



RISTORANTI D'ITALIA 2023

- ◆ 2480 INDIRIZZI
PER MANGIARE
E BERE
- ◆ 297 NOVITÀ

- PREMI SPECIALI:
- ◆ LA NOVITÀ
DELL'ANNO
 - ◆ IL CUOCO
EMERGENTE
 - ◆ INNOVAZIONE
IN CUCINA

- ◆ IL RISTORATORE
DELL'ANNO
- ◆ IL PASTRY CHEF
DELL'ANNO
- ◆ MIGLIOR
SERVIZIO DI SALA
- ◆ MIGLIOR
SOMMELIER

Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide

83  

43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via San Francesco d'Assisi, 23 ☎ 0457255977

🌐 www.regiopatio.it

CHIUSO lunedì; aperto solo la sera escl. sabato
e domenica **COPERTI** 40

FASCIA DI PREZZO €€€

 AE, MCard, Visa, POS

  *      

RISTORANTE. Ambiente elegante per una serata dall'atmosfera romantica e rilassata, ben correlata ai piatti di Andrea Costantini, cuoco in evidente crescita. Il territorio si sente, senza se e senza ma, soprattutto nel menu Garda 100%, dove il redivivo carpione è gradita sorpresa, in aggiunta a divertenti proposte come l'ostrica di lago, con carpaccio di coregone farcito con salmerino, uova di salmerino, capperi dissalati, alga nori secca sbriciolata. Ma anche la Pastisada di tinca, rivisitazione della veronese di cavallo, sull'ottima piadina di polenta, o il germano reale cotto alla perfezione. Tre menu autoscatto a 4 o 7 portate per dare libertà allo chef, o l'Orto per una cena veg di qualità e per tutti, ma sono tante le proposte degne di essere provate, come lo strepitoso lardo non lardo – bensì sedano rapa genialmente trattato – o il quasi dolce di lattuga, miele, cioccolato bianco e extravergine del Garda. Cantina ben costruita e abbinamenti di livello, con proposta dedicata, contribuiscono a un quadro che si distingue per qualità e ricercatezza. Il servizio è adeguato e ben preparato.