

Collezione 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 seinen Gaumenschäusen 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 € 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 € 70

3 pietanze per ogni persona € 95



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

Komplettes 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 € 70

3 Gerichte für jede Person € 95



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

Complete tasting menu € 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 € 70

3 dishes for each person € 95

Benvenuto dello Chef

Amuse bouche

Franciacorta "Cuvèe Prestige" s.a. - Cà del Bosco

Petto d'anatra alle ciliegie con scorzonera, funghi cardoncelli e succo di cetriolo

Entenbrust mit Kirschen, Cardoncelli Pilze und Gurkensaft

Duck breast with cherries, Cardoncelli mushrooms and cucumber juice

Lugana Bio "Perla" 2018 - Perla del Garda



"Come una Tartare": radici cotte al sale con acetosella, caviale e latte di mandorle

"Wie ein Tatar": Wurzeln, Kaviar und Mandelmilch

"Like a Tartare": roots, caviar and almond milk

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

Valpolicella Ripasso "Il Velluto" 2012 - Meroni



Bottoni con brasato di faraona, emulsione al dragoncello, fagioli e polvere di sedano

Perlhuhn Ravioli mit Giolet Bohnencreme und Estragonemulsion

Guinea fowl Ravioli with Giolet beans cream and tarragon emulsion

Pinot Nero "Campo alle More" 2011 - Gini

Filetto di cervo marinato all'acqua di mare, cipolla rossa al sale e carota di Polignano

Im Meerwasser mariniertes Hirschfilet mit roten Zwiebeln und Polignano Karotten

Fillet of Venisson marinated in sea water, red onions and Polignano carrot

Amarone della Valpolicella "Raghos" 2009 - Le Ragose



Crema Namelaka al caffè, sablè al cioccolato e sorbetto ai lamponi

Kaffee Creme, Sablé mit dunkler Schokolade und Himbeersorbet

Coffee cream, dark chocolate sablé and raspberry ice cream

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 € 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 € 70

3 pietanze per ogni persona € 95



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

Komplettes 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 € 70

3 Gerichte für jede Person € 95



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

Complete tasting menu € 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 € 70

3 dishes for each person € 95

Benvenuto dello Chef

Amuse bouche

Franciacorta "Cuvèe Prestige" s.a. - Cà del Bosco

Carpaccio di cappesante, tartufo nero del Baldo e brodo dashi di baccalà

Jakobsmuscheln Carpaccio, Schwarzer Trüffel und Dashi Brühe

Scallops Carpaccio, black truffle and Dashi consommé

San Vincenzo 2017 - Roberto Anselmi



Totano di Santo Spirito, cicoriette selvatiche ed emulsione di ostrica e Gin

Totano di Santo Spirito, Zichorie und Austern und Gin Emulsion

Totano di Santo Spirito, wild chicory and oyster and Gin emulsion

Vermentino di Sardegna 2015 - Argiolas



Gnocchi di borragine su Garum di pesci di lago e polvere di cipolla rossa

Grüne Gnocchi mit Gardaseefisch

Green Gnocchi with Garda's lake fish

Lugana Bio "Perla" 2018 - Perla del Garda

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

Rote Bete Maccherone mit Käse und Calvisius Kaviar

Beetroots Maccherone with cheese cream and Calvisius caviar

Pinot Bianco 2016 - Hofstatter

Ombrina e Gambero rosso al Pino Mediterraneo con indivia al Recioto e burro d'arachidi

Schattenfisch und Rote Garnele mit Aromen von Meer und Erdnussbutter

Umbrine and red King prawn with aroma of the sea and peanut butter

Sancerre "Compte" Lafonde" 2011 - Baron De Ladoucette



Spumone al cocco, gelato al pistacchio e fava tonca

Kokosnuss-Spumone, Pistazien und Toncabohne Eis

Coconut spumone, pistachio and tonca bean ice cream

Moscato "Le Nature" s.a. - Pelissero



"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 € 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 Cruditè + Primo o Dessert € 110 per persona

Le sole Cruditè 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 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 Cruditè + Erste Gang oder Dessert € 110 pro Person

Die Cruditè 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 € 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 Cruditè + Primo or Dessert € 110 per person

The Cruditè 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:
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*



Le Dolci Tentazioni

Il Gioco della Frutta:

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
€ 20

Spumone al cocco, gelato al pistacchio e fava tonca
Kokosnuss-Spumone, Pistazien und Toncabohne Eis
Coconut spumone, pistachio and tonca bean ice cream
€ 20

Tartufo alla nocciola, Passion fruit, liquirizia e gelato al latte di capra
Haselnusstrüffel, Maracuja, Süßholz und Ziegenmilcheis
Hazelnut truffle, Passion fruit, licorice and goat's milk ice cream
€ 20

Crema soffice al caffè, sablè al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi
Kaffee Creme, Sablé mit dunkler Schokolade und Himbeersorbet
Coffee cream, dark chocolate sablé and raspberry ice cream
€ 20

La nostra Millefoglie ...
Unsere Millefoglie ...
Our Millefoglie ...
€ 20

I Vini per il Dolce

Moscato "Le Nature" s.a. - Pelissero	€ 10
I Capitelli 2015 - Roberto Anselmi	€ 15
Recioto della Valpolicella "Il Velluto" 2012 - Meroni	€ 15

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.

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 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