



ORIGINE, QUALITÀ E STAGIONALITÀ

La nostra carta nasce dalla scelta di privilegiare le eccellenze di un territorio ricco e generoso e di selezionare materie prime di qualità con un occhio di riguardo per i produttori locali. I piatti variano a seconda delle stagioni perché ogni ingrediente deve essere al meglio delle proprie potenzialità per garantire un risultato perfetto, come le verdure che arrivano quotidianamente dal Mercato Centrale di Verona.

Ecco alcuni dei nostri produttori di riferimento:

OLEIFICIO VIOLA – BARDOLINO (VR)

Olio Extravergine di Oliva del Garda

PASTIFICIO FELICETTI- PREDAZZO (TN)

Pasta

RISERIA GAZZANI - VIGASIO (VR)

Riso

SARTORI CARNI – BRENZONE (VR)

Carne Garronese Veneta

COOPERATIVA FRA PESCATORI –

GARDA (VR) *Pesce di Lago*

CORRADO BENEDETTI

SANT'ANNA D'ALFAEDO (VR)

Formaggi

SA. MA. FRUTTA - CORRUBIO DI NEGARINE (VR)

Frutta e verdura di stagione

BENTIVOGLIO CARNI –BARDOLINO (VR)

Carne

SELECTA –OCCHIOBELLO (RO) -Pesce

TROTA ORO – PREORE (TN) - Pesce di Lago

AZIENDA AGRICOLA LE BELLETTE –

MEZZANE DI SOTTO (VR) -Uova e Faraona Grisa

Buon appetito!

Simone Gottardello – Executive Chef

“V” = vegetariano/vegetarian

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni prodotti di difficile reperibilità vengono conservati a -18° per garantire la naturale freschezza. IVA inclusa – **Coperto € 2,50 pp**



ALLA SCOPERTA DI EVO

Menù degustazione consigliato dal nostro **Chef Simone Gottardello**

€ 52,00 per persona - (5 portate)

ANTIPASTI

- Battuto di scampi dell'Adriatico con uva fragola, burrata e pepe Timut € 15
- Tartare di manzo Garronese Veneta al coltello con gelato al Grana Padano Dop e porcini secchi € 14
- Sfoglie di baccalà cotto in olio del Garda Dop Viola con pesto di olive leccino e crema di fagiolo Giàlet della Val Belluna € 15
- Spuma di patate di Rotzo con salmerino e trota affumicati e uova di pesci di lago € 13
- "V" Uovo poché di gallina "Grisa della Lessinia", crema di mais Marano e Monte Veronese d'allevato € 12

PRIMI PIATTI

- Riso Vialone nano veronese IGP mantecato ai finferli, porcini e formaggi della Lessinia € 15
- Pappardelle soffici di patate di montagna con ragù di faraona "Grisa della Lessinia" e crema di grana padano DOP € 14
- Ravioli ripieni di luccio del Garda in salsa di gamberi di acqua dolce € 15
- Spaghetti Matt PASTIFICIO FELICETTI...EVO € 14
- "V" Zuppa di Fagioli di Lamon e Verdure di Stagione € 12

SECONDI PIATTI

Filetto di Garronese Veneta cotto nel Fieno di montagna,
verdurine baby e camomilla (per due persone) € 22 PP

Petto d'anatra arrostito, uva Corvina veronese e salsa di foie gras € 20

Rombo arrostito con zuppetta di garusoli della Laguna al finocchietto selvatico € 22

Salmerino alpino, funghi gallinacci in olio EVO Viola ed emulsione di sottobosco € 20

PESCATO DEL GIORNO € 4,80/Hg

Alla griglia in manto di erbe aromatiche/ in crosta di sale di Cervia/al forno con patate,
olive della riviera e pomodorini

Costata di scottona Garronese Veneta € 6,30/Hg

"V" Selezione di formaggi di CORRADO BENEDETTI con gelatine e composte € 14
(*Veja blu di vacca affinato al passito bianco, Gran Benedetti riserva 24 mesi, Monte Veronese 24 mesi, Cimbri affinato alla salvia e rosmarino, REDIVINO formaggio affinato in Amarone*)

*In accompagnamento ai secondi piatti e su richiesta verdure fresche di stagione

€ 4,00



Condividi la tua EVO experience!
#evobardolino





Benvenuti a **EVO Bardolino!**

State per entrare in un "mondo" gourmet per vivere un'esperienza di gusto, tradizione e creatività, guidati dallo **Chef Simone Gottardello**.

La costante di tutte le proposte di EVO va ricercata nella spiccata propensione al rispetto delle usanze e dei prodotti della terra e nella eccellente qualità delle materie prime utilizzate, che vengono attentamente selezionate sempre con il rispetto della territorialità e della stagionalità.

Indissolubilmente legati al territorio, i salumi e i formaggi – come quelli "**Corrado Benedetti**" -, tra cui il formaggio affinato all'amarone o la soppressa dello schioppo, classico salume della tradizione veneta.

Per la carne, la scelta è orientata alla tenerissima Garronese veneta (molto pregiata quella della **Macelleria Sartori**, è il risultato di una nutrizione a base di mais, orzo, soia non OGM, polpa di barbabietola e fieno di foraggio).

Il pesce proviene dalle cooperative locali e non solo (come quella tra i pescatori di **Porto Santo Spirito o la Cooperativa agricola fra pescatori Garda**) mentre **Trota Oro** – trota coltura non intensiva nel Parco Naturale Adamello Brenta - fornisce trote e salmerini dalla carne eccezionalmente magra e compatta, allevati nelle acque limpide e fresche dei torrenti di montagna.

Primi imperdibili e insoliti raggiungono livelli d'eccellenza anche grazie a **Felicetti**, il pastificio che da più di 100 anni aggiunge all'acqua e all'aria delle Dolomiti della Val di Fiemme esclusivamente materie prime nazionali scelte e selezionate solo in base ai più alti standard di qualità: semola di grano duro, integrale e biologica, kamut e farro che vengono lavorati in purezza per ottenere, insieme alla massima ricchezza di proprietà organolettiche, tenacità alla cottura e perfezione dei sapori.

Immane uno degli ingredienti di riferimento del territorio ovvero il pregiato **Olio EVO Viola** - azienda della medesima proprietà di **AQUALUX Hotel SPA Suite&Terme** e di EVO Bardolino -, vero e proprio simbolo di storia e cultura di questo territorio, frutto della spremitura delle migliori olive frante subito dopo la raccolta, i cui pregi - conosciuti e comprovati dalla dieta mediterranea -, si uniscono a un sapore fruttato, adatto anche alla preparazione di dessert, e a un aroma corposo.

Frutta e verdura rigorosamente di stagione provengono quotidianamente - attraverso **Sa.ma Frutta** - dal mercato generale di Verona, con un occhio di riguardo alle eccellenze locali quali radicchio rosso, asparago bianco e sedano di Verona.

Dulcis in fundo la grappa, **EVO**, un distillato di vinaccia che si definisce "riserva" perché riposa almeno 18 mesi in botti di legni autoctoni da degustare abbinata ad un cioccolato unico nel suo genere, **Valhrona**, a base di varietà di cacao di origini diverse nel rispetto della tradizione artigianale.