aroma

€ 40



Scampo farcito con coda di manzetta Garronese, spuma di mozzarella e cipollotti arrostiti

Scampo and beef with mozzarella mousse and roasted onion

€ 45



Agnello della Lessinia, patate, lampascioni e Gin salato alle Ostriche

Lamb with potato and tassel hyacinth and Oyster Gin

€ 45



Petto d'anatra laccato, nespole al caffè, asparagi scottati

Duck breast with medlars in coffee aroma and asparagus

€ 45



Formaggi

Selezione di formaggi Italiani accompagnati con le mostarde di nostra produzione e con miele di castagno biologico d.o.p. proveniente da San Zeno di Montagna.

The cheeses are accompanied with mustard of our production and chestnut honey BIO d.o.p. from San Zeno di Montagna.

Selezione di 3 formaggi - Selection of 3 cheeses	€ 16
Selezione di 5 formaggi - Selection of 5 cheeses	€ 24

I Vini in abbinamento

Moscato giallo "Dindarello" 2014 - Maculan	€ 9
Passito del Molise "Apianae" 2011 - Di Majo Norante	€ 12
Recioto della Valpolicella 2013 - Le Ragose	€ 15

Dolci

Data la preparazione artigianale dei nostri dolci si prega di ordinarli insieme alle altre portate, riusciremo così a farvi evitare lunghe attese.

The preparation of our cakes needs time, we recommend you to order the sweets together the other dishes, so we can let you avoid long waits.

Il Ciocco Lago 2018

Ciocolago 2018, the chocolate dessert with the flavors of our Garda lake

€ 20

La nostra Pesca Melba

Peach Melba with vanilla ice cream, raspberries sauce and nuts flakes

€ 20

Cre moso al caffè con frolla sablée al cioccolato e sorbetto ai lamponi

Coffee cream with sablé frolla and raspberries ice cream

€ 18

Spumone al cocco e fava tonca con gelato al pistacchio di Bronte e meringa morbida

Coconut and cream mousse with pistachio ice cream and soft meringue

€ 18

Sfere allo Yogurt, ganache al cioccolato bianco e tè verde, tartare di frutti rossi marinati allo Yuzu

Yougurt balls, white chocolate ganache and green tea with red fruits tartare marinated in Yuzu

€ 20

Il Pane e i grissini che vi saranno serviti sono di nostra produzione, così come pure la piccola pasticceria che vi sarà offerta con il caffè.

Nel rispetto della privacy Vi preghiamo di non utilizzare al tavolo: telefoni cellulari, macchine fotografiche e videocamere.

Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare a norma della L. 16 gennaio 2003 n. 3 art. 51. Gli ospiti "viziosi" troveranno soddisfazione nella nostra esclusiva Cigar-Lounge posta al piano superiore.

I valori economici esposti nel presente menù sono comprensivi di coperto, tasse e servizio.

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

Siamo inoltre preparati per consigliarVi nel migliore dei modi se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari. Chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.



senza Glutine



Vegano



senza Latticini

Bread, breadsticks are homemade as the pastries that will served with the coffee.

To protect your health, please note that all the raw fish are treated quickly with the system of killing temperature.

In respect of privacy please do not used at the table: mobile phones, cameras and video cameras.

Please note that smoking is not allowed under L. January 16, 2003 No Article 3. 51. Smoke Lovers are welcome in our Exclusive Cigar Lounge located upstairs.

The Economic values presented in this menu are inclusive of cover and taxes.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Gluten Free



Vegan



Lactose Free