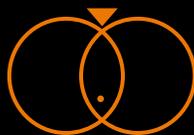
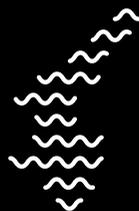


2018
IX edizione



fish&chef

and



**G A R D A
D O C**

food and drink culture

fishandchef.it



SPECIAL PARTNER



LAGO DI GARDA

DIVERTIMENTO,
CONVIVIALITÀ,
STILE DI VITA,
CULTURA
E
BELLEZZA.

gardadocvino.it



MATTEO RIZZO

del Ristorante
“**IL DESCO**”
via Dietro S. Sebastiano, 5/7
Verona - T +39 045 59 53 58
ristoranteildesco.it

22 aprile | Riva del Garda



Viale G. Carducci, 10 - Riva del Garda (Trento)
lido-palace.it

per prenotare la cena al Ristorante “Il Re della Busa”
to book a dinner at the Restaurant “Il Re della Busa”
T +39 - 0464 02 18 99

Euro 85

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto

•
*Tartara di Vitellona Garronese, Maionese di Nocciole,
Topinambur croccante e gocce di Limone e Liquirizia*

•
Trota salmonata “fondente”, Crema di Capperi e polvere di Caffè

•
*Fusillotti Monograno Felicetti al Burro acido di malga,
Cavolfiore, Orzo e Bottarga di Trota*

•
*Filetto di Salmerino, Crema di Finocchio
e Brodetto di Crostacei all’Anice*

•
Coppa - Cabana:
*Tortina tiepida di Cioccolato,
leggera Spuma d’Olio d’Oliva
e Granita esotica al Pepe verde*

•
Caffè

•
il Gin

Vini



CLAUDIO MELIS

del Ristorante
“IN VIAGGIO
CLAUDIO MELIS RISTORANTE”
Piazza della Mostra, 2
Bolzano
inviaggioristorante.com

23 aprile | Costermano sul Garda



Via Monte Baldo, 28 - Costermano sul Garda (Verona)
casadeglispiriti.it

per prenotare la cena al Ristorante La Casa degli Spiriti
to book a dinner at the Restaurant La Casa degli Spiriti
T +39 - 045 620 0766

Euro 85

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto

•
*Hucho Hucho, Cavolo di Santa Massenza,
Ravanelli, Lenticchie nere*

•
*Brodo di Manzetta Garronese Veneta,
Latte di Capra, Erba Lepre del Baldo*

*Fusilloni Matt Felicetti alla “MARINARA” limone,
Polvere di lago, Gin salato*

•
*Salmerino Alpino in tre cotture, Fagioli Risina,
Bacon di Garronese Veneta*

•
*Tacos di Storo, “TRIPPE” all’Olio del Garda,
Avocado, Pop Corn*

•
Momento Gardesano 2018...8 anni dopo

•
Caffè

•
il Gin

Vini



CàMaiol



ANNA CORRADI

del Ristorante
Locanda Vecchia Pavia
"AL MULINO"
Via al Monumento, 5
Certosa di Pavia - Pavia
T +39 382 92 58 94
vecchiapaviaalmulino.it

24 aprile | Gardone Riviera



Via Zanardelli, 190 - Gardone Riviera (Brescia)
gfh.it

per prenotare la cena al Ristorante dell'Hotel
to book a dinner at the Hotel Restaurant
T +39 0365 29 02 20

Euro 85

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto

•

*Composizione di Salmerino,
Trota con la sua Bottarga
in Carpione delicato*

•

*Fusilloni al Ragu di piccole Verdure
e Coregone leggermente affumicato*

•

*Risotto mantecato
ai Peperoni dolci di Voghera*

•

*Guancia di Garronese stufato al Valpolicella
soffice di Polenta biancoperla*

•

*Lingotto alla Mousse di Nocciole
Con Marquise al Cioccolato*

•

Caffè

•

il Gin

Vini



ROCCA SVEVA
vini dell'alta tradizione
veronese



TERRY GIACOMELLO

del Ristorante
“INKIOSTRO”
Via San Leonardo, 124
Parma
T +39 0521 77 60 47
ristoranteinkioistro.it

25 aprile | Garda



REGIO PATIO
GOURMET RESTAURANT

Via S. Francesco d'Assisi, 23 - Garda (Verona)
regiopatio.it

per prenotare la cena al Ristorante Regio Patio
to book a dinner at the Regio Patio
T +39 045 725 59 77 - info@regiopatio.it

Euro 85

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto

•
*Tagliolino al bianco d'Uovo,
Tartufo e Parmigiano*

•
*Zuppa di Olio del Garda, Coregone affumicato,
Kefir, Sambuco e Cetriolo*

•
*Biavetta al Brodo di Pane tostato,
Pomodoro, Maionese di Mozzarella e Aglio*

•
*Filetto di Manzo, Bulbo di Zenzero,
Mosto di Carrube e Tumburi*

•
*Longan, Panna sbattuta,
Succo e Petali di Papavero*

•
Caffè

•
il Gin

Vini



ALESSANDRO GILMOZZI

del Ristorante
"EL MOLIN"
Piazza Cesare Battisti, 11
Cavalese (Trento)
T +39 0462 34 00 74
alessandrogilmozzi.it

26 aprile | Calvagese della Riviera

PALAZZO ARZAGA
HOTEL SPA & GOLF RESORT

Via Arzaga, 1 - Calvagese della Riviera (Brescia)
palazzoarzaga.it

per prenotare la cena al Ristorante dell'Hotel
to book a dinner at the Hotel Restaurant
T +39 0365 44 12 30 - arzagamiche@bluhotels.it

Euro 85

 **fish&chef** and 
food and drink culture

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto

•
*Uovo di montagna cotto alla rovescia,
Crema di Carote,
Liquirizia, Nocciole e Crescioni*

•
*Fusillotto Cappelli,
Coregone al Gin, EVO del Garda
Caffè verde e Caviale di Sarda*

•
*Lingotto di Manzetta Garronese Veneta
marinato e scottato, Tarassaco e Geranio odoroso*

•
Icy corteccia

•
Latte Fieno e Violette

•
Caffè

•
il Gin

Vini


CANTINA COLLI MORENICI


CANTINA GOZZI
DAL 1920



**STEFANO
BAIOCCO**

del Ristorante
“VILLA FELTRINELLI”
Via Rimembranza, 38
Gargnano (Brescia)
T +39 0365 79 80 00
villafeltrinelli.com

**27 aprile
Malcesine**



**ANDREA
COSTANTINI**

del Ristorante
“REGIO PATIO”
Via S. Francesco d'Assisi, 23
Garda (Verona)
T +39 045 725 59 77
regiopatio.it



**ANDREA
MANTOVANELLI**

del Ristorante
“LA RUCOLA 2.0”
Passaggio Strentelle, 7
Sirmione (Brescia)
T +39 030 91 63 26
ristorantelarucola.it



**MAURIZIO
BUFI**

del Ristorante
“VILLA GIULIA”
Via Rimembranza, 20
Gargnano (Brescia)
T +39 0365 710 22
villagiuliagardasee.com



**CARMELO
DI NOVO**

della Pasticceria
“DI NOVO PASTRY MAKING”
Via Campagnola, 10
Solarolo (Brescia)
T +39 0365 65 17 43
f Pasticceria Di Novo



Via Gardesana, 164
Malcesine (Verona)
bellevue-sanlorenzo.it

per prenotare la cena
al Ristorante dell'Hotel
*to book a dinner
at the Hotel Restaurant*
T +39 045 740 15 98

Euro 85

ore 20.00
Menù della serata

Aperitivo e Snack di benvenuto



*Salmerino marinato nella Dolomia,
Tofee allo Zenzero
e Aceto di Mele*



Cuore, Rapa rossa, Ginepro e Gin



*Risotto Limone,
Formaggio di Malga e Coregone*



*Fracosta di Garronese,
Asparagi e Agretto di Lampone*



Cara vecchia Gargna'



Piccola Pasticceria in sala



Caffè



il Gin

Vini



I edizione 2010



Claudio Melis



Emanuele Scarello



Giancarlo Perbellini

II edizione 2011



Alessandro Breda



Christian e Andrea Costardi



Alfio Ghezzi



Isa Mazzeochi



Massimo Spigaroli



Daniele Repetti



Filippo Chiappini Dattilo

III edizione 2012



Renato Rizzardi



Philippe Léveillé



Giancarlo Morelli



Davide Scabin

IV edizione 2013



Antonio Cannavacciuolo



Bruno Barbieri



Gianni D'amato



Sandro E Maurizio Serva



Nicola Zanetti e Matteo Metullio



Roberto Petza

V edizione 2014



Luca Taglienti



Alberto Tonizzo



Felice Lo Basso



Antony Genovese



Mauro Uliassi



Leandro Luppi



Giuseppe D'aquino



Andrea Costantini



Gionata Bignotti



Paolo Cappuccio



Stefano Baiocco

VI edizione 2015



Moreno Cedroni



Alessandro Gavagna



Nicola e Luigi Portinari



Marco Sacco



Dirk Hoberg



Elio Sironi



Paolo Cappuccio



Leandro Luppi



Isidoro Consolini



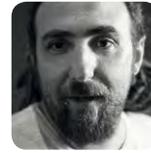
Matteo Felter



Stefano Baiocco



Massimo Fezzardi



Gionata Bignotti



Andrea Costantini



Giuseppe Sestito



Orietta e Maria Filippini



Giuliana Germiniasi

VII edizione 2016



Luca Marchini



Peter Brunel



Andrea Berton



Andrea Aprea



Valentino Palmisano e Kido Toshimitsu



Paolo Cappuccio



Andrea Costantini



Matteo Felter



Carmelo Di Novo



Leandro Luppi



Stefano Baiocco



Massimo Fezzardi



Isidoro Consolini



Giuliana Germiniasi

VIII edizione 2017



Paolo Trippini



Silvio Battistoni



Vinod Sookar



Roberto Tonola



Paolo Donci



Andrea Costantini



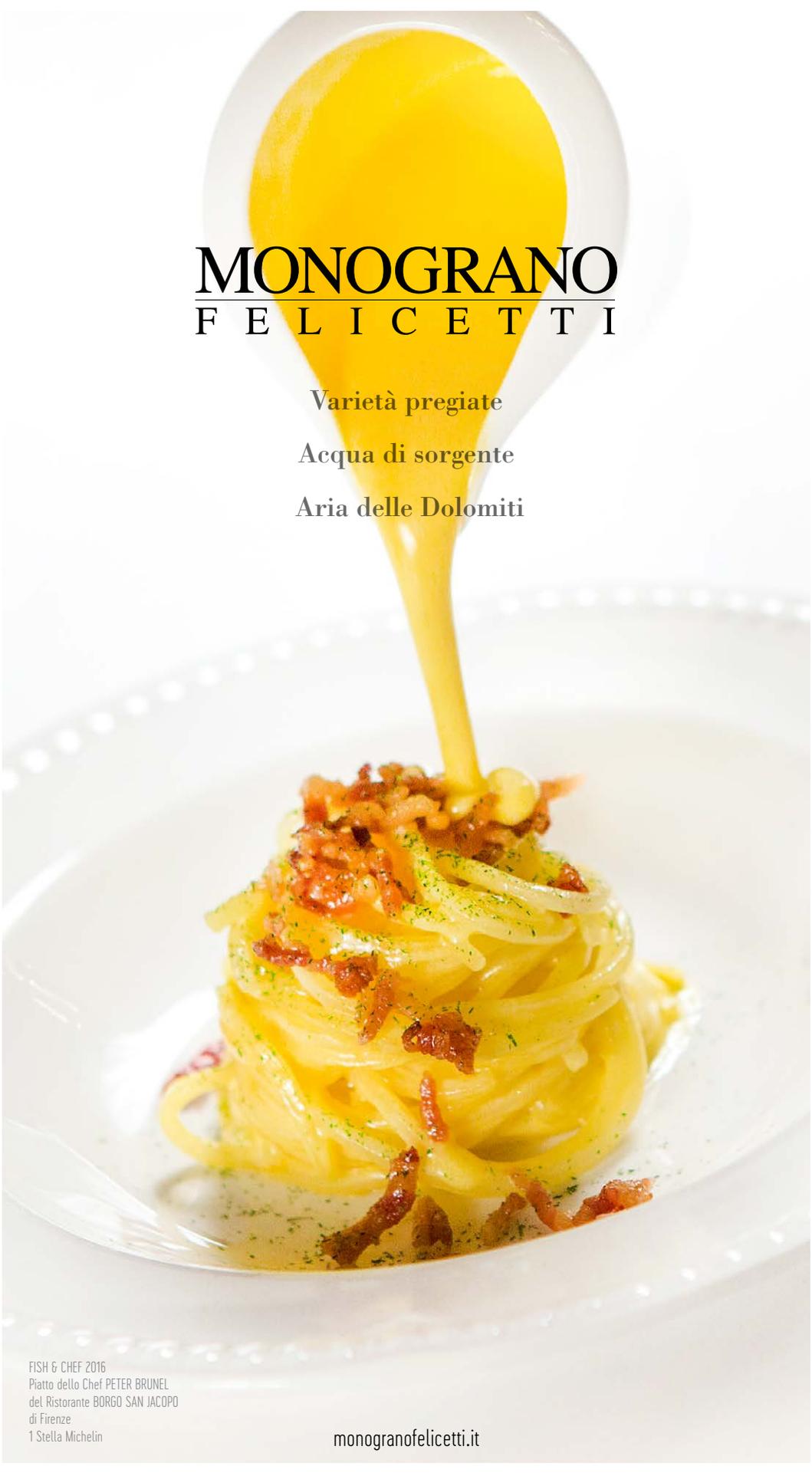
Matteo Felter



Leandro Luppi



Stefano Baiocco



MONOGRANO FELICETTI

Varietà pregiate
Acqua di sorgente
Aria delle Dolomiti

FISH & CHEF 2016
Piatto dello Chef PETER BRUNEL
del Ristorante BORGO SAN JACOPO
di Firenze
1 Stella Michelin

monogranofelicetti.it



*Dalle Dolomiti
l'itticoltura di montagna
di alta qualità*



FISH & CHEF 2016
Piatto dello Chef ANDREA BERTON
del Ristorante BERTON
di Milano
1 Stella Michelin

trotaoro.it

C A R N I
SARTORI

1955



*La Garronese Veneta,
la Carne Pregiata
di Qualità Superiore*



FISH & CHEF 2014
Piatto dello Chef MAURO ULIASSI
del Ristorante ULIASSI
di Senigallia (AN)
2 Stelle Michelin

sartoricarni.com



1926 - 2016 90 ANNI DI PASSIONE, QUALITÀ E TERRITORIO



AGRARIA RIVA DEL GARDA

agririva.it



evolvinggrappa

enoglam.com



Il Buon Gusto Raffinato

omkafe.com



Produttori di posateria

broggi.it



tabacchicoltorimontegrappa.it

Quando ho incontrato Fish&Chef, sapevo essere un evento importante ed ormai consolidato sul territorio del Garda.



Poi, ho conosciuto F&C. Che è molto di più.

Sono Elvira Trimeloni



e Leandro Luppi,



i fondatori di questa manifestazione che è stata talmente penetrante, sia a livello gastronomico che culturale, da indurre molti altri, ed in altri luoghi, a trarne ispirazione.

Sono i produttori, gli imprenditori, gli hotel, i resort, i ristoranti ed i consorzi che di anno in anno rinnovano la loro fiducia in questo progetto.



Sono gli chef del Dream Team, la risposta compatta dei cuochi del Lago di Garda, all'esigenza di rendere unico un progetto di rispetto ed amore per il proprio territorio.

Un gruppo di amici affiatati che si diverte, che vive l'appuntamento annuale di Fish&Chef come la possibilità di crescere, confrontarsi e riscoprirsi.

Messaggeri di una visione libera da qualsiasi condizionamento.



**DREAM
TEAM**



CARMELO DI NOVO
della Pasticceria
"DI NOVO PASTRY MAKING"
Solarolo - BS
Pasticceria Di Novo

MICHELE IACONETA
del Ristorante
LA CASA DEGLI SPIRITI
Costermano - VR
casadeglispiriti.it

MATTEO FELTER
del Ristorante
FAGIANO del G. Hotel Fasano
Gardone Riviera - BS
ghf.it

STEFANO BAIOTTO ✨
del Ristorante
VILLA FELTRINELLI
Gargnano - BS
villafeltrinelli.com

FABIO MAZZOLINI
del Ristorante
DALIE E FAGIOLI
Manerba d./G. - BS
dalieefagioli.it

ALBERTO BERTANI
del Ristorante
QB DUE PUNTO ZERO
Salò - BS
qbduelpuntozero.com

ORIELLA FILIPPINI ✨
del Ristorante
TORTUGA
Gargnano - BS
ristorantelatortuga.it

GIULIANA GERMINIASI ✨
del Ristorante
CAPRICCIO
Manerba del Garda - BS
ristorantecapriccio.it

ANDREA MANTOVANELLI ✨
del Ristorante
"LA RUCOLA 2.0"
Simione - BS
ristorantelarucola.it

DAVID CATTOI
del Ristorante
IL RE DELLA BUSA
Riva del Garda - TN
lido-palace.it

MAURIZIO BUFI ✨
del Ristorante
VILLA GIULIA
Gardone Riviera - BS
villagiuliagardasee.com

MASSIMO FEZZARDI ✨
del Ristorante
ESPLANADE
Desenzano d/G. - BS
ristorante-esplanade.com

ANDREA COSTANTINI
del Ristorante
REGIO PATIO
Garda - VR
regina-adelaide.it

LEANDRO LUPPI ✨
del Ristorante
VECCHIA MALCESINE
Malcesine - VR
vecchiamalcesine.com

ANNALISA BORELLA
Pastry Chef del Ristorante
VILLA FELTRINELLI
Gargnano - BS
villafeltrinelli.com

ROBERTO STEFANI
del Ristorante
LA LEPRE
Desenzano d/G. - BS
laleprerestaurant.it

ISIDORO CONSOLINI
del Ristorante
LA CANTINA DEL BAFFO
Limone sul Garda - BS
lacantinadelbaffo.it

Fish&Chef rispecchia la natura del suo lago. Per nulla scontata, sempre in movimento, alla ricerca costante di poter aggiungere un dettaglio in più: la sua cifra stilistica.



IX

La nona edizione trova la sua identità nell'"Evoluzione" di tutti coloro che fanno parte del progetto, di coloro che ne respirano l'energia e di chi ne traduce le emozioni.



Ho vissuto Fish&Chef dietro le quinte. Ne ho visto la forza.

Ho respirato la sua genialità ed accarezzato la sua generosa follia. Un'alchimia fatta di leggerezza, impegno, professionalità e soprattutto di cuore.

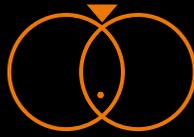


Tanto. Di tutti



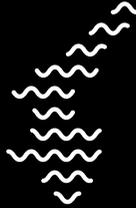
Laura Gobbi
Project manager

Fish&Chef "Evoluzione" è il cosciente mutare rimanendo attaccati al tempo, è un laboratorio creativo, un tavolo di confronto dove le idee si possono gustare e dove i singoli trovano la loro identità nel gruppo.



fish&chef

and



G A R D A
D O C

food and drink culture

fishandchef.it

