

2019/2020

---

KULINARISCHE  
ENTDECKUNGEN AM  
**GARDASEE**



Über 350 Genussadressen & Tipps



# RISTORANTE REGIO PATIO

Stilvolle Küche in elegantem Ambiente

**Adresse:** Via S. Francesco d'Assisi 23, 37016 Garda (VR)

Am Ortseingang in Garda von Bardolino kommend, wenige Schritte vom See entfernt

+39 045 725 59 77  
[www.regiopatio.it](http://www.regiopatio.it)

**Ruhetag:** keiner

**Preise:** €€€€



Im historischen Zentrum von Garda, direkt am See, liegt das Hotel Regina Adelaide mit einem schönen Spabereich und einem Privatparkplatz. Im Hotel befindet sich das Ristorante Regio Patio, das auch für externe Gäste zugänglich ist.

Ob man in einer der Räumlichkeiten oder auf der hübschen Terrasse mit Blick auf den gepflegten Garten Platz nimmt: Die Einrichtung, das Porzellan, die Gläser und die Blumenarrangements unterstreichen den eleganten Stil des Hauses.

Chefkoch Andrea Costatini kommt ursprünglich aus dem Friaul und arbeitete u. a. zehn Jahre an der Seite von Meisterkoch Bruno Barbieri (zwei Michelin-Sterne) sowie mit Othmar Schleger im Castello del Sole in Ascona. Heute verzaubert er im Regio Patio die Gäste mit seinen Kreationen.

Besonders viel Wert legt er auf frische Zutaten, die er auch selbst auswählt. Hier ist alles hausgemacht. Das Angebot reicht von regional bis international. Eine Spezialität des Hauses sind die Menüs, wie z. B. „100 Prozent Garda“, das ausschließlich den kulinarischen Spezialitäten der Region gewidmet ist. Regionales Olivenöl, das als eines der besten Oli extravergini bekannt ist, Seefisch, Huhn oder Ziege vom Monte Lessinia, Käse und Trüffel vom Monte Baldo und je nach Saison Spargel aus Rivoli oder Kastanien aus San Zeno. Um immer eine absolute Frische der saisonalen Produkte zu garantieren, wechseln die Menüs während des Jahres mehrfach. Wer lieber à la carte isst, wird sehr gut beraten und findet eine große Auswahl an hausgemachter Pasta, Fischgerichten (unbedingt probieren: Sardine mit gegrillter Frühlingszwiebel, Minze und Balsamico – klingt recht einfach, ist aber eine wahre Geschmacksexplosion), Fleischgerichten und außergewöhnlichen Nachspeisenkreationen. Auch glutenfreie und vegetarische Gerichte werden angeboten.

Die Weinkarte bietet über 300 Etiketten, italienische, aber auch internationale. Hier wird man von Weinprofi Stefano Barbieri beraten.

Das Lokal hat auch im Winter geöffnet. Dann empfiehlt sich vor dem Essen ein Aperitif in einer der gemütlichen Lounges mit offenem Kamin. Im Sommer kann man vor dem Abendessen den Sonnenuntergang genießen oder zum Abschluss eines gelungenen Essens einen Spaziergang am See machen.