

23 aprile



**BELLEVUE
SANLORENZO
HOTEL**
★★★★



PAOLO TRIPPINI

del Ristorante
TRIPPINI

Civitella del Lago - TR
T +39 0744 95 03 16

Aperitivo e Finger food

“Perlato” Custoza Spumante Brut - Gorgo | Garda Rosè Brut - Avanzi

•

Macaron alla Salvia con Paté di Fegato Garronese

•

Soffice di Patate, Coregone affumicato, Uova e Bottarga

•

Ditalini di Farro risottati, Trota salmonata Spinaci

•

Diaphragma, Rape bianche, Senape in grani e Tartufo

•

Merenda della Nonna

(Gelato all’Olio Pane e Arancio)

•

Coffee & Chef by Omkafè

•

Garda Racer by EVO e Sigaro Nostrano

gorgo

Chiaretto Valtènesi 2016 - Avanzi
“San Michelin” Custoza 2016 - Gorgo
“Summa” Custoza Superiore 2015 - Gorgo
“Cà Nova” Corvina Veronese 2014 - Gorgo


Avanzi

24 aprile



GRAND HOTEL FASANO
VILLA PRINCIPE



SILVIO BATTISTONI
del Ristorante
COLONNE
Varese - VA
T +39 0332 22 04 04
albergocolonne.it

Aperitivo e Finger food

Spumante Brut Metodo Classico 2013 - Menegotti

“Centopercento” Extra Brut Metodo Classico - Pasini San Giovanni

•

*Salmerino in Salmoriglio all’Olio del Garda DOP
e Achillea, in Battuta con Fiori, Misticanza in infusione*

•

*Felicetti Sprona il grano Matt alla sua migliore espressione
io comprendo e interpreto tra Vapori e Profumi di Erbe*

•

“Terra & Lago”

Fesalunga Garronese al Coltello, Uova di Trota e Parmentier

•

*Cioccolato, Olio del Garda e Agrumi
si districano nei meandri del dolce Equilibrio*

•

Coffee & Chef by Omkafè

•

Garda Racer by EVO e Sigaro Nostrano

MENEGOTTI



“Rosagreen” Valtènesi Bio 2016 - Pasini San Giovanni

Custoza 2016 - Menegotti

“Mezzacosta” Rosso Veronese 2013 - Menegotti



26 aprile



IL RE
DELLA
BUSA



ANTONIO • ANDREA • ROBERTO
TONOLA

del Ristorante
LANTERNA VERDE
Villa di Chiavenna - SO
T +39 0343 38 58 8
lanternaverde.com

Aperitivo e Finger food

Spumante Metodo Classico 2013 - Cavalchina | Brut Metodo Classico - Pratello

•

*Carpaccio di salmerino Alpino, Olive taggiasche,
Asparagi, Mela verde e Lime*

•

Coregone in Carpione , Nocciole, Gelato al Sedano

•

*Pacchero Monograno Felicetti,
Carbonara di Trota Oro, Fave, Finocchietto*

•

*Doppione di Manzo Garronese lessato in Manto croccante
di Erbe del Monte Baldo, Emulsione al Rafano, Misticanza di Verdure*

•

Fragole, Pistacchio, Limone, Olio del Garda DOP

•

Coffee & Chef by Omkafè

•

Garda Racer by EVO e Sigaro Nostrano



“Sant’Emiliano” Charetto Valtènesi 2016 - Pratello
“Amedeo” Custoza Superiore 2015 - Cavalchina
“Falcone” Cabernet Sauvignon Garda 2013 - Cavalchina
“La Rosa” 2015 - Cavalchina



PRATELLO

27 aprile



PALAZZO ARZAGA
HOTEL SPA & GOLF RESORT



PAOLO DONEI

del Ristorante
MALGA PANNA
Moena - TN

T +39 0462 57 34 89
malgapanna.it

Aperitivo e Finger food

Custoza Spumante Extra Dry - Villa Medici | Lugana Brut - La Pergola

•

*Filetto di Coregone arrosto con Vitello
alla Senape e Maionese di Asparagi*

•

Monograno Felicetti, Salmerino e Infuso di Pomodoro

•

Riso al Brodo di Larice Trota affumicata e Pane di Segale

•

Cotto e Crudo di Garronese alla Birra Bionoc

•

Un viaggio tra Vienna e Lienz

•

Coffee & Chef by Omkafe

•

Garda Racer by EVO e Sigaro Nostrano



“Selene” Chiacetto Valtènesi Bio 2016 - La Pergola
Custoza Superiore 2015 - Villa Medici
Bardolino Superiore 2015 - Villa Medici



28 aprile



HOTEL REGINA ADELAIDE
GARDA



Stefano Baiocco
del Ristorante
VILLA FELTRINELLI
Gargnano - BS
T +39 0365 79 80 00
villafeltrinelli.com

Matteo Felter
del Ristorante **FAGIANO**
del Grand Hotel Fasano
Gardone Riviera - BS
T +39 0365 290 220
ghf.it

Andrea Costantini
del Ristorante **REGIO PATIO**
dell'Hotel Regina Adelaide
Garda - VR
T +39 045 725 59 77
regiopatio.it

Leandro Luppi
del Ristorante
VECCHIA MALCESINE
Malcesine - VR
T +39 045 740 04 69
vecchiamalcesine.com

Aperitivo e Finger food

“De Amicis” Spumante Brut - Tamburino Sardo

“Mattia Vezzola” Brut Rosè Metodo Classico - Costaripa

•

Trota, Avocado, Mela verde

•

Tortelli, Ricotta, Sarde di lago

•

Coregone, Sedano, Limone

•

Lingua, Foie Gras, Passito

•

Caffè, Capperi, Maggiorana

•

Coffee & Chef by Omkafè

•

Garda Racer by EVO e Sigaro Nostrano

“RosaMara” Valtènesi 2016 - Costaripa

Custoza 2016 - Tamburino Sardo

“La Guglia” Custoza Superiore 2015 - Tamburino Sardo

“Nettare del Tamburino” Custoza Passito 2013 - Tamburino Sardo

