

I nostri 30 ristoranti preferiti sul Lago di Garda

VF www.vanityfair.it/gallery/ristoranti-sul-lago-di-garda



[Ristoranti](#)

Mai come ora sulle tre sponde del più grande lago italiano c'è un'offerta di livello, con tanti stellati, eccellenti osterie e ristoranti della tradizione

di [Maurizio Bertera](#)

15 luglio 2025

Il **Garda** è sempre bellissimo, non a caso resta la prima meta turistica per gli stranieri che vengono in Italia. In ogni stagione (ma forse ancora meglio vuole stagione) vale la pena partire subito, anche solo per un fine settimana, alla ricerca dei **migliori ristoranti sul Lago di Garda**, luoghi di grande cucina, a volte a pochi metri (reali) dall'acqua, così da godere di quelle rilassanti sensazioni **che i francesi definiscono «pieds dans l'eau»**.

Una storia recente

Come si mangia nei migliori ristoranti sul Lago di Garda? Sempre più bene, anche se è storia recente: sino a una decina di anni fa i locali sopra la media si contavano sulle dita della mano anche perché non trovavano riscontro in una hotellerie all'altezza, contemporanea. Non appena c'è stato movimento sui due fronti, ecco l'esplosione che fa del più vasto lago italiano - **soprattutto sulla costa bresciana** - una destination sempre più ricercata: prova ne sia la presenza sempre maggiore di americani, che non si limitano al classico soggiorno sul lago di Como. L'aspetto positivo è che si viaggia su un doppio binario. Nei posti - curati, storici e di successo - la proposta del territorio è assente,

spesso limitata e, laddove esiste, raramente viene servita nelle ricette classiche. In gran parte si gioca sull'eccellenza e l'italianità (logico, considerando il tipo di clientela con tantissimi stranieri), in qualche caso sull'alta cucina.

[Al nuovo Cape of Senses sul lago di Garda, il posto del relax](#)

Si potrebbe passare tutta la giornata qui, aspettando il tramonto, per un bagno in piscina davanti al panorama più bello sul Lago di Garda. Ecco com'è il nuovo lussuoso spa hotel per giorni di solo relax

→

Il pesce di lago

Noi, invece, siamo andati anche a cercare i posti dove si mangia soprattutto il **pesce di lago**: sarde, persico, lavarelli, cavedani mentre le trote, peraltro buone, arrivano dalle vasche del Trentino, visto che praticamente sono scomparse dal Garda. Locali dove ci sono anche altri prodotti dell'area quali formaggi di malga, il tartufo nero, la carne Garronese, l'[olio extravergine DOP](#) che da sempre è un vanto del lago. Dimenticavamo: qualsiasi sia la scelta culinaria, doveroso accompagnarla da qualche bicchiere di Valtenesi o Lugana, vanti enoici del Garda che sono migliorati di livello nelle ultime vendemmie.

Ecco la nostra selezione dei migliori ristoranti sul lago di Garda, che guarda ai gusti di tutti.

- **Osteriva - Riva del Garda (TN)**

La cucina è attenta a trovare carne, pesce e vegetali da fornitori vicini per creare le due carte diverse: di terra (carpaccio di carne salada, canederli, stinco di maiale al forno) e di lago (polpette di cavedano, bigoli fatti in casa con sarde fresche, luccio alla rivana).

[prenota qui](#)

- **Peter Brunel ristorante gourmet - Arco (TN)**

Fra il Trentino e il mondo: è la cifra stilistica di Peter Brunel, chef di esperienza e grande tecnica che nel suo (bellissimo) ristorante a cinque minuti di auto dal lago. Due grandi degustazione, con tante idee che spaziano tra carne, pesce e vegetale. Dolci al top.

[prenota qui](#)

- **Vecchia Malcesine - Malcesine (VR)**

Leandro Luppi, bolzanino adottato dal Garda, continua la sua bella storia (stellata) nella "bamboniera" che domina il lago. Due i menù degustazione: uno con i classici, come la celebre carbonara di lago, e uno a mano libera con ampio spazio al vegetale.

[prenota qui](#)

- **Osteria Al Pescatore - Castelletto di Brenzone (VR)**

Una certezza per gustare un'ottima cucina di lago realizzata con una materia prima che arriva quotidianamente dalle barche dei pescatori. Fa capolino anche il pesce di mare ma è evidente che i tanti fedeli vengono qui soprattutto per i piatti tipici del Garda.

[prenota qui](#)

- **Taverna del Capitano - Porto di Brenzone (VR)**

Piccolo e semplice locale sul molo, sotto una veranda. Qui è possibile assaggiare ricette tipiche e quasi dimenticate con il pesce di lago protagonista: il gran misto di antipasti di lago, gli spaghetti con le agole e come secondo una grigliata o una frittura.

[prenota qui](#)

- **Ristorante e Locanda Alla Fassa - Castelletto di Brenzone (VR)**

Cucina e camere sulla riva del Garda: è davvero un luogo molto piacevole. L'offerta culinaria è incentrata sul pesce di lago, e in alternativa di mare. Sul primo fronte, imperdibile il luccio in salsa con polenta, le tartare di lavarello e la gustosa carbonara.

[prenota qui](#)

- **Nin - Brenzone sul Garda (VR)**

Cambio della guardia nel ristorante all'interno del Belfiore Park Hotel: Terry Giacomello ha lasciato la cucina al gardesano Andrea De Lillo, reduce da grandi esperienze, e che punta sul territorio, a partire dal pesce di lago. Consigliabile il percorso Venti e Correnti.

[prenota qui](#)

- **Caffé Amaro - Garda (VR)**

Piacevole tappa, da godere possibilmente sui tavoli all'aperto. La brigata propone in versione osteria (gusto pieno e porzioni abbondanti) i piatti dell'entroterra gardesano (pasta e fagioli, bigoli, tartare di cavallo,...) con l'aggiunta di validi salumi e formaggi.

[prenota qui](#)

- **Ristorante Regio Patio - Garda (VR)**

Andrea Costantini è friulano, ma si è dedicato come pochi al territorio veronese e soprattutto al Garda. Nell'elegante e raffinato locale all'interno dell'Hotel Regina Adelaide, diverte e si diverte con piatti spesso sorprendenti e di grande equilibrio.

[prenota qui](#)

- **Locanda Perbellini al Lago - Garda (VR)**

C'è la firma di uno dei maestri della cucina italiana sul menù di un locale storico che Perbellini ha riportato ai vertici sul lago. Location e pubblico fanno volare alto: italianità pura, prodotti non solo del territorio, efficaci tocchi d'autore. Il meglio? I primi piatti.

[prenota qui](#)

- **Riviera Lake - Garda (VR)**

L'approdo, molto suggestivo, creato dalla famiglia Rana a Punta San Vigilio, uno dei gioielli del Garda. A curare la proposta è Francesco Sodano, cuoco napoletano, che ha conquistato la Stella con il ristorante di Oppeano. Piatti di chiara impronta mediterranea.

[prenota qui](#)

- **La Terrazza del Boff Gestì - Costermano (VR)**

Giuseppe D'Aquino si è spostato da Bardolino all'interno dell'hotel Boffenigo - Golden Hour, a dieci minuti da Garda. E come sempre convince per la sua visione campana, in cui rientra anche una signora pizza con topping perfetti. Prenotate sulla terrazza.

[prenota qui](#)

- **Trattoria Clementina - Sirmione (BS)**

In una piccola frazione di Sirmione - Rovizza - un approdo che fa della semplicità l'arma vincente. Il menu si basa sull'equilibrio tra piatti di carne bresciana e di pesce gardesano, con spunti presi anche dal Mantovano vedi i buonissimi *capunsei* (gnocchetti).

[prenota qui](#)

- **La Speranzina - Sirmione (BS)**

La posizione privilegiata dà prestigio al ristorante e predispone positivamente all'esperienza. In regia, Delfo Schiaffino (allievo di Heinz Winkler e Heinz Beck) propone una cucina che è un mix di sperimentazione e suggestioni internazionali. Gran bel posto.

[prenota qui](#)

- **Tancredi - Sirmione (BS)**

Subito la Stella Michelin per Vincenzo Manicone, già braccio destro di Antonino Cannavacciuolo. Il suo stile è fatto di creatività e ricordi d'infanzia con attenzione al lago e al vegetale, senza dimenticare il mare. Il luogo ha una posizione straordinaria.

[prenota qui](#)

- **Rucola 2.0 - Sirmione (BS)**

Un palazzetto storico di fronte al castello Scaligero, un locale moderno e di atmosfera, uno chef dalla inesauribile inventiva: Gionata Bignotti. La sua è una proposta contemporanea, alimentata da territorio, mare e lago. Ben quattro i degustazione.

[prenota qui](#)

- **Esplanade - Desenzano (BS)**

È l'ammiraglia del Basso Garda: servizio impeccabile, cantina importante e piena di sorprese, un patio tra i più belli del lago con il singolo tavolo, prenotabile, sul pontile. La cucina mantiene un'impostazione classica, golosa, raffinata. Si beve bene.

[prenota qui](#)

- **Aquariva - Padenghe del Garda (BS)**

Ambiente glam, cantina estremamente ricca (soprattutto di Champagne), l'immane vista lago. Il locale dei fratelli Favalli è una certezza del basso Garda. Dalla cucina escono proposte che esaltano un pescato di grande qualità, ma si trovano piatti a 360°.

[prenota qui](#)

- **Capriccio - Manerba del Garda (BS)**

Dalla terrazza esterna - una delle più ampie e spettacolari del lago - si vede buona parte della Valtenesi e del Basso Garda. Ma anche la sala interna è suggestiva. L'ideale per godere di piatti raddinati con tanto pesce di mare, e proposte originali.

[prenota qui](#)

- **Osteria dell'Orologio - Salò (BS)**

Tre sale, il bancone dominato dalla lavagnetta con tante etichette al calice di una signora cantina. Il menu è nei secoli fedele: i maccheroncini al Bagoss, il manzo all'olio, l'ottimo spiedo, il capretto in stagione, il pesce di lago appena possibile.

[prenota qui](#)

- **Osteria Felter alle Rose - Salò (BS)**

Il "covo" del bravo Matteo Felter, nel cuore della cittadina. Il menù cambia stagionalmente e racconta bene il territorio grazie a una scrupolosa selezione delle materie prime. È un'osteria "alta" dove ogni piatto non è mai banale.

[prenota qui](#)

- **Casa Leali - Puegnago sul Garda (BS)**

Il ristorante neo-stellato dei fratelli Leali - Marco (regista di sala e di una grande cantina) e Andrea (talento in cucina) - è ricavato in un affascinante cascinale di famiglia. Richiami gardesani, italianità costante e tante buone idee in tre validi percorsi.

[prenota qui](#)

- **Lido 84 - Gardone Riviera (BS)**

Bisogna prenotare con larghissimo anticipo per trovare un tavolo nel ristorante sul lago dei fratelli Camanini. Sempre prodigo di sorprese, grazie alla cucina firmata dal talentuoso Riccardo: non a caso, il locale è 16° nella *The World's 50 Best Restaurants*.

[prenota qui](#)

- **Ristorante Il Fagiano - Gardone Riviera (BS)**

Grande eleganza, servizio perfetto e una terrazza clamorosa sul Garda che è il plus del Grand Hotel Fasano. Lo chef pugliese Maurizio Bufi punta molto sulla buona cucina mediterranea, ma alza ogni stagione l'asticella con piatti di personalità.

[prenota qui](#)

- **San Martino Le Tre Oche - Gargnano (BS)**

Il menu è eclettico, ma è evidente la predilezione per le ricette con il pesce di lago: tartare, spaghetti alla carbonara di lago, fusilloni alle sarde fresche, luccio alla contadina, filetto di coregone. Ma non mancano buoni piatti di terra.

[prenota qui](#)

- **Ristorante Gramen - Gargnano (BS)**

Il fine dining del Lefay Resort & SPA Lago di Garda segue la filosofia del luogo: la cucina, curata da Matteo Maenza, è precisa e leggera con due proposte. Per Aquam prevede anche pesce, Per Agros è interamente vegetale. Mangiare all'aperto qui è fantastico.

[prenota qui](#)

- **Villa Feltrinelli - Gargnano (BS)**

Non è facile l'accesso per un esterno alla tavola bistellata di uno dei più famosi hotel italiani. Ma vale la pena insistere perchè Stefano Baiocco è uno dei più bravi chef italiani, maestro sul vegetale, ma capace di grandi piatti su ogni fronte. Un'esperienza unica.

[prenota qui](#)

- **La Tortuga - Gargnano (BS)**

È uno degli stellati Michelin più antichi in Italia, una sala autenticamente vintage a pochi metri dal porticciolo. La cucina non esce mai dalle righe ed evita le tendenze, con una ricca carta dove il pesce di mare e di lago hanno sempre il ruolo da protagonista.

[prenota qui](#)

- **Osteria La Miniera - Tignale (BS)**

Osteria vecchio stile gestita da una coppia appassionata, con un grande dehors e una sala suggestiva. Cucina semplice di acqua e di montagna: selezione di antipasti, "bigoi" con baccalà e patate croccanti, sardine, coregone, persico e anguilla in varie ricette.

[prenota qui](#)

- **Senso Lake Garda Alfio Ghezzi - Limone (BS)**

Il fine dining all'interno di Eala, firmato da Alfio Ghezzi, con clamorosa vista lago, è all'altezza del luogo: il cuoco trentino sa interpretare con classe, essenzialità e gusto le materie prime lacustri e della propria terra di origine, ideando piatti sempre centrati.

[prenota qui](#)