

ESPERIENZE GUSTATIVE  
a cura della redazione

# SAPORI E TRADIZIONE

## Villa Cariola e Ristorante Vecchia Dogana

È una prestigiosa dimora storica e Boutique Hotel 4 stelle, circondata dalle colline di Caprino Veronese, ai piedi del Monte Baldo e a soli 15 minuti dal Lago di Garda e 30 minuti da Verona

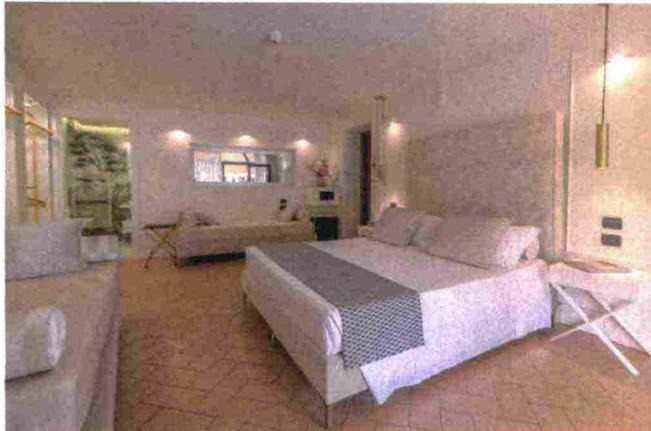


98

LO CHEF DAVIDE RANGATOLI PROPONE RICETTE RAFFINATE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

145368



### Villa Cariola.

Al **Ristorante Vecchia Dogana** si pranza e si cena con vista sul Lago di Garda, protetti dal borgo medievale e dalle mura di una pieve risalente al 1200. Ristorante dagli interni raffinati e luminosi e dai colori caldi e con terrazza da 100 coperti che immerge gli ospiti nell'atmosfera medievale e mediterranea della piazzetta, tra le mura della pieve e degli edifici antichi, un pozzo e gli ulivi. In questa cornice, l'ospite assapora una selezione di specialità mediterranee e gardesane, proposte da Davide Rangaioli, da tre anni primo chef del Ristorante Vecchia Dogana. *«Le esperienze con chef stellati come Bruno Barbieri e Diego Rossi qui in Italia e Denny Imbroisi in Arabia Saudita, mi hanno dato l'opportunità di creare uno stile di cucina personale»* racconta Davide Rangaioli. Una cucina in cui piatti tradizionali mediterranei e gardesani possono essere rivisitati con influenze francesi e in cui nuove ricette dal sapore mediterraneo prendono vita. *«Mi piace definire lo stile del Ristorante Vecchia Dogana come una cucina in cui materie prime della tradizione vengono proposte con un tocco di innovazione, in un processo di creazione in cui qualità degli ingredienti e sapiente lavorazione degli stessi valorizzano al meglio ogni piatto»*. Un **menù** principalmente **mediterraneo**, che rispecchia il luogo e il clima, con un'ampia scelta di pesce di mare, con portate innovative e altre classiche ma rivisitate secondo lo stile dello chef. *«Ogni piatto rappresenta il nostro stile di cucina, la nostra esperienza e l'entusiasmo e la passione della brigata intera»* dice

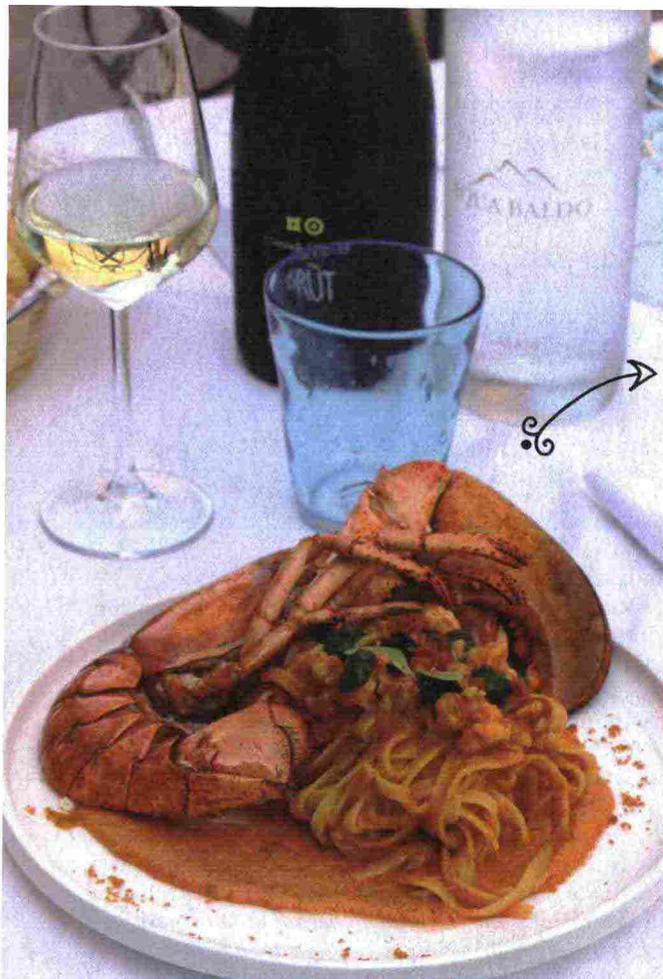
Rangaioli. Un invito ai clienti a provare diverse portate, per apprezzare le sfumature, le varianti e le innovazioni che la cucina del Ristorante Vecchia Dogana propone.

Lo chef abbina i suoi piatti a un'eccellente carta vini. Situato in un territorio dalla tradizione vitivinicola, il Ristorante Vecchia Dogana dispone di un'ampia scelta di vini pregiati. *«Dal Lago di Garda arriva il vino Lugana, con i suoi bianchi freschi, Riserva e Superiore»*

**V**illa Cariola è una prestigiosa dimora storica e Boutique Hotel 4 stelle, circondata dalle colline di Caprino Veronese, ai piedi del Monte Baldo e a soli 15 minuti dal Lago di Garda. Un luogo che accoglie gli ospiti con lo charme e l'eleganza degli ambienti, oltre all'incanto delle terrazze affacciate sugli ampi parchi esterni, perfetti per ospitare eventi speciali. Gusto raffinato, fascino senza tempo e ampi spazi tipici dell'epoca nobiliare si uniscono armoniosamente ad elementi moderni ed eleganti all'interno delle 36 camere e dei diversi ambienti, garantendo agli ospiti il massimo comfort e relax. Il **ristorante** interno di **Villa Cariola** è dotato di numerose sale e terrazze all'aperto con una capienza complessiva per oltre 400 persone e offre una selezione di piatti della tradizione, rivisitati in chiave moderna, e cucina internazionale. Per chi vuole concedersi un'esperienza culinaria in riva al lago di Garda il **Ristorante Vecchia Dogana** è la meta perfetta, situata a soli 20 minuti da



CHE NELLA BELLA STAGIONE SI CONCENTRANO SUL PESCE, DI LAGO E DI MARE 



## Tagliolini di pasta all'uovo all'astice

### INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- 110 g di pasta fresca • 1 astice
- PER LA BISQUE:** • 1 cipolla • 1 sedano • 1 carota
- 200 g di pomodoro fresco a pezzi • 1 spicchio d'aglio
- 20 cl Brandy • 2 lt d'acqua • 250 g di panna
- PER IL CONDIMENTO:** • 1 aglio in camicia
- 200 g di pomodorini

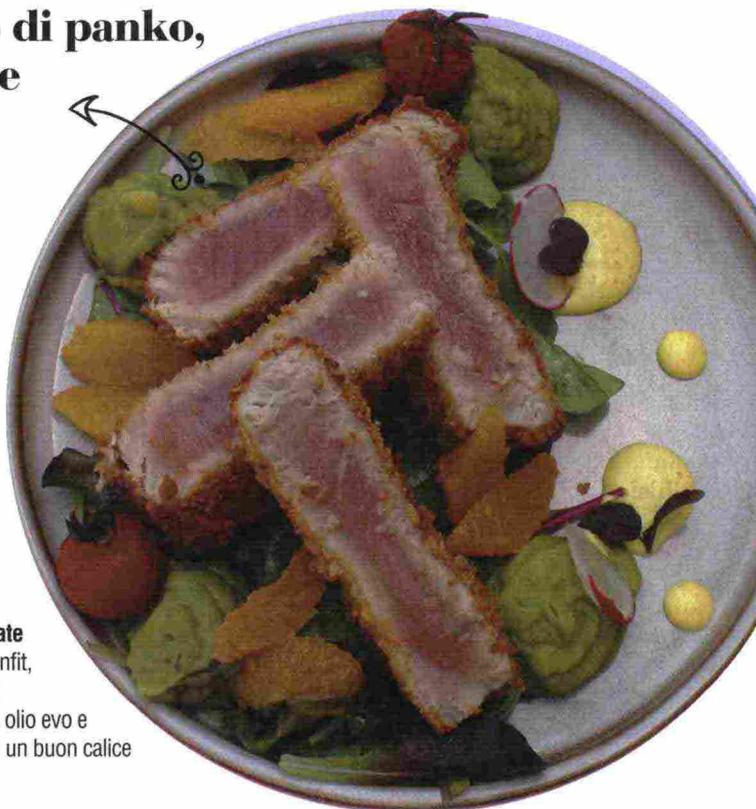
- **Iniziate preparando** una base di Bisque alla francese tostando in forno i carapaci dei crostacei, a parte unite cipolla, sedano e carote, ai quali unirete anche pomodoro fresco a pezzi e uno spicchio d'aglio. • **Sfumate** il tutto con il Brandy e versate insieme dell'acqua che verrà fatta evaporare per 3/4 prima di aggiungere la panna. • La salsa ora **va frullata**, filtrata e fatta restringere in padella. • **Dividete** l'astice a metà, una parte la impiattate direttamente e l'altra parte la usate per il condimento del piatto.
- **Preparate** in padella aglio in camicia e olio evo, quando inizia a soffriggere unite pomodorini piennolo del Vesuvio facendoli appassire, a questo punto unite la polpa dell'astice. • **Sfumate** a parte del Brandy, aggiustate di sale e pepe, unite la salsa e il vostro condimento è pronto.
- **Fate cuocere** i tagliolini di pasta fresca all'uovo che scolate al dente e ultimate la cottura saltandoli in padella con il condimento.
- **Impiattate** la base di Bisque, i tagliolini e il mezzo astice, decorate con uova di lompo, gel di prezzemolo, caviale di pomodoro e foglioline di Vene Cress. • **Portate** in tavola abbinandolo a un buon calice di Soave della zona.

## Tataki di tonno in manto di panko, arancio e salsa guacamole

### INGREDIENTI PER 1 PERSONA

- PER LA PANATURA:** • 3 arance • 300 g di panko
- PER LA SALSA CHE PERMETTE ALLA PANATURA DI ADERIRE MEGLIO:** • 250 g di latte di cocco
- 60 g di senape • 10 g di olio evo
- 5 g di dragoncello tritato • 230 g di tonno
- PER IL GUACAMOLE:** • 1 avocado • 1/4 di peperoncino fresco • 2 pomodorini a concassè • 1 cucchiaino di aceto di riso • 20 g di olio evo • 1/2 lime

- **Per iniziare: prendete** l'arancio disidratato (ottenuto mettendo le bucce in forno a 80 gradi per 8 ore, frullate fino a formare una polvere e setacciate) e lo unite al panko che servirà per la vostra panatura.
- **Preparate** una salsa con latte di cocco, senape, olio evo e dragoncello, che usate per massaggiare il tonno (filetto dallo spessore di 2 cm) per far aderire l'impanatura alla perfezione. • **Friggete** a 160°, 1 minuto per lato. • **Preparate** la base del piatto con insalatina di crescione, pomodori confit, arancio pelato a vivo e la nostra guacamole (realizzata con avocado, peperoncino, pomodori, peperone, aceto di riso, olio evo e scorza di lime). • **Adagiate** il tonno tagliato e servitelo con un buon calice di Pinot grigio.





## Ristorante in Villa Cariola

*si abbinano perfettamente ai nostri piatti di pesce, esaltandone il gusto», racconta lo chef. E poi i bianchi dell'Alto-Adige, come Sauvignon, Chardonnay e Gewürztraminer.*

*Abbinamenti che esaltano le caratteristiche dei cibi e dei vini. «Gli abbinamenti seguono anche le stagioni e nel periodo invernale il menù si arricchisce di diversi tagli di carne, come la guancetta all'Amarone, o del tartufo nero in varie declinazioni».*

Portate che si abbinano perfettamente con il vino Amarone della Valpolicella o il Ripasso, con un'ampia scelta di cantine.

Il ristorante interno a **Villa Cariola**, data la sua posizione tra le colline di Caprino Veronese, si concentra sull'entroterra, con piatti come il risotto all'Amarone o gli gnocchetti di malga al tartufo nero del Monte Baldo o la tagliata di fassona con riduzione di Valpolicella. Accanto a queste ricette si trovano sempre il pesce di lago, come la trota alla gardesana, e antipasti crudi e cotti di pesce e di ingredienti di terra. Il **Ristorante Vecchia Dogana**, vista la sua ubicazione sul Lago di Garda, si concentra su ricette innovative a base di pesce, da gustare nella particolare atmosfera del borgo di Lazise.

[www.villacariola.it](http://www.villacariola.it), [www.ristorantevecchiadogana.it](http://www.ristorantevecchiadogana.it)



## Ristorante Vecchia Dogana

