

Notizie (/notizie/)

## Ristoranti sul lago di Garda: i migliori con tavoli all'aperto

17 Giu. 2020, 01:28 | a cura di Livia Montagnoli (<https://www.gamberorosso.it/author/livia-montagnoli/>)



11 INDIRIZZI PER SCOPRIRE I PRODOTTI DEL LAGO E DEL TERRITORIO CHE LO CIRCONDA, LA CREATIVITÀ DI GIOVANI CHEF E LA SOLIDITÀ DI INSEGNE NAVIGATE. PURCHÉ DISPONGANO DI UN BELLO SPAZIO ALL'APERTO.

È il bacino d'acqua dolce più grande d'Italia quello del Benaco, meglio conosciuto come lago di Garda, che si insinua come fosse un piccolo mare sul territorio di tre regioni (e altrettante province): Lombardia, Veneto, Trentino. Solitamente, il Garda concentra gran parte del turismo mitteleuropeo in cerca di clima mite, relax e spiagge attrezzate. Quest'estate sarà diverso, e di una ritrovata tranquillità molti potranno approfittare per esplorare un territorio decisamente vario, con le montagne a portata di mano, le passeggiate sul lago, i borghi medievali che sopravvivono al tempo, i giardini sontuosi delle ville affacciate sull'acqua. E per mangiare? Ecco i nostri suggerimenti, tra i ristoranti con terrazze, giardini e dehors all'aperto (in attesa che ripartano anche altre suggestive realtà, come Villa Feltrinelli, dove i piatti di Stefano Baiocco si gustano nella terrazza circondata dal verde: apertura prevista per il 10 luglio).



## Lido 84, Gardone Riviera (BS)

Affacciato sull'acqua e circondato da piante aromatiche, anche il piacevole spazio all'aperto di Lido84 contribuisce a rendere unica l'esperienza di una delle cucine più interessanti d'Italia. Riccardo Camanini, con la preziosa collaborazione di suo fratello Giancarlo in sala, ha fatto di Gardone Riviera una meta gastronomica ambita, inventando una mitologia della tavola che prende le mosse dai rigatoni cacio e pepe in vescica, e oggi può essere esplorata dal commensale alla prima visita grazie al menu degustazione I Classici (85 euro), chiuso dalla coccola più celebre della casa, la torta di rose cotta al momento. Altrimenti ci si affida alle Oscillazioni (95) d'improvvisazione, "fra gusti inediti e contrasti affascinanti".

*Gardone Riviera – Corso Zanardelli, 196 – 036520019 – [www.ristorantelido84.com](http://www.ristorantelido84.com)  
(<http://www.ristorantelido84.com>)*



## Viva la Terrazza

Durerà il tempo di un'estate il pop up sul lago di Viviana Varese, [chef in fuga dalla città](https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/mangiare-allaperto-le-novita-temporanee-e-dautore-per-lestate-2020/) (<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/mangiare-allaperto-le-novita-temporanee-e-dautore-per-lestate-2020/>) (ma anche Viva da Eataly Smeraldo Milano ha riaperto) per conquistare la bella

terrazza affacciata sul lago in località Manerba. La formula è quella dell'osteria contemporanea, per un aperitivo accompagnato dai cicchetti della cucina (dal babaganoush al vitello tonnato, alla testina di maiale di Mora romagnola con lamponi e cipolla, ai mondeghili, dai 3 ai 7 euro ciascuno) o una cena più impegnativa, con la possibilità di sperimentare un menu degustazione (58 euro per 4 portate), che comprende anche i piatti signature della chef. Nel weekend la terrazza è aperta anche a pranzo, con orario continuato dalle 12 alle 24, mentre durante la settimana il servizio inizia alle 17, per proseguire con la cena.

*Manerba del Garda – viale Catullo, 33 – fino al 15 ottobre – [Pagina Fb](#)*  
*(<https://www.facebook.com/vivalaterrazza/>)*



## **Dalie e fagioli, Manerba (BS)**

Si mangia circondati dal verde nel giardino dell'agriturismo di Fabio Mazzolini e Antonella Varese (sorella di Viviana), che regalano un bello spaccato dei migliori prodotti del territorio, cucinati con semplicità e ricerca, privilegiando il gusto. C'è il pesce di lago, ma anche molta attenzione al mondo vegetale, senza rinunciare alla carne: tra una tartare di coregone con finocchi, frutto della passione e liquirizia e una quaglia disossata allo spiedo con polenta taragna ai formaggi di malga, o le costine fondenti con salsa di senape e purè di patate, che sono un must della casa. E ci si può anche fermare a dormire.

*Manerba del Garda – via Campagnola, 45 – 347 598 9588 – [www.dalieefagioli.it](http://www.dalieefagioli.it)*  
*(<http://www.dalieefagioli.it>)*



## Capriccio, Manerba (BS)

La terrazza con vista su Valtenesi e Basso Garda è mozzafiato, perfetta per un pranzo estivo o una cena d'atmosfera. La cucina è il risultato dell'equilibrio raggiunto tra Giuliana Germiniasi e Francesca Tassi, madre e figlia, l'una in cucina – cuoca gardesana d'esperienza – l'altra in sala. In tavola prevale il pesce, prevalentemente di mare, con l'opportunità di gustare anche i piatti che hanno fatto la storia di un'insegna in attività dal 1965, come il riso Carnaroli mantecato al Bagoss.

*Manerba del Garda – piazza San Bernardo, 6 – 0365551124 – [www.ristorantecapriccio.it](http://www.ristorantecapriccio.it)  
(<http://www.ristorantecapriccio.it>)*



## Esplanade, Desenzano (BS)

Un patio splendido, accessibile anche dal lago, per una tavola sinonimo di certezza, per classe, ospitalità – quella del patron Emanuele Signorini – e qualità della cucina, affidata allo chef Massimo Fezzardi. Numerose le proposte a degustazione disponibili (anche menu vegetariano). Materia prima selezionata, ottimi i dessert, cantina ricca e importante.

*Desenzano (BS) – via Lario, 3 – 0309143361 – [www.ristorante-esplanade.com](http://www.ristorante-esplanade.com) (<http://www.ristorante-esplanade.com>)*



## Casa Leali, Puegnago del Garda (BS)

D'estate si cena a bordo piscina nel giardino di Casa Leali, realtà cresciuta negli ultimi anni grazie alla passione di due giovani fratelli enfants prodige. Marco in sala, maitre e sommelier, Andrea in cucina, autodidatta di talento, attento al territorio e capace di immaginare abbinamenti originali, tra Ieri (i classici della casa, nel menu da 5 portate, 49 euro) e Oggi (55), alla scoperta del nuovo, tra un merluzzo all'olio con alloro e miso, uno spaghetti burro e salvia e un rombo "risi e bisi" con pesto gardesano.

*Puegnago del Garda (BS) – via Valle, 1 – 366 529 6042 – [www.casalealiristorante.it](http://www.casalealiristorante.it)  
(<http://www.casalealiristorante.it>)*



## Qb DuePuntoZero, Salò (BS)

Alberto Bertani è il patron chef del ristorante di Porto Sirena, che vanta un bel dehors sul lungolago. In cucina il caposaldo è il territorio, valorizzato con creatività ben dosata e interpretato anche a partire da prodotti meno conosciuti, come il capperi di Gargnano, serviti con tartare di coregone e limoni confit, gel

al Chiaretto della Valtenesi e sabbia alla salvia (ma al capperò è dedicato un intero menu degustazione, 4 portate a 50 euro). Chiusura dolce con la torta di rose. Ad accogliere gli ospiti c'è Irene Agliardi, compagna sul lavoro e nella vita dello chef.

*Salò (BS) – località Porto Sirena, via Pietro da Salò, 23 – 0365 520421 – [www.qbduemuntozero.it](http://www.qbduemuntozero.it)  
(<http://www.qbduemuntozero.it>)*



## Villa Giulia

La cucina guidata da Maurizio Bufi è custodita all'interno del suggestivo hotel 4 stelle affacciato sulla Riviera dei Limoni, da cui il ristorante prende il nome. Si cena in terrazza, circondati da un romantico giardino all'italiana, la tavola fonde ingredienti del lago e suggestioni mediterranee di un cuoco originario di Molfetta, in Puglia.

*Gargnano (BS) – via Rimembranza, 20 – 0365 71022 – dal 18 giugno – [la pagina del ristorante](https://www.villagiulia.it/lagodigarda/gusto?fbclid=IwAR3U2m29aI6_NLDYTGxRWwuczmwRlzh1r4Ca5MqGTOyFawUwQtJu-D24UW0)  
([https://www.villagiulia.it/lagodigarda/gusto?](https://www.villagiulia.it/lagodigarda/gusto?fbclid=IwAR3U2m29aI6_NLDYTGxRWwuczmwRlzh1r4Ca5MqGTOyFawUwQtJu-D24UW0)  
[fbclid=IwAR3U2m29aI6\\_NLDYTGxRWwuczmwRlzh1r4Ca5MqGTOyFawUwQtJu-D24UW0](https://www.villagiulia.it/lagodigarda/gusto?fbclid=IwAR3U2m29aI6_NLDYTGxRWwuczmwRlzh1r4Ca5MqGTOyFawUwQtJu-D24UW0))*



## Regio Patio dell'Hotel Regina Adelaide, Garda (VR)

In uno degli storici hotel della cittadina veneta che dà il nome al lago, la cucina del Regio Patio è guidata da Andrea Costantini, allievo di Bruno Barbieri con solide basi e talento. Si mangia sotto al patio Liberty con vista sul lago, affacciato su un giardino a pochi metri dall'acqua. Carta divertente, con signature dello chef come l'ostrica di lago o il ramen di lago, e il coregone gratinato con sedano, limone e prezzemolo. Ma si spazia anche tra una tartare di pecora alla provenzale e un risotto allo zafferano della Lessinia con mela e Monte Veronese, fino al rombo e nervetti alla diavola, cipolla bruciata, erbe citriche e chorizo. Dal 19 giugno.

*Garda (VR) – via San Francesco d'Assisi, 23 – 0457255977 – [www.regiopatio.it](http://www.regiopatio.it) (<http://www.regiopatio.it>)*



## La Terrazza, Torbole sul Garda (TN)

La grande terrazza affacciata sulla sponda trentina del lago invita a godere di un pranzo all'aria aperta, a pochi metri dall'acqua. Nel piatto il pesce di lago, le specialità locali e i prodotti del territorio. Tra i must della casa, il carpaccio di lavarello, le polpette di cavedano, i bigoli alla torbolana e i secondi piatti a base di pescato del giorno e tartufo del Monte Baldo.

*Torbole sul Garda (TN) – via Benaco, 24 – 0464 506083 – [www.allaterrazza.com](http://www.allaterrazza.com) (<http://www.allaterrazza.com>)*



## Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco (TN)

Bisogna fare qualche chilometro verso l'entroterra della sponda trentina del lago per raggiungere la casa gourmet di Peter Brunel, inaugurata meno di un anno fa (<https://www.gamberorosso.it/notizie/peter-brunel-ristorante-gourmet-trentino-menu-prezzi/>) e appena riaperta dopo il lockdown. Lo spazio del dehors è completamente aperto sul giardino che circonda la bella struttura moderna, grazie alle ampie vetrate scorrevoli. La cucina dello chef originario della Val di Fassa è fatta di ingredienti che ispirano sperimentazioni che tengono conto di ricordi ed esperienze di viaggio. Tre i percorsi degustazione suggeriti dallo chef, disponibili anche la formula business lunch e il menu alla carta.

*Arco (TN) – via Linfano, 47 – 0464 076705 – [www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com) (<http://www.peterbrunel.com>)*