

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 will of the Chignola family that for more than 22 years manage the restaurant.*



Menù Degustazione

“Un Territorio da Scoprire”

Un percorso attraverso la ricerca di materie prime del territorio.
Una successione di sapori e profumi che prendono spunto
dall'ispirazione del nostro Chef Executive Michele Iaconeta.

*An experience through the search of the ingredients of our land.
A succession of flavors and aromas that inspired
our Executive Chef Michele Iaconeta.*

Valore economico del Menu Degustazione € 130 per persona

Il Menù Degustazione viene proposto per tutti i commensali della tavola.
The Tasting Menu will be served to the whole table.

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione viene proposta al costo di € 70 per persona.
Our sommelier suggests a wine tasting by glass combined with our tasting menu at a cost of € 70 per person

Carosello di Benvenuto

Amuse Bouche

Prosecco di Valdobbiadene "Giustino B." 2016 - Ruggeri

Funghi cardoncelli con midollo di bue Garronese alle erbe spontanee e maionese al tartufo

Cardoncelli mushrooms with black truffle emulsion

Lugana doc "Sirmione" 2017 - Cantina Avanzi

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

Riesling "Montiggl" 2016 - St. Michele Appiano

Fagottelli con burrata al limone, bacon di Garronese, tartufo del Baldo e consommé di funghi porcini e ginepro

Fagottelli stuffed with burrata and lemon and a porcini and black truffle consommé

Chiaretto "Rose delle Siepi" 2017 - Perla del Garda

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

Lamb with potato and tassel hyacinth and Oyster Gin

Valpolicella Ripasso "Il Velluto" 2011 - Az. Agricola Meroni

Pre-Dessert in attesa del dolce

Little pre-dessert waiting for the sweet

La nostra Pesca Melba

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

Moscato giallo "Dindarello" 2014 - Maculan

Piccole Dolcezze

Petits fours



Menù Degustazione

“Sogno Mediterraneo”

Un viaggio alla scoperta del pescato di ogni giorno
per guidarvi in una esperienza gastronomica a tutto pesce.

*The essence of the flavors of the Mediterranean sea cuisine
to enjoy a delicious menu to all fish.*

Valore economico del Menù Degustazione € 130 per persona

Il Menù Degustazione viene proposto per tutti i commensali della tavola.
The Tasting Menu will be served to the whole table.

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione viene proposta al costo di € 70 per persona.
Our sommelier suggests a wine tasting by glass combined with our tasting menu at a cost of € 70 per person

Carosello di Benvenuto

Amuse bouche

Franciacorta "Essence Satén" s.a. - Antica Fratta

"Salsiccia di Seppia" al basilico su passatina di fagioli Gialèt della Val Belluna

Cuttlefish "Salsiccia" with basil and beans cream

Pinot Bianco del Garda 2017 – Az. Agricola Prendina



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

Lugana doc "Sirmione" 2017 - Cantina Avanzi



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 sardines cream

Pinot Grigio "Porer" 2014 - Alois Lageder

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

Pinot Nero "Montigl" 2012 – Cantina di Terlan



Pre-Dessert in attesa del dolce

Little pre-dessert waiting for the sweet

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

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

Passito di Pantelleria 2013 – Lago di Venere

Piccole Dolcezze

Petits fours

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