

**ANTIPASTO**  
**SARDA DI LAGO ALLA BRACE, CIPOLLOTTO E MOSTO COTTO**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 4 sarde di lago grosse • 12 fettine di bacon affumicato • 12 cipollotti • 4 fili di porro • 4 fettine di lardo • misticanza • 1 ciuffo di menta • mosto cotto • aceto di lampone • pepe

**Preparazione:** **1/** Priva i cipollotti della radice e delle foglie esterne e cuocili leggermente sulla brace. Toglili dalla brace, avvolgi ciascun cipollotto con una fettina di bacon, poi rimetti sulla brace e termina la cottura. **2/** Pulisci le sarde, mantenendo la coda, poi aprile a libro, sciacquale sotto l'acqua corrente, asciugale bene con carta da cucina e condiscile con il pepe e qualche goccia di aceto di lampone. Chiudile avvolgendo ognuna con una fettina di lardo e cuocile sulla brace, che deve essere calda ma non ardente. **3/** Impiattamento: disponi su ogni piatto 3 cipollotti, adagia sopra la misticanza e la menta e componi un mazzetto aiutandoti con un filo di porro, precedentemente sbollentato. Disponi a fianco la sarda grigliata, completa con alcune gocce di mosto cotto e servi subito.



**SUCCESSI**  
 Friulano di Udine, classe 1974, dopo alcune esperienze, Andrea Costantini approda alla Locanda Solarola di Bruno Barbieri, il suo più grande maestro, che successivamente lo elegge a sous-chef presso il relais Villa del Quar (Verona), dove trascorrono insieme nove anni. Il risultato? Due stelle Michelin e tre forchette del Gambero Rosso

Da dieci anni abita la cucina del Regio Patio, ristorante dell'hotel Regina Adelaide, sul lago di Garda, dove esprime la sua personale dimensione di gastronomia italiana contemporanea attraverso specialità dal gusto fresco e armonico, che valorizzano al massimo le materie prime locali

**CUCINA TERRITORIALE**  
**FIRMATA DA ANDREA COSTANTINI**



**SECONDO**  
**COREGONE GRATINATO, SEDANO, LIMONE E PREZZEMOLO**

**Ingredienti per 4 persone:**

• 4 filetti di coregone da 80 g l'uno • 160 g di cervella di vitello • 200 g di sedano di Verona • 100 g di mollica di pane ciabatta • 40 g di limone in salamoia • 20 g di parmigiano grattugiato • 10 g di prezzemolo • 10 g di levistico • 1 foglia di alloro • aceto di vino bianco • olio di oliva extravergine • sale • pepe nero in grani

**Preparazione:** 1/ Pulisci il sedano, taglialo a cubetti piccoli e sbollentalo per qualche minuto in acqua bollente salata. Fai raffreddare. 2/ Sbollenta per 15 minuti le cervella di vitello in un'altra casseruola con acqua bollente salata, in cui avrai aggiunto l'aceto, l'alloro e il pepe macinato. Falle raffreddare nell'acqua di cottura, poi tagliale a fettine e ricavane 12 dischetti regolari da 10 g l'uno con l'aiuto di un coppapasta. 3/ Riduci la mollica di pane a pezzettini regolari. Taglia il limone in salamoia a cubetti piccoli e condiscilo con l'olio e il prezzemolo tritato. 4/ Condisci il pesce con sale e pepe macinato e cuocilo velocemente in padella mantenendolo crudo all'interno. Adagia su ciascun filetto 3 fettine di cervella di vitello, spolverizza di parmigiano, copri il tutto con la mollica del pane e cuoci in forno già caldo a 200 °C per circa 4-5 minuti. 5/ Impiattamento: disponi sul piatto una cucchiata di sedano, unendo i cubetti di limone, disponi a fianco il filetto di coregone e guarnisci con il levistico tagliato a julienne. Servi subito.



**PRIMO**  
**RISOTTO BIANCO AL BURRO NOCCIOLA, SARDA DI LAGO ALLA BRACE, ESTRATTO DI CIPOLLOTTO**

**Ingredienti per 4 persone:**

• 240 g di riso vialone nano • 2 l di brodo vegetale • 16 sarde di lago • guanciale di Sauris • 8 cipollotti • 80 g di burro nocciola • pasta di nocciola del Piemonte • sale • pepe

**Preparazione:** 1/ Pulisci le sarde, sciacquale sotto l'acqua corrente, asciugale bene con carta da cucina, poi salale leggermente e avvolgi ognuna con una fettina di guanciale. 2/ Priva il cipollotto della radice e delle foglie esterne e griglialo sulla brace. Una volta cotto, passalo all'estrattore, poi filtra il liquido ottenuto e regola di sale. 3/ Griglia alla brace anche le sarde, facendole arrostitire bene, poi tagliale a pezzetti regolari. 4/ In una casseruola tosta il riso a secco, fino a quando i chicchi non diventano trasparenti (circa 2 minuti), e portalo a cottura unendo man mano il brodo vegetale bollente. A cottura ultimata, togliilo dal fuoco e mantecalo con il burro nocciola e regola di sale e pepe. 5/ Impiattamento: spennella sul piatto la pasta di nocciola, adagia sopra il risotto, appoggia su questo le sarde e completa con l'estratto di cipollotto. Servi subito.

**DOLCE**  
**MILLEFOGLIE ALLO ZUCCHERO DI CANNA, FICHI CAMELLATI E CREMA ALLO STRACCHINO**

**Ingredienti per 4 persone:**

• 8 fichi caramellati • radice spezzata di liquirizia • miele di corbezzolo • zucchero a velo. **Per la crema allo stracchino:** • 150 g di stracchino • 200 ml di panna • 30 g di zucchero semolato • 30 g di yogurt • 50 g di tuorli d'uovo • 2 fogli di colla di pesce. **Per la cialda:** • 40 g di farina 00 • 90 g di albume d'uovo • 130 g di burro morbido • zucchero di canna in polvere

**Preparazione:** 1/ Per la crema allo stracchino: unisci tutti gli ingredienti in un mixer, tranne la panna e la colla di pesce, e frulla fino a ottenere un composto liscio. 2/ Metti a bagno la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Porta a ebollizione la panna in un pentolino, unisci la colla di pesce e versala ancora bollente nel composto preparato precedentemente. Fai riposare in frigo per almeno 12 ore. 3/ Per la cialda: frulla in un mixer tutti gli ingredienti tranne lo zucchero. Fai riposare in frigo per almeno 2 ore. Trascorso questo tempo, stendi il composto in uno strato molto sottile su un tappetino di silicone e cuoci in forno a 200 °C per 4-5 minuti, poi toglilo dal forno, spolverizza con lo zucchero di canna e rimetti in forno per farlo caramellare. 4/ Impiattamento: disponi sul piatto i fichi tagliati a metà, adagia sopra una generosa cucchiata di crema allo stracchino preparata, sovrapponi un pezzo di cialda e spolverizza leggermente di zucchero a velo. Accompagna il dolce con un infuso caldo di radice di liquirizia e miele di corbezzolo.

