

Gambero Rosso



2019

# PASTICCERI & PASTICCERIE

- ◆ 560 LOCALI
- ◆ LA CLASSIFICA DEI PIÙ GRANDI MAESTRI ITALIANI

- ◆ PREMI SPECIALI:  
IL PASTICCERE EMERGENTE
- ◆ LA MIGLIOR COMUNICAZIONE DIGITALE

- ◆ LA MIGLIOR PASTICCERIA SALATA
- ◆ LA NOVITÀ DELL'ANNO



**GARDA [VR]**

Verona km 31

**I Dolci della Regina**

via XX Settembre, 22

TEL. 0457256249

CHIUSO DOMENICA POMERIGGIO E LUNEDÌ

ORARIO 08.00-13.00/15.30-19.00;

DOM 08.00/13.00

[www.dolcidellaregina.it](http://www.dolcidellaregina.it)**77**

63 pasticceria 7 servizio 7 ambiente

Una bella oasi di dolcezze nel panorama lacustre veronese, questa curata pasticceria dall'aria provenzale è annessa (anche se con ingresso separato) all'Hotel Regina Adelaide. Annalisa Tedeschi e Giovanna Tommasi hanno intrapreso una strada che segue le orme della qualità. La proposta, che segue con perizia l'andamento delle stagioni, è misurata, frutto di fine tecnica e di rigorosa scelta delle materie prime come burro di centrifuga, mandorle di Sicilia, nocciole piemontesi, vaniglia in bacca, uova e latte freschi. Le alzatine in vetro presentano in maniera elegante le fragranti brioche in golose farciture, perfette per un buon risveglio. Interessante e ben fornito il reparto dedicato alla cioccolateria, con praline in varie fogge. Tutto è racchiuso in pochi metri quadrati in cui trovare anche leccornie della casa come confetture e composte, mentre la credenza mette in mostra mignon e torte raffinate tra cui la meringata alla frutta o la sfogliata di frutta con crema alla ricotta. Non mancano biscotti o dolci tipici della tradizione locale come la fogassa, focaccia dolce all'olio e i San Vigilini, classici biscotti al burro della zona gardesana insieme a cantucci, cookies, brutti ma buoni.