



Guida 2023



Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo con i premi alle giovani stelle



Trentino Alto Adige

Peter Brunel



Era forse destino che dopo tanto peregrinare, e l'ultima importante esperienza professionale sviluppata per alcuni anni sulle rive dell'Arno, fosse giunto il momento per **Peter Brunel** di rientrare verso casa nel suo Trentino. Nel classico cerchio che si chiude e che in qualche modo riassume oggi, nella bella villa a pochi chilometri dalle rive del lago di Garda, una carriera sempre in grande spinta creativa, con l'esigenza quasi fisica di confrontarsi giorno dopo giorno con nuove sfide e nuovi piatti.

Se da un lato i vari percorsi degustazione consentono di scoprire alcuni classici della casa (vedi lo storico e spettacolare Ricordo delle Lofoten o il Nigiri foie gras), dall'altro Brunel si diverte a inventare quasi quotidianamente nuove preparazioni. Il menu di ortaggi mette in rilievo un'altra delle passioni del cuoco, la patata, che viene proposta nei Tagliolini (di patata, appunto), con pomodori, limone e formaggio di capra, ma poi ci sono le Sarde di lago, l'Anguilla con capperi e topinambur, e il Salmone rosolato al burro con patata viola al gin e limone fermentato.

Nel ristorante, elegante con servizio ai tavoli ineccepibile e cantina di grande profondità, l'ambiente è punteggiato da oggetti di design, libri e ricordi di una vita, con la cucina aperta sulla sala a mostrare il lavoro nel dietro le quinte.



Gualtiero Spotti

giornalista per riviste di turismo ed enogastronomia italiana, ama le diverse realtà della cucina internazionale e viaggiare

Chef
Peter Brunel

Sous-chef
Luca Colombo

Ai dolci
Maria Novella Salani

In sala
Carlo Chinelli

In cantina
Andrea Garbin



Contatti

+390464076705

via Linfano, 47
38062 - Arco (Trento) - Linfano
[sito web](#)
info@peterbrunel.com

PORTAMI LÌ

Chiusura

domenica e lunedì

Ferie

1-28 febbraio e variabili a novembre

Menu degustazione

140 (8 portate) 150 (8) e 160 (8) euro

Antipasto

40 euro

Primo

40 euro

Secondo

50 euro

Dolce

25 euro

CONSULTA IL MENU



Tavoli all'aperto



Lo chef consiglia

Da Carletto Pizza e Cucina, via Monte Brione 3, Arco (TN); per il rapporto qualità-prezzo e la materia prima d'eccellenza dacarlettoarco.it

+393207691313



Perché fermarsi

Legenda



Relatore In 18 edizioni del congresso a Milano (la diciannovesima sarà 9/11 marzo 2024), 9 a Londra, 10 a New York, 4 a Chicago, una a Boston e una a Los Angeles, oltre a 5 edizioni del Food&Wine Festival e 2 edizioni del Wine Hunter, si sono alternati sul palco di Identità Golose oltre 900 protagonisti del mondo della ristorazione e della pasticceria, della pizza e del gelato. Li abbiamo evidenziati per ribadire la nostra considerazione.



Chef20anni. Locali il cui chef non ha ancora compiuto 30 anni.



Chef30anni Locali il cui chef ha un'età compresa tra 30 e 39 anni.

Perché fermarsi Il piatto o il motivo gastronomico che rendono quel ristorante degno di essere visitato.

Ristorante con camere Possibilità di pernottare nella struttura del ristorante.

I prezzi Quando possibile, abbiamo indicato i prezzi medi di antipasti, primi, secondi e dolci. In caso contrario appare il prezzo medio totale (vini esclusi).

Carte di credito Quando la voce non compare, si intendono accettate tutte.

Nei dintorni È possibile geolocalizzare le insegne che si trovano nelle vostre vicinanze. Per farlo, occorre acconsentire alla richiesta di geolocalizzazione.

Tavolo dello chef Locali che, nella loro offerta, prevedono anche un tavolo in cucina.

Tavoli all'aperto Possibilità di cenare o pranzare outdoor.



Pizza. Locali che si distinguono per l'eccellenza della pizza.



Shaker Locali che si distinguono per l'eccellenza della miscelazione.



Cono Locali che si distinguono per l'eccellenza del gelato.



Chef's table Locali che scommettono sullo Chef's Table, tavolo speciale, con vista sulla cucina.



Stellina Locale con Acqua S.Pellegrino.



Giglio Locale con Acqua Panna.



The Fork. Scopri e prenota quel ristorante su The Fork.



Novità Locale new entry 2023.



Tradizione/Innovazione Il tasso di memoria o creatività di un'insegna. Non è un voto, bensì la sintesi più immediata di quanto è spiegato nella scheda.

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati - Cookie Policy

Home

Nei dintorni

Introduzione

Premi alle Giovani Stelle

Albo d'oro premiati

Storie di Gola

Privacy Policy

Cookie Policy



Identità Golose

Identità Golose - Guida ai ristoranti d'autore d'Italia, Europa e Mondo (2023) è un progetto ideato da **Paolo Marchi** - **Claudio Ceroni** e realizzato da **MAGENTAbureau** - Milano
www.magentabureau.it

Curatore
Paolo Marchi - paolomarchi@identitagolose.it

Caporedattore
Gabriele Zanatta - gabrielezanatta@identitagolose.it

Supervisione:
Annalisa Cavaleri - cavalerexpo@gmail.com
Federica Lisi - federica.lisi@identitagolose.it

In redazione:
Gaia Boretti - comunicazione@magentabureau.it
Laura Lapidari - laura.lapidari@magentabureau.it
Matilda Toschi - matilda.toschi@magentabureau.it

Collaboratori
Manalusa Iannuzzi - manalusa@identitagolose.it
Carlo Passena - carlopassena@identitagolose.it
Niccolò Vecchia - niccolovechia@identitagolose.it

Relazioni commerciali
Cinzia Benzi -
guida@identitagolose.it

Coordinamento digitale:
Filippo Sacchi -
filippo.sacchi@magentabureau.it

Progetto grafico e programmazione:
Ella Bogani -
www.eliabogani.it

Traduzioni:
Federica Lisi -
federica.lisi@identitagolose.it