

# L'ARTE DELLA TRADIZIONE

Un viaggio alla scoperta della **cucina veronese** attraverso i ristoranti di qualità, le trattorie tipiche e le osterie

di Alessandra Piubello

< Verona: un nome che evoca, nel mondo, la memoria di splendide vestigia architettoniche e il fascino di un milieu culturale d'eccellenza. Verona sottolinea, in ciascun ambito del suo storico evolversi, il ruolo principe dell'Adige. Quel fiume alpino, maestoso e indomito, abbraccia la città in anse avvolgenti, continuando verso la placida pianura della Bassa e la terra polesana per tuffarsi, infine, nell'Adriatico. L'acqua, la terra, il cibo. Tre entità inscindibili dalla storia di Verona e del suo territorio. E, dunque, soggette a profondi mutamenti, nel corso dei secoli, anzitutto per l'influsso di lunghe dominazioni. Crollato l'impero romano nel V secolo dell'era cristiana, Verona è con Ravenna sede dell'ostrogoto Teodorico, sovrano temibile, per la leggenda padre onorario di una sorta di spezzatino a lunga macerazione, la *pastissàda de cavàl*, entrata nell'Olimpo della cucina tradizionale veronese. Carne dal gusto unico che, in tempi a noi più prossimi, viene rivisitata quale tipico antipasto: quei "crudi" sfilacci, accompagnati da succo di limone e un tocco di extravergine del Garda. All'originaria ricetta della *pastissàda*, dall'800, si aggiun-

gono il pomodoro (importato dalla Spagna) e preceduto, tre secoli prima, dalla polenta. E, sempre figlia del grano, la pasta regala la bontà, nel gusto morbido e pieno dei *bigoli* (spaghettoni), di regola tirati al *tòrcolo*, che accolgono ragù di carne o di frattaglie d'anatra e sono il simbolo di sacrale attesa nella Vigilia di tutti i veronesi, sposandosi inoltre alla *sardèla* (sarda) o al sugo di *àole* (alborelle). Sulla mensa del Natale sono regine anche le *paparele*, i tagliolini, impalpabili nel brodo, con bisi, piselli, *fegadini*, e nella sottile armonia che si lega a variopinti ragù. Mentre, nell'ambito cittadino della cucina aristocratica che ama preparare la cacciagione in infinite varianti, la *pearà*, sostanziosa al pari di una pietanza, si rivela la mitica compagna di gustosi bolliti misti. Il *lesso co la pearà*, rientrato dagli anni '70 nella classifica titolata della tradizione veronese, sconvolge l'assetto della cucina nel laborioso preparatorio di relativi tempi di cottura e recipienti. Grazie ad ore e ore di fuoco lento nel cocchio, il *pipàr* della *pearà* esalta il gusto di quel sapiente assemblaggio tra spezie, pane raffermo grattugiato con la propria crosta, midollo di bue, burro, brodo

## RISTORANTI E TRATTORIE



di carne e molto pepe bianco o nero, a parti uguali macinato finemente e lasciato granuloso... E, per quel tesoro di quaranta ricette tramandateci, come dimenticare l'importanza del riso nel Veronese, presenza fondamentale della Bassa? Va citato anche lo *gnoco*, la cui origine rinascimentale indicava (prima della versione sostitutiva della patata, nel 1800) una pasta di farina di grano o di miglio. E, dopo gli gnocchi, i dolci: dai *galani* (ad imitazione delle chiacchiere) alle (nomen omen) *frittole* (variante delle 'veneziane'), fritte nell'olio e a base di farina, pezzetti di mela, uova, uvetta ammollata nel vino Marsala, rapatura d'arancia o di limone, zucchero e vaniglia... Dal 1894 (ottenuta la patente reale, premio del laborioso ingegno di Domenico Melegatti, caposaldo storico della produzione artigianale) l'insignito *pandoro* è il dolce natalizio di Verona. Le tipicità veronesi nel tempo vengono affiancate o sostituite da cucine più elaborate e creative, con reinterpretazioni di ricette tradizionali o con l'inserimento di sapori e cibi di altre culture. La ris-

torazione scaligera, secondo la critica, offre delle punte di eccellenza con ben sei locali stellati Michelin: Il Desco e La Fontanina a Verona città, Villa Arquade a San Pietro in Cariano, Perbellini a Isola Rizza, la Trattoria Vecchia Malcesine a Malcesine, Al Caval a Torri del Benaco. Ma indipendentemente dalle stelle, esistono dei buoni ristoranti che meritano l'esperienza gastronomica.

Per non parlare delle numerose trattorie e osterie tipiche.

Abbiamo scelto per voi alcuni locali, con fasce diverse di prezzo, in zone diverse, che ci sono sembrati rappresentativi, consci che la scelta è oltremodo ricca e difficilmente può ascriversi in un articolo di poche pagine.

Per dovere di cronaca, i prezzi si intendono comprensivi di antipasto, primo, secondo e dolce ma senza vini. I vini ci sono stati tutti suggeriti dai sommelier, a loro gusto e giudizio. E, dati i tempi sospetti, va rimarcato che i ristoratori non hanno pagato nulla per essere stati nominati in questo articolo.

### Verona città

#### Al Cristo

"Viaggiare vuol dire strofinare il cervello contro quello degli altri" scriveva il pensatore francese Montaigne. Viaggiando nascono così nuove idee, si aprono gli orizzonti professionali e personali. Ne sanno qualcosa Luca Famiglietti, patron del ristorante Al Cristo con la sua compagna Attilia, impenitenti viandanti sulla strada del gusto. Catturati dal fascino del Vietnam gestiscono per quattro anni un ristorante di cucina italiana ad Hanoi, dove apprendono i segreti della cucina locale. Rientrati in Italia, nel 2000, rilevano una vecchia osteria nel cuore di una delle zone più belle di Verona e trasferiscono in cucina i profumi, i colori, i sapori dei loro viaggi per il mondo. E Verona può così finalmente contare su un locale con un tocco veramente internazionale. Dopo un altro dei numerosi viaggi, nel 2007 ampliano l'accogliente struttura e affiancano al Ristorante il Pintxos Bistrot: nel locale dal moderno





design propongono una cucina in miniatura di ispirazione basca, dalla forte identità ma più informale e veloce. Al Cristo la parola "fusion" assume il significato di una cucina che crea una fusione tra ingredienti e gusti di origini diverse e i cinque sensi. Infatti le forme e le texture stimolano, idealmente, anche il senso del tatto, per suggerire un viaggio sensoriale. La via gastronomica non è estrema e non passa per particolari stranezze esotiche ma sceglie l'assoluta semplicità di materie prime di totale qualità. Luca Famiglietti sceglie attentamente con estrema competenza, preparazione e cura i suoi fornitori nazionali ed internazionali, garantendo un prodotto eccellente. Nei piatti troviamo poi una reinterpretazione delle ricette, creata elaborando una nuova paletta di gusti in modo del tutto personale. In certe pietanze colpisce la freschezza dei sapori in bocca, ottenuta con spezie, erbe, frutti esotici o certi tuberi, tutti esaltatori del gusto in modo naturale. Il menu è davvero vario, con proposte in grado di soddisfare anche i palati più esigenti (non mancano caviale, ostriche o astici dell'acquario), spaziando dalla carne al pesce. Appetitoso il Sushi con polpa di granchio della Cornovaglia, mango fresco e ravanella, respiro d'Oriente nel Sashimi con salsa Ponzu. Fra gli antipasti 'classici', altre proposte: il brodo magro d'anatra, foie gras e infusione di erbe thailandesi, o il lomo iberico de Bellota e filetto di prosciutto crudo Pata Negra. Ottimi gli spaghetti Verrigni con gamberi rossi siciliani e zest di lime, un tocco di fresca

acidità sulla dolcezza delle carni ben integrate in una pasta di regale consistenza. Fra gli altri primi, le tagliatelle artigianali di grano duro con ragù d'oca e funghi Shiitake, i fusilli di Gragnano, baccalà e peperoni del Piquillo. Il fritto di mare è una soffice nuvola di piacere, in alternativa il tatakì di tonno rosso e salsa al tamarindo o il filetto di maialino berico, verze ripassate e senape all'arancia. Per assaggiare la divertente cucina del Bistrot con dei piccoli bocconi semplici e saporiti, serviti su una fetta di pane e infilzati da un pintxo, (letteralmente uno stuzzicadenti), avete solo l'imbarazzo della scelta tra più di dieci sfiziose possibilità. La cantina, nella quale si può anche cenare circondati da etichette prestigiose, è di stile internazionale: anche qui la competenza e la conoscenza di Famiglietti si rivela pressoché enciclopedica. La ragionata varietà di produttori e la grande profondità di annate gli hanno valso il premio Best Award of Excellence 2009 della celebre rivista Wine Spectator. Va evidenziata la lista Krug, unica in Italia per la sua ricercatezza. In poche emblematiche parole, si può affermare che questo locale meriti il viaggio!

*Info: Piazzetta Pescheria 6 - tel. 045.594287. Giorno di chiusura: lunedì. Prezzo medio: 90 al ristorante Al Cristo, 25 al Pinxtos Bistrot.*

#### **L'Oste Scuro**

In un vicolo a pochi passi da Castelvechio un'insegna in ferro battuto scolpisce l'Oste scuro. Varcata la soglia

l'ambiente è accogliente ed informale, caldo di parquet in rovere, di toni gialli e rossi, di travi e muratura originale fine '700 a vista. Alle pareti quadri e fotografie di artisti veronesi e un'atmosfera stile brasserie francese. Ci accomodiamo ad uno dei tavoli delle tre salette, accolti con vera cortesia e affabilità. Il sorriso solare dello chef Simone Lugoboni ci mette subito a nostro agio... qui di scuro non c'è proprio nulla, è solo un nome ereditato dalle gestioni precedenti, dal significato ancora o-scuro. In dodici anni di attività questo locale ha saputo diventare una luminosa certezza per gli amanti del pesce fresco. Passa poco tempo, grazie alla velocità di un servizio attento e accurato, ed ecco arrivare l'antipasto: iniziamo con un merluzzo su lenticchie e capperi di Pantelleria. Materia prima eccellente, cotture perfette e creatività di accostamenti in un piatto proprio riuscito, dagli armonici equilibri. Imperdibili qui sono le crudità di pesci e crostacei, nella loro esaltazione di una materia prima eccellente. Fra le altre possibili scelte, il cicchetto fritto, gli scampi crudi, la tartare di pesce, il polpo e mazzancolla su crema di patate, il baccalà alla veneziana, i calamaretti su crema di fagioli di Sorana. Fra i primi non perdetevi gli spaghetti con alici Menaica, o il risotto ai frutti di mare. Ai secondi lasciatevi tentare dalla grigliata mista, oppure dal fritto misto, o dal pesce al cartoccio o in crosta di sale, o dal gran piatto dell'Oste Scuro. Noi abbiamo scelto una morbida ricciola grigliata

al pane con capperi, olive e origano di Pantelleria, un piatto mediterraneo e solare, nel quale vivono semplicità, naturalezza, sapori netti e puliti. Ecco una cucina centrata sulla tradizione, con un profondo rispetto per la materia prima, che punta a valorizzare i prodotti del territorio italiano, veri tesori della nostra cultura gastronomica. Con umiltà e dedizione alla materia, Lugoboni riesce a trasferire nei suoi piatti amore e passione. Dare qualità in tutto, fare tanta ricerca, prendersi completa cura del cliente: ecco le conditio sine qua non per questo chef di neppure quarant'anni con esperienze internazionali.

La calibrata lista dei vini con 200 etichette propone bollicine italiane e francesi, un'ampia offerta di bianchi veronesi, nazionali ed internazionali e anche rossi italiani ed esteri. I sommelier Igor Sartori e Simone Marchesini hanno suggerito per il nostro menu lo champagne Brut Paul Déthune, Gran Cru di Ambonnay.

*Info: Vicolo San Silvestro 10- tel. 045.592650. Giorno di chiusura: lunedì a pranzo e domenica. Prezzo medio: 75.*

#### **Locanda Castelvechio**

A pochi passi da Castelvechio, un locale unico nel suo genere. Basta guardarsi un po' intorno, dopo essere stati accolti con cortesia, per percepire la cura per il bello e l'attenzione maniacale ai dettagli. La storia torna al 1831, ai tempi in cui qui era locata la prima gastronomia salumeria di Verona. Armando Bordin rileva il locale una decina d'anni fa e dopo un anno e mezzo di scrupoloso restauro, dà vita a questa locanda-gioiello che mantiene un legame intimo con il passato. Arredata in puro stile direttorio, dalle colonne classiche con capitello, quadri e stampe antiche, giochi di specchi, marmo per pavimento e un soffitto che, unitamente alla boiserie, sono originali dell'epoca. Due sono le sale ugualmente curate, e, nella bella stagione, esiste la possibilità di godersi la veranda all'aperto.

La cucina è tipica e riprende le fila del passato con ricette tradizionali, di corretta esecuzione. Fra gli antipasti abbiamo optato per un prosciutto crudo dolce di Montagnana con giardiniera della casa (gustosa), ma si

può iniziare anche con le sarde in saor o il luccio in salsa con polenta. Fra i primi vanno assaggiate le fettuccine della casa con sugo di pomodoro fresco, ragù e fegatini. In alternativa pasta e fagioli, i tagliolini in brodo con fegatini, i tortellini della casa in brodo, le zuppe di verdura fresca di stagione, i risotti.

Ai secondi arriva il piatto forte, imperdibile: il carrello di arrostiti con roastbeef, punta di vitello, prosciutto di Praga al forno, e bolliti di manzo copertina di spalla, testina di vitello, lingua naturale, lingua salmistrata, cotechino, il tutto condito con pearà, salsa verde, cren. A seconda delle occasioni si può arrivare a dieci tipi diversi di carne. Chiusura ghiotta con i dolci della casa al carrello (budino diplomatico, tiramisù, zuppa inglese, fichi e noci macerati nel marsala, prugne cotte al recioto, gelato di fiordilatte con cioccolato caldo). Al nostro menu Alberto Ferrara, responsabile della scelta dei vini, ha proposto 'I vigneti' di Zymé, un IGT veronese del 2006.

*Info: Corso Castelvechio 21/A - tel. 045.8030097. Giorno di chiusura: martedì, mercoledì a pranzo. Prezzo medio: 45.*

#### **Al Pompieri**

Facilmente raggiungibile a piedi da piazza Erbe, la trattoria è in un vicololetto adiacente via Cappello, in pieno centro storico. Nasce come osteria quasi un secolo fa, fondata da un pompieri in pensione che non si preoccupò mai di darle un nome. Furono gli avventori a battezzarla 'Al pompieri', in onore dell'oste.

L'ambiente è rustico con stile, dalle caratteristiche travi a vista e il calore del legno a scaldare l'atmosfera. Due sono le sale a disposizione della clientela, entrambe arredate con tovagliame a quadrettoni sui toni del verde in sintonia con il luogo. Alle pareti ritratti di volti veronesi, scelti dalla raccolta dei fratelli Bassotto, maestri della fotografia scaligera, e di volti famosi. In fondo alla sala grande campeggiano due banchi di leccornie: da un lato i salumi e dall'altro i formaggi.

Natalino, pizzicagnolo da oltre cinquant'anni, è pronto a servire oltre trentacinque tipi di salumi diversi (appesi in modo caratteris-



Azienda Agricola Valentina Cubi  
Via Casterna, 60 - 37022 Fumane (VR)

\*\*\*

Apertura nuovo punto vendita  
ed area eventi e degustazioni  
a Verona in Via Preare 15  
Tel. +39 045 941241





Giancarlo Perbellini

tico anche al soffitto). Un centinaio i formaggi proposti, provenienti soprattutto dal Nord Italia e acquistati con rigorosa selezione da affinatori. Inevitabile che si dia inizio alle danze culinarie con un invitante tagliere di salumi e formaggi (serviti con marmellate e mostarde). A prendere la comanda sopraggiunge lo chef Marco Dandrea che gestisce dal 2000 la trattoria insieme a due soci: scorrendo insieme il menu che ci viene presentato in modo franco, circostanziato e affabile, troviamo piatti della cucina tipica veronese con un'attenta ricerca della materia prima. Fra i primi assaggiamo gli spaghetti di Gragnano al Monte Veronese ubriaco e pepe nero, avendo già valutato la bontà della pasta e fagioli e del risotto all'Amarone. Come secondo scegliamo la guancia di manzo brasata all'Amarone con purea di patate. Vi elenchiamo qualche altra proposta del menu: pastisada de caval con polenta "Marano", Baccalà con polenta, fegato alla veneziana con cipolla di Chevenne. Fra i dolci da provare la crema frita e il tiramisù. La cucina è concreta e solida e trae vigore da prodotti di qualità scelti con cura in base alla stagionalità: nessun volo pindarico ma tanta sostanza. La carta vini di oltre 400 etichette, pur privilegiando i vini locali, presenta una buona selezione dal resto d'Italia (e bollicine francesi). Marco Dandrea ci propone il Valpolicella Superiore Le Guaite del 2004, azienda Dal Bosco.

Info: *Vicolo Regina d'Ungheria, 5 - tel.*

045.8030537. *Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 40.*

#### Pizzeria "Leon D'oro"

Un sontuoso giardino a pochi passi da Piazza Bra è l'ingresso della villa dell'Ottocento, completamente restaurata in stile osteria. Tre sale (nella più piccola vanno ammirati i controsoffitti originali) con pietre a vista, tavoli di legno, toni del marrone predominanti in un arredo in sintonia con l'ambiente. Alle pareti gigantografie dei soci fondatori interpretati dall'obiettivo di Marco Bravi, con istantanee che li ritraggono in momenti della professione o nel tempo libero. Fra questi Elia Rizzo, chef stellato del Desco. Nasce quasi per gioco l'avventura gastronomica di questo locale, aperto nel giugno del 2008, come una gioiosa condivisione fra amici. L'idea è quella di proporre un menu di pizze classico, vario ma senza interpretazioni funamboliche. Tradizione e selezionata cura delle materie prime sono gli ingredienti base della cucina. La pasta della pizza viene fatta maturare per circa quattro giorni in cella e poi lasciata lievitare per sei ore a ventiquattro gradi. La cottura, in forno a legna, dura circa quattro minuti e mezzo e rivela una pasta fragrante e croccante, dal bordo alto. Vi consigliamo l'assaggio di una semplice e gustosa Pomodorini appassiti e olive, o la delicata Lardo Veronese, una sorpresa di leggerezza. Potete assaporare una quindicina di altri gusti, oppure, per chi non ha

voglia di pizza, scegliere fra le insalate, i tortellini burro e salvia, le lasagne al forno, le melanzane alla parmigiana, la tagliata di manzo, la cotoletta di pollo con purea, il tommino fondente. Dulcis in fundo i dolci fatti in casa: tiramisù, panna cotta, torta di mele. Oppure potete optare per i sorbetti o i semifreddi. Nella minimale carta bevande sono presenti bollicine, qualche bianco e rosso locale e anche delle proposte al bicchiere. Discreta l'offerta di birre artigianali. Oberdan Turozzi, socio gestore, ci ha consigliato di accompagnare le nostre pizze con M'anis, birra artigianale chiara dell'azienda trevigiana Campagnole Presa.

Info: *Via Pallone 10/A - tel.*

045.8036658. *Giorno di chiusura: mercoledì a pranzo. Prezzo medio: 25.*

#### Bassa Veronese

##### Perbellini

Esterno: anonimo, un capannone industriale nella Bassa Veronese. Interni: eleganti, un po' barocchi. Ciak si gira... il film inizia con il primo assaggio, caviale affumicato e zabaglione ghiacciato. Una rivelazione. Da Giancarlo Perbellini è la cucina la vera protagonista, il resto è contorno che sparisce non appena va in scena il cibo interpretato da un vero artigiano del gusto. Nessun virtuosismo modaio ma tanta concretezza e solidità per un'esperienza culinaria autentica.

L'accoglienza è premurosa senza essere invadente, come si conviene ad un ris-



torante diventato una punta di diamante della ristorazione italiana (e non solo). Il servizio è veloce ed efficiente, una danza ben orchestrata, diretta con classe e affabilità da Paola, moglie di Giancarlo. L'atmosfera è rilassante, lontano il servizio gessato e formale di altri locali stellati: qui si respira un clima sereno e accogliente, nel quale sarete ben coccolati ed accuditi, per farvi vivere un coinvolgente set culinario.

La prima scena va dedicata all'assaggio del caviale affumicato e zabaglione, nel quale il contrasto fra il salato dell'affumicatura e la dolcezza dello zabaglione, fra le diverse consistenze e temperature è una vera delizia per il perfetto equilibrio raggiunto. Un altro piatto da antologia è il wafer, tartare di branzino, caprino e sensazione di liquirizia. Pura sinfonia per il palato: ogni ingrediente è individuabile ma perfettamente fuso nell'insieme, con un gioco di ritorni di sapori avvincente. Complesso ed elegante, è un must da non perdere. Proseguite con una bruschetta con acqua di pomodoro, crostacei, ali di razza, calamari, nervetti e fagioli cannelli: naturalezza e leggerezza in questa preparazione divertente e felicemente proporzionata. Meno appagante il risotto al profumo d'aglio dolce e topinambur con granchio reale e olio alla vaniglia, seppur perfetto nelle cotture. Un 'azzardo' da sperimentare lo scampo fritto, millefoglie di pere e salvia, fonduta di taleggio, caramello di Xeres. Anche qui Perbellini esprime una ricerca - mai esasperata, ma saggia - in

continua evoluzione, pur mantenendo sempre costanti l'assoluta padronanza della tecnica, l'accurata scelta e conoscenza della materia prima, le salde radici territoriali e la raffinata precisione dei sapori. Proseguite con il foie gras cotto nel pepe, con mele, sedano, curry, una tavolozza di ingredienti e sapori, di diverse consistenze che creano in bocca un quadro di emozioni intense. Classico e di grande scuola il guanciale di vitello e scaloppa di foie gras, puré di patate e porri fritti memorabile per l'azzeccato abbinamento e la straordinaria morbidezza delle carni. Ed è arrivato il momento del carrello di dolci: quattro piani di golosità, un trionfo di dolcezza da far perdere la testa... qui si aprono memorie fanciullesche e si scorre il fim dell'infanzia.

La selezione dei vini è decisamente ricca, sia per etichette sia per formati (ottimo assortimento di mezze bottiglie), nonostante il penoso furto subito l'anno scorso. Andrea Salvatori, sommelier, vi saprà consigliare con professionalità e competenza. Per noi ha scelto un Riesling del 2007 di Lowenstein.

Potete girare l'ultima scena nel salottino dei distillati, con cantina a vista, per godervi fino all'ultimo istante la soddisfazione dei sensi appagati e magari fare quattro chiacchiere con Giancarlo Perbellini, che, nonostante i riconoscimenti nazionali ed internazionali (dal 1989, data di apertura del ristorante: nel 1992 viene premiato come miglior chef europeo, nel 1996 si aggiudica la prima

stella, nel 2001 la seconda), non si sente assolutamente una star. "Il posto degli chef è in cucina, non in televisione" - afferma convinto. Un uomo concreto, dotato di sicuro talento artistico ma anche manageriale. A Verona ha creato con altri soci il ristorante Capitan della Cittadella, l'Enoteca Zero7, la pizzeria Du de Cope e in provincia, a Villafranca, un'altra pizzeria con nome sempre Du De Cope di recente apertura. Un uomo che fin da piccino vedeva nel suo futuro i fornelli. Poi, tornando dopo varie esperienze proprio alle sue origini, decide di aprire il suo ristorante a Isola Rizza, in una località persa in mezzo al nulla, riuscendo ad ottenere importanti conseguimenti internazionali e una clientela affezionata... ecco, possiamo affermare che il suo successo è significativo delle sue indubbie capacità, che uniscono conoscenza, tecnica, fantasia e manualità a una vissuta sensibilità.

*Info: Isola Rizza (30 km da Verona). Via Muselle 130 -tel. 71355352* *Giorno di chiusura: domenica sera, lunedì e martedì.* *Prezzo medio: 130.*

#### **Locanda "le 4 ciacole"**

In un paesino nato all'ombra di un campanile nella Bassa Veronese, troverete un'accogliente locanda che merita la sosta. A ricevervi all'ingresso dietro un bancone di salumi e formaggi il sorriso cordiale di Tiziano Scandogliero, padrone di casa. Tutta la struttura, di proprietà, è stata restaurata per concretizzare un sogno: condividere la grande passione di famiglia





per i salumi, i formaggi e il cibo della tradizione. I Scandogliero nella loro bottega hanno servito per tre generazioni la gente del paese, ma Tiziano, forte delle innumerevoli peregrinazioni in malghe, caseifici, in salumifici artigianali, voleva fare di più. Supportato dalla moglie e dal figlio Marco, sommelier, inaugura il nuovo complesso circa due anni fa, mantenendo la storica bottega e utilizzando quattro sale per la ristorazione e sei stanze per il pernottamento. In Rudy Casalini trova l'alter ego in cucina, con il quale condivide la stessa prospettiva: dare l'eccellenza nella materia prima e una ricca varietà di ingredienti tipici. L'atmosfera è semplice e informale, l'accoglienza è sinceramente cordiale e appassionata (non a caso si chiama quattro ciacole, che significa quattro chiacchiere). Vale la pena di iniziare dalla ricca selezione di salumi artigianali, accompagnati dai formaggi di malghe e caseifici italiani. Un piatto che cambia ogni sera, a seconda dell'estro di Tiziano.

Non stupitevi se, passando davanti al suo banco, vi farà provare fra le centocinquanta tipologie di formaggi e i sessanta salumi disponibili degli altri assaggi, solo per gusto di vedervi sorridere estasiati dalla novità di un sapore sconosciuto. Fra i primi non rinunciate al sapido risotto tradizionale Vialone nano con taglio di culatello fresco di maiale antico: cotture perfette e gran materia prima. In alternativa, da un menu che cambia ogni 40 giorni per seguire la stagionalità, gli gnocchetti di patate con crema di gorgonzola e tartufo nero

abruzzese, gli spaghetti con vitellino e pistilli di zafferano o ancora la zuppa di fagioli borlotti e maltagliati di pasta fresca con crostini al caffè Giamaica.

Il controfiletto di puledra Tenuta di San Rossore e radicchio rosso di Verona, servito al naturale, senza sale né olio -a voi la scelta tra i vari sali ed oli- e cotto a puntino, si scioglie letteralmente in bocca. Altre pietanze, a scelta: tagliata di vitella 18 mesi di razza "Fassona" con patate al forno; coscia di coniglio tradizionale piemontese stufato con carciofi croccanti, guancialino di vitello da latte brasato all'Amarone con crema di patate rosse, costata di vitella da allevamento certificato "Valente C." alla brace. I dolci, come le gustose focacce e il pane, vengono fatti in casa. Da provare il tiramisù della locanda con banane e scaglie di cioccolato. La carta vini, di valida impostazione con scelte oculate a prezzi onesti, spazia dalle bollicine italiane e francesi a rossi e bianchi italiani e internazionali, a vini da meditazione.

Il vino proposto dal sommelier Marco Scandogliero ad accompagnare il menu è il Lacrima di Morro d'Alba di Mancinelli, 2006. *Info: Roverchiara - Piazza Vittorio Emanuele 10 - tel. 0442685115. Giorno di chiusura: domenica. Aperto solo la sera. Prezzo medio: 40.*

### Valpolicella

#### Atelier del Byblos Art Hotel Villa Amistà

Un'antica villa veneta del XVIII secolo immersa in un parco di ventimila metri

quadrati nel cuore della Valpolicella: siamo al Byblos Art Hotel Villa Amistà, un albergo a cinque stelle con piscina, centro Wellness e ristorante 'Atelier'. Lo stile è neo-barocco e l'arredamento gioca su forti contrasti tra il classico di una villa patrizia decorata da affreschi e reperti originali del Quattrocento e del Settecento con il moderno di un design contemporaneo.

L'insieme risulta esagerato, con spiazzanti dissonanze dalla forte carica emotiva. L'ecclettismo di colori pop, i patchwork e l'ornamentalismo sono parte di una reinvenzione contraddittoria, con uno strano effetto di trasformazione dell'immagine. L'ingresso del ristorante si apre con la Sala Pomodoro, con opere del noto artista e di Vanessa Beecroft: si prosegue da un lato verso due piccole sale fumatori dalle pareti piastrellate con un unico tavolo ciascuna e dall'altro alla sala grande con quattro colonne di marmo in centro e opere esposte di Marc Quinn e Luigi Ontani. Da un'altra porta si accede al Giardino d'Inverno, una veranda riscaldata con una fontana e piante ornamentali nella quale di sera si cena al lume di candela. In un contesto così esageratamente unico e un po' pacchiano, non ci si aspetterebbe di trovare una cucina concreta, seppur creativa. Un tributo all'estetica qui lo possiamo finalmente trovare nelle coreografiche presentazioni, ma i piatti esprimono sostanza e una ricerca di accostamenti che non contempla più di tre o quattro ingredienti al massimo. Vige il rispetto del gusto originale dei cibi, esaltando le caratteristiche intrinseche del prodotto



senza stravolgerlo con lavorazioni eccessive. Una cucina che esprime valorizzazione della materia prima stagionale con una vena di rivisitazione. Gli equilibri sono sostanzialmente rispettati, precise le cotture, buone le materie prime selezionate con intelligenza ed interpretate con un tocco di fantasia. Un accenno anche alla leggerezza e digeribilità degli alimenti, prese in dovuta considerazione probabilmente anche per una filosofia di benessere in sintonia con la Spa. Passiamo ora alla descrizione del menu che spazia equamente tra carne e pesce. La minuta propone una ricerca creativa con intersezioni tra territorio abruzzese (lo Chef, Marco Marcucci, è di Pescara) e altre regioni, dal Veneto alla Sicilia, al Friuli, al Piemonte per proseguire Oltralpe. Tanto per iniziare, il cesto del pane caldo fatto in casa è ricco e appetitoso. Le code di gamberi scottati su purea di ceci neri e pere cotte allo zenzero dimostrano, contrariamente alle idee preconcepite, un buon equilibrio, un po' compromesso dalla durezza dei ceci. Potete scegliere in alternativa la tartare di Fassone Piemontese con pinzimonio di verdure appena scottate in bagna cauda, il petto di quaglia marinato al macis con insalata di carciofi crudi e frutta secca o la scaloppa di foie gras al sentore di pepe con tortino di cavolo nero e zucca confit. Ai primi provate la chitarra di pasta all'uovo e zafferano in salsa d'agnello e noci di macadamia, dalle consistenze ben integrate e dalle note speziate calibrate. Oppure, potete scegliere degli spaghetti di grano duro all'orzo su crema all'aglio e ricci

di mare o il 'Cialzon' friulano con fonduta di Monte Veronese. Fra i secondi assaggiate il maialino di Segovia, condimento ai semi di sesamo e cumino e verdure brasate: la giusta cottura rende morbida questa carne sapida, avvolta da una crosta croccante, esaltandone i sapori.

In alternativa, i bocconcini di cervo scottati, pearà della tradizione e scalogni al forno o l'involto di verza e storione bianco con patate affumicate. Per chiudere in dolcezza, deliziatevi con il parrozzo alle mandorle mantecato all'Aurum, un dolce tipico abruzzese. Oppure, in carta, vengono proposti un morbido al cioccolato fondente con gelato al Recioto e un fagottino di mele e frutta secca con salsa alla cannella. La carta vini propone 500 etichette, fra italiani ed internazionali con un'ampia selezione di vini francesi, a prezzi sostenuti. Il suggerimento del sommelier Vincenzo Uva è per il Soave Classico La Frosca 2007 di Gini.

*Info: Corrubio. Via Cedrare 78 - tel. 045.685555. Giorno di chiusura: mai. Prezzo medio: 70.*

### **I Caprini**

Volete godervi una schietta e autentica cucina casalinga in una trattoria che ha una storia dal 1907? Il vostro indirizzo è I Caprini, nella piazza di un paesino della Valpolicella, tra l'osteria e il panificio, gestiti tutti dalla stessa famiglia. Dopo quattro generazioni la proposta è ancora legata ai sapori del territorio, alla valorizzazione della tradizione e alla genuinità dei prodot-

ti. A proseguire le tradizioni familiari tre fratelli: Davide in cucina, Sergio in sala e Nicola, che ha ereditato dalla zia la mansione del 'tirare' la pasta con il matterello, in cucina e in sala. Le tre luminose sale al primo piano sono semplici e arredate sobriamente, ma se volete mangiare in una stanza caratteristica chiedete della pistoria, il locale dove una volta c'era il forno (pistor), adesso trasformato in cantina, dal soffitto di mattoni dell'epoca e con una parete dal vecchio intonaco originale.

Si comincia con un antipasto di polenta, soppresa, lardo e giardiniera della casa. Ai primi non potete perdervi le lasagnette tirate a mano con vari condimenti a scelta: ragù, pomodoro, finferli e porcini, ragù di coniglio, lavarello affumicato. In alternativa i tortelli con asparagi e ricotta, o le paparele in brodo con i fegetini o le trippe in brodo o la zuppa di pane. Fra i secondi da provare la spadellata di puledro con radicchio rosso e scaglie di grana. Potete scegliere altrimenti il baccalà alla vicentina, il coniglio in umido, il guanciale di manzo brasato all'Amarone. O ancora, bistecche, bracirole, costate e tagliate cotte al camino. Fra i dolci -tutti fatti in casa - provate la torta di mele o quella della nonna. La carta vini è basata sul territorio, con un'ampia selezione di Valpolicella e Amarone. I prezzi sono contenuti. Sergio Bonaldi, sommelier, suggerisce il Valpolicella Superiore 'Mesal' di Terre di Pietra, del 2006.

*Info: Torbe (18 km da Verona). Via Zanotti 9 - tel. 045.7500511. Giorno di chiusura: martedì sera e mercoledì. Prezzo*





### Est Veronese

#### I Tigli

"Tornare alle origini per poter rinnovare": all'essenza di sé stessi e della materia... Corre l'anno 2000, Simone Padoan fa il pizzaiolo già da dodici anni, da sei ha aperto il suo locale "I Tigli", per l'appunto vicino ad un parco. E' in crisi, professionale ed anche umana, stretto tra pizzerie di grandi dimensioni che fagocitano clienti alla mordi e fuggi. Simone cerca una risposta diversa al suo lavoro, vuole dare di più e in modo diverso. Decide di lavorare contemporaneamente in pizzeria e da amici ristoratori e fornai, per ampliare il proprio orizzonte conoscitivo. E proprio tornando all'origine della materia, alla farina, ovvero al grano, che poi richiama alla terra, comincia a trovare le sue risposte e a dare un'interpretazione totalmente personale alla sua pizza. Un percorso che gli verrà riconosciuto dalla critica gastronomica, che lo premierà come uno fra i miglior pizzaioli d'Italia. Il suo segreto? In primis la scelta della farina, che è solo naturale (sia integrale sia semi integrale), macinata a pietra con grano proveniente da colture biologiche. L'estrema qualità del prodotto, integro di sali minerali, crea un alimento equilibrato e sano dal gusto più saporito, proprio per la ricchezza dei componenti naturali. Al secondo punto l'impasto: alla farina aggiunge l'acqua di sorgente delle Terme di Caldiero e il lievito madre, creato personalmente, partendo dallo yogurt come innesco di partenza. Al terzo punto la lievitazione, che deve essere lenta e lunga, affinché gli enzimi si sviluppino

gradualmente (quattro impasti in sequenza con tre rinfreschi per un totale di 24 ore). Poi la cottura: il fuoco va alimentato con legno di olivo che brucia lento e mantiene una fiamma costante. Il risultato? Sembra di assaggiare un pane d'altri tempi, croccante ed intenso, incredibilmente digeribile. Il lavoro di Simone Padoan però non si ferma qui: la ricerca maniacale di ingredienti naturali e genuini per le sue pizze lo porta a girare l'Italia per trovare i fornitori più adatti. Ingredienti che spaziano dal pesce alla carne, dai formaggi alle verdure, dalla frutta fresca alla secca. La pizza ai Tigli viene concepita come 'una vera e propria cena a base di pizza', quindi dall'antipasto (escludendo il primo) al dolce, in un'ordinata sequenza consigliata da Simone stesso. Qualche esempio? Carpaccio di dentice, insalata di germogli e mela verde, spezie e yogurt al lemongrass; Tagliata di "Sorana", insalatina al limone e guanciale di cinta senese "Paolo Parisi"; Baccalà mantecato, broccolo fiolaro, alici secche e capperi confit; Maialino da latte, verze stufate allo speck, purea di zucca e salsa al miele di girasole "Thun"... potete provare fino a venti tipi di innovazioni diverse, oppure fermarvi alle cinque della tradizione. Lasciate uno spazio per i deliziosi dolci fatti in casa. La piccola cantina offre una selezione che spazia dai produttori del territorio regionale e nazionale fino alle etichette francesi, proponendo anche diversi Champagne; un ampio spazio è dedicato ai vini naturali prodotti con il metodo biodinamico. Il consiglio sulle nostre pizze è stato per una Malvasia frizzante di Camillo


Donati del 2005.

*Info: San Bonifacio (22 km da Verona)  
Via Camposolo 11 - tel.  
045.6102606. Giorno di chiusura: mercoledì. Prezzo medio: 25.*


### Lago di Garda

#### Il Nido delle Cicogne

Un nido tranquillo nell'entroterra gardesano accoglie i viaggiatori alla ricerca di una piacevole tappa gastronomica, lontano dai clamori turistici. Nella bella stagione si mangia all'aperto, ma lo chef patron Ferruccio Girelli Consolaro non cucinerà per più di sedici persone comunque. Per essere nido, va da sé, l'attenzione va concentrata, soprattutto quando il cibo viene sempre preparato al momento. La minuta è sbilanciata sulle carni, (su tredici piatti, solo uno a base di pesce, l'ombrina al forno con crema di carciofi Violetta e ristretto di Syrah): qui, pur essendo vicini al Garda, non assaggerete mai pesce di lago, che non incontra i gusti dello chef. Iniziamo con una saporita sella di coniglio ripiena e crostatina all'Asiago, una preparazione di buona esecuzione. In alternativa potete assaggiare la particolare bavarese di foie gras con brioche alle nocciole e marmellata d'arancia. Fra i primi non perdetevi la crema di broccoletti, battuto di acciughe salate e cappelletti ripieni d'olio extravergine: i sapori sono puliti e si sostengono bene l'un l'altro nei contrasti dando poi vita ad un armonico insieme, gradevole al palato. Dal menu, ecco qualche altro piatto, per solleticare la curiosità gastronomica: riso Vialone nano ai cipollotti con coscia e petto di



Simone Padoan - I Tigli



Livio e Rosaria - Al Pescatore

quaglia al recioto bianco di Soave e ravioli ripieni di radicchio tardivo su crema di polenta e formaggio di fossa. La gustosa sella di maialino in olio extra vergine del Garda con pomodorini, capperi e chips di patate presenta una mirata cottura a bassa temperatura. In alternativa si può scegliere un trancio di pancia di maiale, gamberi e passatine di ceci e rosmarino. Fra i dolci, valutate la sfera di cioccolato con gelato al fior di latte. Discreta l'offerta dei vini con un centinaio di etichette, fra le quali aziende nazionali ed internazionali a ricarichi modesti. Il consiglio è stato per un Pinot nero di Borgogna dell'azienda Valentin Vignot, annata 2007.

*Info: Sandra (20 km da Verona) Via Dosso 18 - tel. 045.7595198. Giorno di chiusura: martedì e sabato a pranzo. Prezzo medio: 60.*

### Osteria "Al Pescatore"

"Ci sono sapori che il tempo non cambia": questa l'insegna ad accogliervi nel locale sul porticciolo di Castelletto di Brenzone, all'ormeggio colorate e vecchie barche di pescatori... Storie antiche, come quella di Beppino, che preparava qui ami e fili per pescare il persico, il luccio, le sardine, arnesi visibili all'interno, in teche trasparenti. Qui, indietro nel tempo, c'era un vecchio scantinato, aperto sul porto, ricovero di vele, di imbarcazioni e di attrezzi dei pescatori ora restaurato in una suggestiva grottina in pietra locale, alle pareti attrezzi da pesca. Non si propone una carta del cibo, ma un menù fisso, di cinque o sei piatti, basato esclusivamente sul pescato del giorno, e solo pesce d'Alto Lago. La cucina di Rosaria, semplice e

genuina, risalta il sapore del pesce fresco nella sua delicatezza, senza eccessi di ingredienti; le cotture a volte non sono precise ma il risultato complessivo è piacevolmente appetitoso. Sostenitori della cucina della memoria, Livio e Rosaria aprono sei anni fa quest'osteria cullata da sempre nei loro sogni: un'immensa vera passione traspare in ogni loro singolo gesto, teso ad un'ospitalità spontanea.

Ecco il menu che abbiamo degustato: come antipasti paté di tinca su un crostino con arancia e insalata, lavarello in salsa con le salse aromatizzato alla cannella, luccio bollito con olio, limone e prezzemolo. Ai primi zuppetta di pesce di lago con tinca, lavarello, cavedano e bigoli al Pescatore con sarde sott'olio, pinoli, uva passa e capperi frullati. Secondi: polpette di cavedano su un letto di verza e lavarello con i carciofi. Per terminare: gelato al pompelmo rosa e semifreddo al cioccolato. Una cinquantina le etichette dedicate alle città del Garda, Trento, Verona e Brescia. Il suggerimento che ci è stato dato è per il Pinot Grigio 2008 dell'azienda Cadalora.

*Info: Castelletto di Brenzone - Via Imbarcadere, 31 - tel. 045.7430702  
Giorno di chiusura: domenica sera, lunedì, martedì. Aperto solo di sera, a parte la domenica a pranzo. Prezzo medio: 35.*

### Valeggio

#### Bottega Osteria "Al ponte"

Celebrato fra i più bei borghi d'Italia, Borghetto, a pochi chilometri da Valeggio, fa respirare un'atmosfera senza tempo che avvolge tutto il villaggio, sospeso tra la storia secolare e il sogno.

Ad un centinaio di metri dal suggestivo

Ponte Visconteo sul fiume Mincio, sfumata sullo sfondo la sagoma della rocca scaligera, scorgiamo un antico cascinale del Seicento, sede della Bottega Osteria Al Ponte. Qui la famiglia Cressoni propone i prodotti tipici di questa terra, realizzati in casa con ingredienti genuini, seguendo le ricette tradizionali della zona. I famosi tortellini di Valeggio, i tortelli di zucca, la pasta fresca fatta in casa, i salumi fatti in cascina, (persino il cotechino), il pane, i dolci casalinghi, la frutta sciropata, sono da vent'anni produzione artigianale della famiglia Cressoni, che completa l'offerta con degli alimenti di nicchia, rigorosamente testati. Nella selezione di salumi con giardiniera fatta in casa, per esempio, potrete già sperimentare l'attenta cura dei fornitori: oltre al gustoso salame a firma Cressoni, vanno assaggiati gli ottimi culatello, crudo e spalla cotta dell'Antica Corte Pallavicina e la mortadella tartufata artigianale Bidinelli. Imperdibili i tortellini di Valeggio in cialda di Parmigiano Reggiano e i tortelli di zucca al burro fuso, salvia e polvere di amaretti: una delizia per il palato nella loro autentica genuinità. Alcuni esempi di altri primi: il risotto alla liquirizia con rape rosse e salsiccia nostrana, i bigoli al torchio con ragù d'anatra e bucce d'arancia caramellate.

Proseguendo, abbiamo scelto una saporita guancetta di vitello brasata al Valpolicella con polenta morbida e scaglie di Cimbro. In alternativa, trovate, fra gli altri, il bollito misto classico con pearà, salsa verde e mostarda e il baccalà mantecato su un letto di spinaci e olio al peperone. La carta dei vini è una piacevole sorpresa: più di 630 etichette con affidabili aziende locali, nazionali ed internazionali. Una



cantina di spessore, amorevolmente costruita da Igor Cressoni, con nomi prestigiosi e profondità di annate. Presente anche un wine bar dove degustare al bicchiere. La scelta del vino per il nostro menù è stata per il Valpolicella Superiore Casalvegri di Cà la Bionda del 2006.

*Info: Borghetto (25 km da Verona)*

*Via M. Buonarroti 24 - tel.*

*045.6370074. Giorno di chiusura: martedì e mercoledì. Prezzo medio: 40.*

### Lessinia

#### Aquila Nera

Duemilasei: il fondista Fulvio Valbusa vince la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Torino, a coronamento di una brillante carriera. Decide quindi, a trentasette anni, di ritirarsi dalle competizioni e di tornare al paesello nativo, Bosco Chiesanuova. Passa qualche mese e inizia una nuova avventura: con la moglie Elena, anima della cucina, dà vita al ristorante Aquila nera. Il nome, ovviamente, non è scelto a caso: si riferisce infatti allo stemma dello Sci Club di Bosco Chiesanuova. La medaglia d'oro fa bella mostra di sé in una teca trasparente all'interno della sala tutta in legno d'abete, una stube in stile più raffinato e unica nel suo genere. Nell'altra sala, dal soffitto in legno, le pareti sono invece di pietra cimbra: il senso della tradizione e il legame alla terra natia è fortemente vivo nei Valbusa. Per iniziare, il tagliere Aquila Nera, con tipici salumi, formaggi, tortini di funghi. Le saporite lasagne al forno al tartufo sono una prelibatezza - i Valbusa amano questo fungo ipogeo tanto da realizzare in estate dei menu specifici dall'antipasto al dolce - ma anche le fettucine al cacao con sugo di cervo sono da assaggiare. Fra gli altri primi, citiamo anche i canederli in brodo, ai funghi, al burro, i tortelli al Monte Veronese, gli gnocchi di malga al tartufo o con ricotta fresca. Vasta la scelta per i secondi, dalla polenta, funghi, formaggio e salsiccia al capriolo, dalla lombata e arista al forno alle tagliate, dal filetto di Angus alle scaloppe. Le costole di cervo

al forno e il cinghiale con polenta meritano l'assaggio, sia per le mirate cotture sia per la naturalezza dei sapori, intatti nella loro tipicità. Dulcis in fundo, lo strudel di mele o le sfogliatine al recioto con crema calda o la macedonia con gelato. Il vino proposto è il Valpolicella Classico Superiore "Ognissanti" di Bertani.

*Info: Bosco Chiesanuova (30 km da*

*Verona). Via Villaggio Biancaneve 5 - tel. 045.7050858. Giorno di chiusura: lunedì e giovedì. Prezzo medio: 30.*

### Altri Ristoranti consigliati

#### Verona Città

**Adriano** - Via Moschini 26 - tel. 045.913877. Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 60.

**Al Bersagliere** - Via Dietro Pallone 1 - tel. 045.8004824. Giorno di chiusura: domenica. Prezzo medio: 40.

**Al Capitan della Cittadella** - Piazza Cittadella 7/a - tel. 045.595157. Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 70.

**Bottega del vino** - Via Scudo di Francia 3 - tel. 045.8004535. Giorno di chiusura: martedì; mai durante le fiere. Prezzo medio: 70.

**Caffè Dante** - Piazza dei Signori 2 - tel. 045.8000083. Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 50.

**Calanova** - Via XX Settembre 13 - tel. 045.8008309. Giorno di chiusura: martedì e mercoledì a pranzo. Prezzo medio: 70.

**Cantina di San Rocchetto** - Via San Rocchetto 11 - tel. 045.8013695. Giorno di chiusura: lunedì a pranzo. Prezzo medio: 55.

**Desinare a Santa Teresa** - Via Santa Teresa 77 - tel. 045.8230152. Giorno di chiusura: domenica. Aperto solo la sera. Prezzo medio: 65.

**Enoteca Segreta** - Vicolo Samaritana 10 - tel. 045.8015824. Giorno di chiusura: domenica. Prezzo medio: 25.

**Enoteca Zero7** - Vicolo Ghiaia 2 - tel. 045.9235180. Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 25.

**Il Desco** - Via Dietro San Sebastiano 7 - tel. 045.595358. Giorno di chiusura: domenica e lunedì. Prezzo medio: 130.

**La Fontanina** - Portichetti Fontanelle 3 - tel. 045.913305. Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 75.

**I Masenini** - Via Roma 34 - tel. 045.8065169. Giorno di chiusura: domenica e lunedì a pranzo. Prezzo medio: 55.

**San Basilio** - Via Pisano 9 - tel. 045.520475. Giorno di chiusura: domenica. Prezzo medio: 35.

**Osteria Sottoriva** - Via Sottoriva 9/a - tel. 045.8014323. Giorno di chiusura: mercoledì. Prezzo medio: 25.

**La Trattoria di Giovanni Rana Tre Corone** - Piazza Bra 16 - tel. 045.8002462. Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 70.

**Tre Marchetti** - Vicolo 3 Marchetti 19/B - tel. 045.8030463. Giorno di chiusura: domenica. Prezzo medio: 50.

### Bassa Veronese

**Locanda dell'Arcimboldo** - Coriano. Via Gennari 5 - tel. 045.7025300. Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 50.

**La Torre** - Cologna Veneta. Via Torcolo 33 - tel. 0442.410111. Giorno di chiusura: lunedì. Prezzo medio: 50.

**Sarti** - Bonferraro. Via Don Giovanni Benedini 1 - tel. 045.7320233. Giorno di chiusura: martedì. Prezzo medio: 40.

### Valpolicella

**Alla Coà** - Ospedaletto di Pescantina. Via Ospedaletto 68. Giorno di chiusura: domenica e lunedì. Prezzo medio: 50.

**Al Covolo** - Sant'Ambrogio di Valpolicella. P.zza Vittorio Emanuele 2 - tel. 045.7732350. Giorno di chiusura: martedì. Prezzo medio: 35.

**Alla Ruota** - Mazzano. Via Proale 6 - tel. 045.7525605. Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì. Prezzo medio: 35

**Antica Osteria della Valpolicella** - Marano di Valpolicella. Via Monti Lessini 35 - tel. 045.7755010. Giorno di chiusura: lunedì. Prezzo medio: 30.

**Arquade de l'Hotel Villa del Quar** - Pedemonte. Via Quar 12 - tel. 045.6850149. Giorno di chiusura: lunedì e martedì a pranzo. Prezzo medio: 130

**Enoteca della Valpolicella** - Fumane. Via Osan 45 - tel. 045.6839146. Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 45.

**Groto de Corgnan** - Sant'Ambrogio di Valpolicella. Via Corgnano 41 - tel. 045.7731372. Giorno di chiusura: domenica. Aperto solo la sera. Prezzo medio: 45.

**Locanda 800** - Moron. Via Moron 46 - tel. 045.6000133. Giorno di chiusura: lunedì e martedì a pranzo. Prezzo medio: 50.

**Osteria La Coopera 1945** - Arbizzano. Via Stella 40 - tel. 045.6020508. Giorno

di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 35.

### Est Veronese

**Al Gambero** - Soave. C.so Vittorio Emanuele 5 - tel. 045.7680010. Giorno di chiusura: martedì sera e mercoledì. Prezzo medio: 30.

**Alpone** - Pergola di Montecchia di Crosara - tel. 045.6175387. Giorno di chiusura: domenica sera e martedì. Prezzo medio: 35.

**Antica Trattoria Il Busolo** - Vago di Lavagno. Via Busolo 1 - tel. 045.982146. Giorno di chiusura: giovedì. Prezzo medio: 45.

**Baba Jaga** - Montecchia di Crosara. Via Cabalao 11 - tel. 045.7450222. Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. Prezzo medio: 60.

**Le Cedrare** - Illasi. Stradone Roma 8 - tel. 045.6520719. Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì. Prezzo medio: 60.

**Le Muse** - Locara di San Bonifacio. Via Perarolo 33 - tel. 045.7660063. Prezzo medio: 45.

**Locanda Lo Scudo** - Soave. Via Covergnino 9 - tel. 045.7680766. Giorno di chiusura: domenica. Prezzo medio: 60

### Lago di Garda

**Al Caval** - Torri del Benaco. Via Gardesana 186 - tel. 045.7225083. Giorno di chiusura: mercoledì. Aperto la sera. Prezzo medio: 70.

**Alla Grotta** - Lazise. Via Fontana 8 - tel. 045.7580035. Giorno di chiusura: martedì. Prezzo medio: 45.

**La Casa degli Spiriti** - Costermano. Via Monte Baldo 28 - tel. 045.6200766. Sempre aperto. Prezzo medio: 110.

**Il Giardino delle Esperidi** - Bardolino. Via Mameli 1 - tel. 045.6210477. Giorno di chiusura: martedì e mercoledì a pranzo. Prezzo medio: 40.

**Da Nanni** - Gazzoli. Via Gazzoli di Costermano 34/c - tel. 045.7200080. Giorno di chiusura: lunedì e martedì a pranzo. Prezzo medio: 50.

**Osietra** - Peschiera. Via Sebino 29 - tel. 045.7553227. Giorno di chiusura: lunedì. Prezzo medio: 65.

**Re Lear** - Malcesine. Piazza Cavour 23 - tel. 045.7400616. Giorno di chiusura: martedì. Prezzo medio: 40.

**Stella d'Italia** - Pastrengo. Piazza Carlo Alberto 25 - tel. 045.7170034. Giorno di chiusura: domenica sera e mercoledì. Prezzo medio: 60.

**Vecchia Malcesine** - Malcesine. Via Pisort 6 - tel. 045.7400469. Giorno di chiusura: mercoledì. Prezzo medio: 80

### Valeggio

**Alla Borsa** - Valeggio. Via Goito 2 - tel. 045.7950093. Giorno di chiusura: martedì sera e mercoledì. Prezzo medio: 40.

**Antica Locanda Mincio** - Borghetto. Via Buonarroti 12 - tel. 045.7950059. Giorno di chiusura: mercoledì e giovedì. Prezzo 40.

### Lessinia

**Tredici Comuni** - Velo Veronese. Piazza della Vittoria 31 - tel. 045.7835566. Giorno di chiusura: lunedì sera, martedì. Prezzo medio: 30.

### Baldo Valdadige

**Taverna Kus** - San Zenò di Montagna. Via Castello 14 - tel. 045.7285667. Giorno di chiusura: martedì e mercoledì. Prezzo medio: 40.