

## Collezione Primavera-Estate 2019



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 23 anni alla direzione del ristorante.



*Unsere Küche schenkt unseren Gästen Aromen der mediterranen Küche und ist stets bedacht dem Rhythmus der Saison zu folgen. So bietet Sie Ihnen die Möglichkeit immer nur die frischesten Zutaten zu genießen. Unser Küchenchef **Michele Iaconeta** wurde ausserdem mehrfach von den renommiertesten gastronomischen Führern ausgezeichnet und interpretiert mit seinem Gaumenschmaus den Willen der Familie Chignola, die das Restaurant seit mehr als 23 Jahren leitet.*



*Our proposal represents a gastronomic adventure to make you enjoy the delicacies of a Mediterranean cuisine that follows the rhythm of the seasons to offer you ingredients of great flavor and aroma. The executive chef **Michele Iaconeta**, awarded by prestigious gastronomic guides, interprets the will of the Chignola family, who has been managing the restaurant for more than 23 years.*



# "Un Territorio da Scoprire"



Una degustazione attenta agli ingredienti del nostro territorio per scoprire Aromi e Profumi della nostra meravigliosa Terra.

Menu completo a 7 portate € 130 per persona

Il Menù è servito per tutto il tavolo.

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione viene proposto al valore supplementare di € 70 per persona.

È possibile degustare a scelta tra i piatti del nostro Menu:

2 pietanze per ogni persona € 60

3 pietanze per ogni persona € 90

---



Eine Degustation die auf die Zutaten unseres Territoriums aufmerksam ist um die Aromen und die Düfte unseres wunderbaren Landes zu entdecken.

Komplettes 7 Gänge Menü € 130 pro Person

Das Menü wird am gesamten Tisch serviert.

Die Kombination von Wein für Glas wird zum Preis von € 70 pro Person in Verbindung mit dem Degustationsmenü angeboten.

Es ist möglich, eines der Gerichte auf unserer Speisekarte zu probieren:

2 Gerichte für jede Person € 60

3 Gerichte für jede Person € 90

---



A careful tasting to the ingredients of our territory to discover Aromas and Flavors from our wonderful land.

Complete tasting menu 7 courses € 130 per Person

The Tasting Menu will be served to the whole table.

Our sommelier suggests a wine tasting by glass combined with our tasting menu to a supplement cost of € 70 per Person

It is also possible to taste one of the dishes of our Menu:

2 dishes for each person € 60

3 dishes for each person € 90

**“Il Carosello degli Spiriti”**

Gazpacho di pomodoro, Uova di quaglia pochè e tartufo nero, finto tartufo al caprino  
Lollipop fritto di verdure, Tacos di manzetta Garronese, Tartare ai semi di sesamo  
*Tomaten Gazpacho, Wachteleier Pochè mit schwarzen Trüffel, Caprino Rochè*  
*Lollipop von Gemüse, Tacos vom Garronese Rindfleisch, Tatar mit Sesamsamen*  
*Tomato gazpacho, Quail egg pochè and black truffle, caprino Rochè*  
*Vegetable fried lollipop, Garronese beef tacos, Sesame seed tartare*

*Prosecco di Valdobbiadene “Giustino B.” 2016 - Ruggeri*

---

Rochè di animelle di Garronese con Peverada (salsa veneta antica) e cipollotto brasato  
*Rochè von Garronese Bries mit Peverada (alte Venezianische Sauce) und Zwiebeln*  
*Rochè of Garronese sweetbreads (old Venetian sauce) and braised onion*

*Lugana “Limne” 2017 - Tenuta Rovaglia*

---



Carpaccio di manzetta con carote al rosmarino e sfere di midollo croccante  
*Carpaccio vom Manzetta, Karotten mit Rosmarin Aroma und knusprige Bälle von Mark*  
*Carpaccio of Manzetta with carrots in Rosemary aroma and crunchy balls of marrow*

*San Vincenzo 2018 - Roberto Anselmi*

---

Risotto all’Amarone della Valpolicella e spuma di formaggio nascondino  
*Risotto mit Amarone della Valpolicella und Nascondino-Käse-mousse*  
*Risotto with Amarone della Valpolicella and Nascondino cheese mousse*

*Corvina IGT 2015 - Monte del Frà*

---



Agnolotti con brasato di faraona, crema di fagioli Giolet ed emulsione al dragoncello  
*Perlhuhn Ravioli mit Giolet Bohnencreme und Estragonemulsion*  
*Guinea fowl Ravioli with Giolet beans cream and tarragon emulsion*

*Pinot Nero “Montigl” 2012 - Cantina di Terlano*

---

Spalla di maialino fondente alla liquirizia con patate al Bacus  
*Schweinefleischschulter und Lakritzsauce mit Kartoffeln*  
*Pork shoulder and liquorice sauce with potatoes*

*Oppure / Or*

Sella di lepre alla Wellington con soffice di asparagi bianchi al tartufo  
*Hasenrücken in Wellington Art mit weißen Spargel und Trüffeln*  
*Saddle of hare in Wellington style with white asparagus and truffle*

*Amarone della Valpolicella “Il Velluto” 2009 - Meroni*

---

**La nostra Millefoglie ...**

*Unsere Millefoglie ...*

*Our Millefoglie ...*

*Moscato “Le Nature” s.a. - Pelissero*

# "Sogno Mediterraneo"



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

Menu Completo a 7 portate € 130 per persona

Il Menù Degustazione viene realizzato per tutti i commensali della tavola.

L'abbinamento di Vini al Calice al menù degustazione  
viene proposta al costo di € 70 per persona.

È' anche possibile scegliere tra i piatti del Menu:

2 pietanze per ogni persona € 60

3 pietanze per ogni persona € 90



Eine Degustation mit Produkten vom Fischmarkt  
für eine exklusive Reise unseres wunderschönen Mittelmeers.

Komplettes 7 Gänge Menü € 130 pro Person

Das Menü wird am gesamten Tisch serviert.

Die Kombination von Wein für Glas wird zum Preis von € 70 pro Person  
in Verbindung mit dem Degustationsmenü angeboten.

Es ist möglich, eines der Gerichte auf unserer Speisekarte zu probieren:

2 Gerichte für jede Person € 60

3 Gerichte für jede Person € 90



An incredible tasting with products from the fish market  
for an exclusive journey of our wonderful Mediterranean sea.

Complete tasting menu 7 courses € 130 per Person

The Tasting Menu will be served to the whole table.

Our sommelier suggests a wine tasting by glass  
combined with our tasting menu to a supplement cost of € 70 per Person

It is also possible to taste one of the dishes of our Menu:

2 dishes for each person € 60

3 dishes for each person € 90

**“Il Carosello degli Spiriti”**

Gazpacho di pomodoro, Uova di quaglia pochè e tartufo nero, finto tartufo al caprino

Lollipop fritto di verdure, Tacos di manzetta Garronese, Tartare ai semi di sesamo

*Tomaten Gazpacho, Wachteleier Pochè mit schwarzen Trüffel, Caprino Rochè*

*Lollipop von Gemüse, Tacos vom Garronese Rindfleisch, Tatar mit Sesamsamen*

*Tomato gazpacho, Quail egg pochè and black truffle, caprino Rochè*

*Vegetable fried lollipop, Garronese beef tacos, Sesame seed tartare*

*Trento doc “Perlè” 2011 - Ferrari*

---

**Carpaccio di cappesante e verbena, asparagi di Verona e brodo dashi di baccalà**

*Carpaccio von Jakobsmuscheln und Eisenkraut Aroma mit Spargel und Fischbrühe*

*Scallops carpaccio and verbena aroma with asparagus from Verona and sea food consommé*

*San Vincenzo 2017 - Roberto Anselmi*

---



**Tataki di ricciola con patate Montagnine, cicorietta e cerfoglio**

*Tataki vom Adlerfisch mit Kartoffeln, Zichorie und Kerbel*

*Tataki of Amberjack with potatoes, chicory and chervil*

*Riesling “Kaiton” 2016 - Kuenhof*

---



**Gnocchi di borragine su Garum di pesci di lago e carbone di cipolla**

*Grüne Gnocchi mit Gardaseefisch*

*Green Gnocchi with Garda's lake fish*

*Lugana “Limne” 2017 - Tenuta Rovaglia*

---

**Caviale, ... Rapa rossa, ... e Capra**

*Rote Bete Maccherone mit Käse und Calvisius caviar*

*Beetroots Maccherone with cheese cream and Calvisius caviar*

*Sauvignon 2015 - Le Vigne di Zamò*

---

**Trota con carciofi croccanti, erbette del Baldo e amaranto**

*Forellenfilet mit knusprigen Artischocken, wilden Kräutern und Amaranth*

*Trout fillet with crispy artichokes, wild herbs and amaranth*

*Oppure / Or*

**Scampo, coda di manzetta e crema di mozzarella di bufala**

*Scampo, Rinderschwanz und Büffelmozzarella-Creme*

*Scampo, beef tail and cream of buffalo mozzarella*

*Chardonnay “Merol” 2016 - St. Michele Appiano*

---



**Spumone al cocco, gelato al pistacchio e fava tonca**

*Kokosnuss-Spumone, Pistazien und Toncabohne Eis*

*Coconut spumone, pistachio and tonca bean ice cream*

*Moscato giallo “Dindarello” 2014 - Maculan*





# "Festival del Mare"



"Il Mare in Bocca", una vera esplosione di freschezza.  
Per gli amanti del Pesce Crudo un'esperienza da vivere e da gustare.

Menu Completo a 5 portate € 130 per persona  
Il Menù Degustazione viene realizzato per tutti i commensali della tavola.  
L'abbinamento di Vino suggerito dal nostro Sommelier  
Champagne "Blanc de Blancs" 2008 Ayala € 120.

È' anche possibile scegliere fra i piatti del Menu:  
Le Crudità + Primo o Dessert € 110 per persona  
Le sole Crudità in 3 sequenze € 90 per persona



"Das Meer in den Mund" eine wahre Frischexplosion.  
Für die Liebhaber von rohem Fisch eine Erfahrung,  
die man erleben und genießen kann.

Komplettes 5 Gänge Menü € 130 pro Person  
Das Menü wird am gesamten Tisch serviert.  
Unser Sommelier empfiehlt eine Flasche  
Champagne "Blanc de Blancs" 2008 Ayala € 120

Es ist auch möglich zwischen den Gerichten des Menüs wählen:  
Le Crudità + Erste Gang oder Dessert € 110 pro Person  
Die Crudità in 3 Sequenzen € 90 pro Person



"The Sea in the Mouth" a true explosion of Freshness.  
For lovers of raw fish an experience to be experienced and enjoyed.

Complete tasting menu 5 courses € 130 per Person  
The Tasting Menu will be served to the whole table.  
Our sommelier recommends one magnificent bottle of  
Champagne "Blanc de Blancs" 2008 Ayala € 120

It is also possible to choose between the dishes of the Menu:  
Le Crudità + Primo or Dessert € 110 per person  
The Crudità in 3 sequences € 90 per person

Benvenuto dello Chef

*Amuse bouche*

---

### LE CRUDITE' IN 3 SEQUENZE

Tredici 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  
... a seguire tataki di tonno al sesamo nero con ristretto di salsa al Balsamico



*Dreizehn Vorschläge von rohen Fisch und Krustentiere servierten mit verschiedenen Aromen.  
Eine wunderbare Ausstellung von Austern, Scampi und Garnelen mit aromatischen Salzen,  
Öl dop del Garda, Gemüsepinzimonio mit Champagner-Dressing und Saucen in Kombination  
... dann folgte Tataki von Thunfisch mit schwarzem Sesam und Balsamico Sauce*

*Thirteen different interpretations of raw fish and crustaceans in several flavors,  
oysters, scampi and prawns with aromatic salts, olive oil dop del Garda,  
Vegetables pinzimonio with champagne dressing and sauces in combination  
... followed by tuna tataky with black sesame and balsamic sauce*

---

**Spaghetti "selezione di grano duro Mancini"**

**con Ricci di Mare, aglio nero e anemoni**

*Spaghetti "Auswahl an Mancini Azienda Agricola"  
mit Seeigeln, schwarzem Knoblauch und Anemonen*

*Spaghetti "selection of Mancini Azienda Agricola"  
with sea urchins, black garlic and anemones*



***Oppure / Or***

**Riso Carnaroli con pistilli di zafferano**

**Gamberi di Porto Santo Spirito e riduzione al Recioto**

*Carnaroli Reis mit Safran, Garnelen aus Porto Santo Spirito und Recioto Sauce*

*Carnaroli Rice with saffron, Prawns from Porto Santo Spirito and Recioto sauce*



**Il Gioco della Frutta:**

**Composta di frutta fresca con panna cotta al cocco e sorbetto al lime e basilico**

*Frisches Obst und Koko Panna Cotta und Limone-Basilikum Sorbet*

*Fresh fruit with coconut panna cotta and lime and basil ice cream*



**Benvenuto nella nostra Casa.**

Siamo Felici di accoglierLa e condividere insieme a Lei 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.

Le auguriamo una magnifica Esperienza

Grazie per essere con noi

**Sara e Federico**



**Willkommen in unserem Hause.**

Wir sind sehr glücklich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen

und freuen uns bereits jetzt Sie zu verwöhnen. Zusätzlich zu unserer Villa empfängt sie ein wundervoller Garten mit herrlichen Blick über den Gardasee.

Sollten Sie Informationen zu unserer Region o.ä. benötigen, fragen Sie gerne jederzeit nach.

Ausserdem möchten wir Ihnen gerne mitteilen, dass das Brot, die Grissini, sowie die Süßspeisen und Pralinen, alle aus unserer eigenen Herstellung sind.

Wir würden Sie gerne bitten, Ihre Handys und Smartphone mit einer gewissen Diskretion zu nutzen und möchten Sie auch informieren, dass es nicht gestattet ist

an Tisch zu rauchen, aber unsere Mitarbeiter zeigen Ihnen gerne die verschiedene Raucherzone auf unserem Anwesen.

Über Unverträglichkeiten und Allergien, würde wir Sie bitten unser Personal zu informieren, die Ihnen bei der Bestellung von Speisen und Getränken so gerne behilflich sein werden.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt und danken Ihnen, dass Sie sich für uns entscheiden haben.

**Sara und Federico**



**Welcome to our home.**

We are happy to welcome you and share with you 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.

We wish you a wonderful experience.

Thanks for being with us.

**Sara and Federico**



Gluten Free



Vegan



Lactose Free