



## Al Regio Patio di Garda, Andrea Costantini riscopre la prelibata "Grisa della Lessinia" con un Nuovo Menù Degustazione



**Non mancare Sabato 22 Ottobre alla serata dedicata alle birre artigianali di Benaco 70: divagazioni gourmet firmate Andrea Costantini, dedicate all'arte della Birra Cruda**

**REGIO PATIO - Via San Francesco D'Assisi 23 Garda**  
Aperto tutti i giorni 12.30-14.00 / 19.30-22.00  
Ampio Parcheggio Privato. Menù "La Grisa dall'antipasto al Dolce"  
su [www.regiopatio.it](http://www.regiopatio.it)  
Info e prenotazioni: tel. +39 045 7255977 - [info@regiopatio.it](mailto:info@regiopatio.it)

**S**comparsa negli anni '40 dai cortili della Lessinia, la Grisa è una gallina a lento accrescimento: i galli arrivano al massimo a 3,5 kg e le galline si fermano tra i 2 e i 3 kg. Una leggenda narra che i militari tedeschi, in ritirata alla fine della seconda guerra mondiale, si portano via tutti i galli riproduttori per poter godere ancora di queste tenere carni bianche. Delicata e saporita, la Grisa ha ottima attitudine sia per le uova sia per la carne. "Rappresenta un ritorno ai sapori antichi, naturali, della tradizione; basti pensare che è compresa nel repertorio della biodiversità agricola italiana. Abbiamo voluto così raccontarne delicatezza e sapidità con un Menù che la vede sempre protagonista: La Grisa, dall'Antipasto al Dolce parte da un soffritto di magoncini e scampi, continua con coscia e aletta speziate, misticanza di erbe e frutta, fino ad arrivare allo zabaione alla coque. Questi sono solo alcuni dei modi in cui abbiamo deciso di raccontarla. Il resto è tutto da scoprire" spiega Andrea Costantini, executive chef del ristorante gourmet Regio Patio di Garda. "Come sempre, la materia prima è importante: per questo abbiamo scelto un piccolo allevatore che non supera il migliaio di capi e segue il naturale ciclo di crescita dell'animale: Le Bellette di Mezzane". "Dallo svezzamento con mangimi biologici, fino alla miscela di frumento, mais, orzo, soia, risetta, verdura e pane prevista per la gallina adulta tutto è rigorosamente naturale. L'animale pascola libero sulle colline che dominano la vallata, immersa nel verde dei campi di ciliegi, olivi e vigne" afferma Enrico Cassini, uno dei soci fondatori dell'azienda agricola Le Bellette. Carni sane, delicate e stili di cucina attenti a valorizzare il carattere primario degli ingredienti, da oggi in carta al Regio Patio: un'occasione per riscoprire la qualità che la produzione industriale ci ha fatto dimenticare.