Peter Brunel - Venezie a Tavola

venezieatavola.it/peter-brunel-2/

16 novembre 2022

Elena Casagrande

— Peter Brunel Ristorante Gourmet
Via Linfano 47
Arco (TN)

Peter Brunel

+39 0464 076705 www.peterbrunel.com ristorante@peterbrunel.com
a pranzo e cena

tutte

Turno di chiusura: domenica e lunedì

Ferie: il mese di febbraio, le prime due settimane di novembre

I tavoli bianchi, simili a tele grezze, sono lo scenario dei piatti: sorprendenti, innovativi e gustosi. È un food-design proposto in varie formule: alla carta col menu “Ore 12” per il pranzo veloce e con i menu degustazione come “Ortaggi” o…

“Memento audere semper” ricordava il vate Gabriele D’Annunzio. E lo chef Peter Brunel, suo “seguace”, non solo ha osato, ma ha vinto la scommessa di dare un volto nuovo alla “Casa Rossa” di Linfano di Arco, trasformandola, assieme al lungimirante Lorenzo Risatti, nell’elegante “PB”, ristorante-gourmet con blasone. Qui, sulla punta trentina del Lago di Garda, il cuoco, membro di Euro-Toques e della Nazionale Italiana Cuochi, amante dell’arte, della musica e dei viaggi, è tornato a casa dopo il periodo fiorentino al timone dei locali della “Lungarno Collection” della Famiglia Ferragamo. I tavoli bianchi, simili a tele grezze, sono lo scenario dei suoi piatti: sorprendenti, innovativi e gustosi. È un food-design proposto in varie formule: alla carta (prezzi da 20/45 euro a piatto), col menu “Ore 12” per il pranzo veloce (75 euro) e con i menu degustazione “Ortaggi” (110); “Dentro e fuori dal lago” (120); “Chef Experience” (150); e “Ricorre l’anno” (130). Meravigliosi la “ceviche centenaria”; il “semplicemente foie gras”; il “carpaccio di correva l’anno 1950”; il “cinghiale in cinta”; il “merluzzo e mango”. Immancabili i piatti iconici: “ricordo di Lofoten” e” nigiri di foie gras”. Da applauso i dolci, curati da Loretta Fanella e Maria Novella Salani. La splendida cantina è custodita da Carlo Chinelli, nuovo maître-sommelier che, con professionalità e gentilezza, abbina magistralmente cibi e prestigiose etichette nazionali e del resto del mondo, serviti anche al calice.