

# Circuito gastronomico Audi

## Edizione 2011/2012



**A cura di Giovanni Bravi  
con la prefazione di Edoardo Raspelli**



**Audi**



Al centro, Lorella Rossi.



Il nome del ristorante aperto nel 1996 dalla famiglia Rossi a pochi chilometri da Custozza rimanda alle antiche origini dell'edificio, che lo ospita: si tratta dell'opificio dei conti Ottolini, risalente al 1600, che è stato ristrutturato con molto buon gusto ed arte divenendo una splendida struttura circondata da un'oasi di verde con piante e fiori di ogni tipo. E' condotto con capacità, impegno e bravura dall'affascinante Lorella Rossi, che si alterna con ottimi risultati tra la cucina e la sala.

Nel periodo estivo, si può mangiare sotto grandi ombrelloni, nell'arioso terrazzo, dove si trovano tavoli apparecchiati con garbo, circondati da grandi vasi contenenti piante di limoni con suggestiva vista sulla campagna circostante, in un clima bucolico e rilassante di grande piacevolezza. All'interno ci sono tre sale di diversa grandezza, tutte calde ed accoglienti, arredate con sobria eleganza con mobili ed oggetti d'epoca.

## RISTORANTE ANTICO RISTORO

21

VIA VALLE DEI MOLINI 5  
CUSTOZA DI  
SOMMACAMPAGNA  
(VERONA)  
TEL. 045516008

CHIUSO LUNEDÌ  
FERIE 15 GG GENNAIO,  
15 A NOVEMBRE

COPERTI 100  
Terrazzo estivo, camere  
13 Km da Volkswagen  
Group Italia  
5 Km dal golf Club Verona

CUCINA:  
tradizionale rinnovata

CARTE DI CREDITO:  
Tutte



Lorella Rossi propone ghiotti piatti della tradizione. Tra gli antipasti: salumi della casa, luccio in saor con polenta, carpaccio di polipo con misticanza, moscardini alla veneziana, sarde in saor. Squisiti i primi con pasta fatta in casa: maccheroncini con sugo di coniglio e rosmarino, gnocchi di patata al nero di seppia (eccellenti), bigoli al torchio con anatra. Tra i secondi da non perdere (se ci sono) le sarde fritte (da primo premio), branzino in crosta di sale, fritto di verdure e gamberi, cozze in guazzetto con crostini, pollo alla griglia, filetto di manzo all'amarone o con funghi porcini. Assortimento di formaggi. Dolce conclusione con millefoglie nera con mousse di cioccolato e pere al recioto, torta delle rose con crema alla vaniglia, semifreddi vari. Carta dei vini con valide proposte. Ser-

vizio gentile e disponibile. Il conto di 30-35 euro si paga con piacere e desiderio di tornare. Ci sono a disposizione alcune raffinate e confortevoli camere.

