

Un tavolo a...

Il Giardino dei Limoni

GRAND HOTEL GARDONE



Ottima cucina del territorio rivisitata con estro e leggerezza in una cornice romantica ed elegante. Per pranzi e cene a lume di candela pieds dans l'eau



Aperto 4 anni fa, a bordo lago, il ristorante del Grand Hotel Gardone, "Il Giardino dei Limoni" è un indirizzo gourmet molto apprezzato nella zona per via dell'ottima cucina e della cornice scenografica: si pranza e si cena, pieds dans l'eau con magnifica vista sul lago e, di sera, l'atmosfera si fa ancora più romantica, al chiaro di luna e al lume di candela. Siamo nella terra dei limoni, frutto che dà nome e identità al locale: l'arredamento è tutto giocato sulle nuances del giallo e del bianco, che si ritrovano anche nella mise en place, impreziosita da portacandele in cristallo. A dominare l'ambiente, la luce che quasi annulla il confine tra in e outdoor. La cucina è internazionale, con un'attenzione particolare ai piatti del territorio e alla genuinità e freschezza delle



Nato a Mola di Bari il 2 gennaio 1964, lo Chef Domenico Laterza scopre i sapori della cucina mediterranea a casa, presso la scuola alberghiera Armando Perotti, per poi fare esperienza in grandi alberghi in Italia e all'estero, come l'Hotel Cala di Volpe in Costa Smeralda, l'Excelsior di Venezia, Villa Cortine di Sirmione e l'Hotel du Golf a Crans Montana. Cruciale anche l'incontro con Sergio Mei al Four Seasons di Milano. Nel 2009 Laterza approda al Grand Hotel Gardone, dove propone una cucina del territorio rivisitata con estro e leggerezza, preferendo l'olio extravergine d'oliva gardesano al burro e le cotture brevi e prestando massima attenzione alla qualità e stagionalità delle materie prime.



materie prime: il pescato è del giorno – si consigliano il coregone del Benaco in crosta di pane aromatico e il luccio alla gardesana in salsa di capperi e acciughe – e frutta e verdura vengono acquistate quotidianamente dai piccoli produttori locali. Per esempio, per il risotto alla formaggella, altra specialità della casa, lo chef si rivolge a un piccolo caseificio di Tremosine, paesino a monte del lago, che è una vera e propria eccellenza. Anche i vini provengono prevalentemente dal territorio. Assolutamente da provare i dolci, in particolare le crêpes flambées alle fragole e il semifreddo al limone del Garda con sedano candito su crema di mango. E per la clientela eco friendly, nel 2013, il ristorante debutterà con un menu bio.

La ricetta



Lucioperca in guazzetto con quenelle di polenta bresciana

Ingredienti. 150 gr. di polpa di lucioperca, 30 gr. di porro, 30 gr. di pomodoro fresco concassé, olio del Garda, sale e pepe q.b.

Procedimento. Togliere la pelle e le spine del luccio e tagliarlo a piccoli tranci di 7 cm circa.

In una piccola teglia mettere uno scalogno, tritato finemente con un po' di olio d'oliva extra vergine, adagiarvi il luccio, salare e pepare e bagnare con un po' di vino bianco Lugana e fumetto di pesce.

Passare al forno a vapore per 10 minuti circa o in un forno normale coperto con della carta stagnola.

Preparare a parte un guazzetto con del porro tagliato a julienne e fatto rosolare, aggiungere del pomodoro fresco e del fumetto di pesce, lasciare cuocere per alcuni minuti, aggiustare di sale.

Per la polenta. Portare ad ebollizione un litro di acqua, aggiungere del sale grosso, gettarvi la farina di mais mescolando con una frusta, far cuocere per 45 minuti continuando a mescolare con un mestolo di legno. Formare delle quenelle con un cucchiaino bagnato e disporle sul piatto, mettere vicino i tranci di luccio e coprire con il sughetto preparato in precedenza. Condire con un filo di olio di oliva extra vergine del Garda e guarnire il piatto con un ciuffetto di foglie di basilico.

RISTORANTE "IL GIARDINO DEI LIMONI" Grand Hotel Gardone

Via Zanardelli 84 - 25083 Gardone Riviera
Tel. 036520261 - fax 036522695
www.grandhotelgardone.it
info@grandhotelgardone.it