

# GAMBERO ROSSO®



# RISTO RANTI D'ITALIA

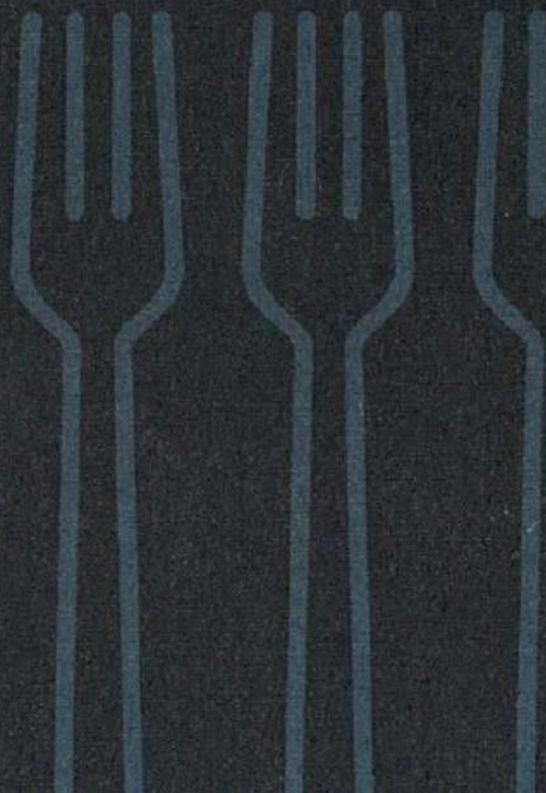
**2430**  
INDIRIZZI PER  
MANGIARE E BERE

**400**  
NOVITA'

## 2025

**PREMI SPECIALI**

- LA NOVITA' DELL'ANNO
- IL CUOCO EMERGENTE
- IL RISTORATORE DELL'ANNO
- I PASTRY CHEF DELL'ANNO
- MIGLIOR SERVIZIO DI SALA
- MIGLIOR SOMMELIER
- MIGLIOR CARTA DEI VINI



## Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide

85 

44 CUCINA | 17 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via San Francesco d'Assisi, 23 ☎ 0457255977

**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ |    

**RISTORANTE.** È il fiore all'occhiello del bellissimo hotel vista lago della famiglia Tedeschi. Due menu degustazione di 4 o 8 portate, Garda 100% e Orto, il primo un percorso fra erbe, selvaggina e pesce d'acqua dolce locale, il secondo un indimenticabile vegetariano, grazie a capacità e voglia di stupire dello chef Andrea Costantini. I piatti hanno un'identità chiara e nomi ammiccanti: il Salmo vegetale è in realtà una carota, il Non lardo è un sedano rapa trattato per tre giorni, la Pecora Brogna lodata è una tartare con riduzione di vino bianco, scalogno, Sherry e panna servita con un'ostrica glassata e irrorata al tavolo con brodo di pecora caldo. Nei dolci olio e limoni del Garda, giustamente accostati. Cantina notevole, con attenzioni locali ed etichette di nicchia internazionali. Servizio adeguato.