

Garda [VR]

VERONA KM 31

Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide








78 



47 CUCINA | 14 CANTINA | 15 SERVIZIO | 2 BONUS
via San Francesco d'Assisi, 23 ☎ 0457255977
🌐 www.regiopatio.it

Chiuso sempre aperto; 1-11/23-12 aperto solo la sera escl. sabato e domenica

Ferie 7-1/10-3 **Coperti** 50

€ 85 vini escl.  tutte   *    

RISTORANTE. Una buona notizia per chi si lamenta - non a torto - della mancanza di locali "non turistici" in zona. All'interno di questa amena struttura c'è un valido approdo affidato ad Andrea Costantini, dieci anni alla corte di Bruno Barbieri e buone esperienze internazionali alle spalle. Il Regio Patio è il gioiello gastronomico dell'elegante villa Liberty che ospita l'albergo: marmo, arredi antichi e composizione floreali all'interno, e nella bella stagione un dehors con vista lago (bonus). Costantini è pure executive chef dell'Adelaide - rinomato per i banchetti e gli eventi - ma è qui che esibisce il suo stile, sostanzialmente nordico e lacustre anche se non mancano pomodoro e pesce di mare. Tecnica e fantasia non difettano, in qualche caso ci vorrebbe un pizzico di sapore (grinta?) in più ma la spinta contemporanea convive bene con l'approccio rassicurante che tiene conto del contesto. Esempi: tartare di salmerino, lime e zenzero, pane, burro e salicornia; ramen di lago; frittata di erbe; risotto bianco mandorla e porcini, estratto di mela arrostito; anatra "scappata", ciliegie e anice; sgombro arrostito, melanzana e burro di scapece. Divertente la lista dei dessert, divisa tra dolci e "quasi dolci" dove nel secondo caso il rinomato extravergine locale gioca una parte importante, come nel lattuga, miele, polline, cioccolato bianco e, appunto, olio del Garda. Da bonus i tre degustazione, a prezzi corretti per il numero dei piatti: Stuzzichi della Regina (85 euro per sette portate, 65 per quattro scelte dallo chef), Garda 100% (75 per sei portate, per noi il migliore) e L'orto della Regina (cinque portate per vegetariani a 55). Cantina già fornita ma in sviluppo, servizio che tiene il ritmo. Alti margini di crescita.