

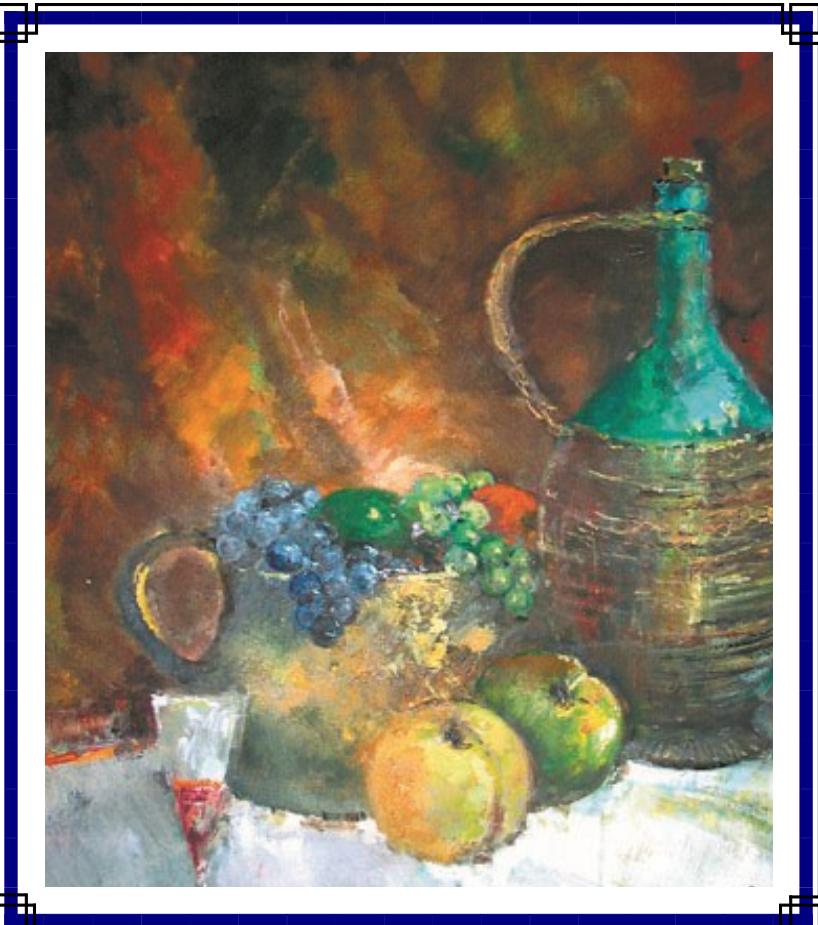
Collezione Inverno 2018

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 arrostite con salsa alla liquirizia e carciofi di Sant'Erasmo all'olio del Garda

Roasted scallops with licorice sauce and artichokes in olive oil from the Garda area



€ 28

Sgombro dell'Adriatico in tre consistenze: ... quasi crudo, in tempura e croccante

Mackerel in three variations: ... almost raw, in tempura and crispy



€ 28

Scaloppa di foie gras con mela Durella, salsa al Recioto e cipolla rossa caramellata

Foie gras escalope with apple, Recioto sweet wine sauce and caramelized red onion



€ 35

Uovo bio in camicia con salsa di sarde del Garda e rösti di patate e radicchio tardivo

Poached egg with sardines sauce, potato rösti and radicchio



€ 24

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

Cardoncelli mushrooms with black truffle emulsion

€ 24

Primi Piatti

Spaghetto "Monograno Felicetti" con aglio, olio, peperoncino e ricci di mare
Spaghetti "Monograno Felicetti" served with garlic, oil, pepper and sea urchins

€ 30



Ravioli di zucca con burro nocciola, foie gras e sfilacci di cavallo
Pumpkin Ravioli with melted butter, foie gras and strips of horse meat

€ 28

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



€ 26

Gnocchi di patate con cime di rapa, lavarello affumicato, cristalli di pane e infuso di alghe
Potato and turnip tops gnocchi with smoked lavaret served wiith a seaweed infusion

€ 26

Tagliolini di rapa rossa con scampi dell'Adriatico e carciofo violetto di Sant'Erasmo
Beetroots Tagliolini with scampi and artichokes sauce

€ 30

Secondi Piatti

Cannoncino di lavarello con crema di porri ed emulsione al dragoncello

Lavaret cannoncino with leeks cream and tarragon aroma

€ 35

Baccalà gratinato alle erbette del Baldo su soffice di cavolo rapa e radici croccanti

Baccalà au gratin on a cream of turnip cabbage and crispy roots

€ 40

Coda di rospo su cuori di carciofo di Sant'Erasmo e salsa di sarde del Garda

Angler fish with artichokes and sardines sauce



€ 40

Cubo di coda di manzetta garronese in crosta di cipolla crispy con spuma di patate e tartufo

Braised beef served crunchy with onion and potato and black truffle cream

€ 38

Piccione Royal con nocciole e mostarda di arance e caffè

Royal pigeon with toasted hazelnuts and orange and coffee mustard

€ 40



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.

Sfere allo yogurt con tartare di frutti rossi e ganache al cioccolato bianco e tè verde
Yoghurt spheres with red wild berries tartare and white chocolate cream and green tea infusion

€ 18

Mela, ... noci e Calvados
Apple, ... hazelnuts and Calvados

€ 18

Cremoso 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 e infuso al melograno
Coconut and cream mousse with pistachio ice cream and pomegranate infusion

€ 18



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 "vizirosi" 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