

# GAMBERO ROSSO®



## 2025

LA CLASSIFICA DEI PIÙ  
GRANDI MAESTRI ITALIANI

660 LOCALI

60 NOVITÀ

PREMI SPECIALI

- PASTICCERE EMERGENTE ■
- LA NOVITÀ DELL'ANNO ■
- MIGLIOR PASTICCERIA SALATA ■
- MIGLIOR DOLCE AL CIOCCOLATO ■
- VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TERRITORIALI ■
- PREMIO SOSTENIBILITÀ ■
- I MIGLIORI PASTRY CHEF ■



GARDA [VR]

## I Dolci della Regina

via XX Settembre, 22

tel. 045 7256249

chiuso lunedì tutto il giorno  
e domenica pomeriggio**81****66 pasticceria 7 servizio****8 ambiente**

I metodi artigianali e la selezione accurata degli ingredienti sono le direttrici del lavoro che si svolge nel laboratorio di questa curata pasticceria annessa all'hotel Regina Adelaide. Spazi candidi, banconi ordinatissimi, un dehors nel verde che da solo vale il viaggio sono la cornice per le creazioni della casa. Degni di nota i croissant, i fagottini alle mele e gli sfogliati salati, tra i quali segnaliamo una squisita danese con verdure e crema al parmigiano. Sul versante pasticceria fresca, golosi i cannoncini e le tartellette con frutta, le meringhe, la millefoglie, la mousse ai frutti di bosco. Consigliate le specialità locali, come la spongà, treccia di sfoglia con confettura, la fogàsa gardesana all'olio d'oliva, i biscotti San Vigilini al burro, profumati di limone e ricchi di uvetta, ottimi nella loro semplicità. Parlano di territorio anche i grandi lievitati, su tutti il Pan d'Ottone. Bene le torte classiche, bellissime le wedding cake.