

Ricette a quadretti

Il Giardino delle Esperidi: enoteca da meditazione



Trovato leggendo mesi fa [questo post](#) di [Claudia](#), **Il Giardino delle Esperidi** non tradisce il suo essere **enoteca con cucina**. La lista dei vini è infatti molto varia e completa e i piatti, pur non essendoci grandissima scelta, sono curati e in linea coi prezzi proposti (un pelo più cari rispetto alla media di Bardolino ma decisamente non si tratta di un locale acchiappaturisti).

Noi ci siamo seduti all'interno perchè pioveva e ne siamo stati felici perchè abbiamo così potuto cogliere la vera natura di questo locale. L'atmosfera è molto romantica e l'ambiente curato senza essere pretenzioso; lo staff, tutto al femminile, è estremamente gentile e professionale.

Ho apprezzato il fatto che ci fosse un solo turno per la cena perchè spesso, nei luoghi turistici, ti ingozzano per liberare quanto prima il tavolo. Il Giardino delle Esperidi ti dà invece il tempo di gustare il suo vino ed i suoi piatti; direi che si tratta di un'**enoteca da meditazione!**

Noi abbiamo provato la parmigiana di tartufo e la mozzarella di bufala avvolta nel prosciutto crudo in crosta di pane come antipasti; abbiamo proseguito con paccheri farciti con pesce di lago e verdure di stagione e spaghetti alla chitarra con pesto di erbe aromatiche e fagiolini; infine una mousse al caffè d'orzo con biscottini. Tutto ottimo e accompagnato da un classico Bardolino Chiaretto e da un Recioto. Alla fine abbiamo anche potuto portare a casa il vino avanzato, usanza ancora troppo poco diffusa in Italia ma assolutamente apprezzata. Sicuramente un posto in cui tornare, consigliato soprattutto per coppie in vena di romanticismo.