Lo chef Giancarlo Perbellini pronto a inaugurare la Locanda sul Garda

giancarlo-perbellini-dc7a8a82

Lo chef veronese **Giancarlo Perbellini** si prepara ad aprire la sua nuova **Locanda** sul Lago di Garda, dopo avere rilevato uno storico locale del territorio, il ristorante Ai Beati di Garda che diventerà la " **Locanda Perbellini-Ai Beati**".

Il locale, che si compone di quattro sale interne e di un plateatico, è stato ristrutturato su progetto di **Silvia Bettini**, architetto che da anni cura lo styling di tutti i locali dello chef. L'inaugurazione è prevista ai primi di maggio, compatibilmente con le restrizioni anti-Covid. Il format è il modello Locanda, che Perbellini sta replicando in varie parti d'Italia dopo **Verona, Milano e Bovo Marina** in Sicilia (quest'ultima inaugurata proprio un anno fa).

A Garda lo chef proporrà un percorso caratterizzato da ricette regionali della tradizione italiana rivisitate in chiave contemporanea, con ingredienti freschi, di altissima qualità, oltre ad alcuni must come la spuma di cipolle, il guanciale di vitello brasato con purè di patate e porri fritti, il pane, pomodoro, limone, liquirizia e maionese di vongole, e la celebre millefoglie; altri piatti del territorio sono il lavarello con emulsione di sottobosco e piselli, nonché il luccio. A completare l'offerta enogastronomica la carta vini, che si compone di una ricca selezione di etichette italiane tra bianchi e rossi, e di bollicine importanti.

Perbellini seguirà la partenza per poi passare il timone a **Marco Cicchelli**, 33 anni, che entra come socio e si occuperà della conduzione del ristorante; a coordinare la brigata in cucina sarà il giovane chef veronese **Michele Bosco** (28 anni). Il ristorante resterà aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7 nei mesi estivi.