

SAN PIETRO IN CARIANO (VR), A VILLA DEL QUAR PER SOGGIORNI DI LUSO ED UNA CUCINA DA GOURMET



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#), [News](#)

La stagione di **Villa del Quar**, antica villa patrizia a 5 stelle lusso ubicata a **San Pietro in Cariano (Vr)** in **Valpolicella**, a pochi chilometri da **Verona**, è iniziata con una novità, perché adesso, l'Executive



Chef, Alessio Cera guida ora il rinomato **Ristorante Arquade** dell'hotel. Osservatore, creativo, innovatore, Cera è attento ai profumi e ai colori, all'equilibrio di sapori tra dolce e salato, alle varie consistenze che devono coesistere in ogni piatto. Le sue esperienze in Asia permangono in molti elementi, come la lavorazione dei pesci, l'impiego dei fiori e dei colori, i sapori decisi.

La filosofia della cucina è fondamentale. Villa del Quar offre un menu composito, in cui oltre a piatti gourmet, dove si spazia in sensazioni e abbinamenti particolari, vengono proposti piatti del territorio, per il viaggiatore che desidera assaggiare le tipicità locali con verdura e frutta rigorosamente di stagione, tra cui radicchio, asparagi bianchi e bruscandoli, pesche e ciliegie. Inoltre, il territorio veronese è famoso anche per la carne, i salumi ed i formaggi. Mentre, nell'ampio giardino che circonda la villa è stato creato un orto dove vengono coltivati vari tipi di verdure, pepe e peperoncini. Poi, tutte queste prelibatezze si abbinano perfettamente con i vini della Valpolicella, di cui è ricca la cantina.

L'obiettivo di Cera è di dare emozioni ai clienti con piatti che ricordano l'infanzia, ma utilizzano

soluzioni tecniche innovative e propongono abbinamenti impensabili che stupiscono, dove l'estetica gioca un grande ruolo. Gioca con sabbie e polveri estratte per esempio dal mais, dal cioccolato o dall'olio; con le bolle di zucchero, grana padano oppure consommé; con tuorli finti che nascondono all'interno essenze di frutta esotica. E pone grande attenzione ai prodotti, con uso prevalente di quelli del territorio: i pesci provengono dal Lago di Garda, dall'Adriatico od anche dai fiumi vicini; la selvaggina ed il manzo dagli allevamenti della zona. Pasta fresca, pane e dolci sono fatti in casa. La nuova veranda a vetri di Villa del Quar, il magnifico giardino con vista sulla straordinaria piscina a forma di trifoglio o gli intimi ed eleganti spazi del ristorante all'interno, sono lo scenario perfetto per gustare questa cucina particolare.

Sono disponibili piatti adatti a celiaci, vegetariani e vegani. Il maître è il sommelier Maurizio Ciurli.



HOTEL
VILLA DEL QUAR

Villa del Quar

Monumento Nazionale

Villa del Quar è un'antica villa patrizia, ubicata a San Pietro in Cariano (Vr), che dispone di 25 tra camere doppie e suites, che anche negli arredi cita continuamente il neoclassicismo dell'architettura esterna e un certo stile Impero. Il palazzo padronale risale al XVI secolo, come attestato dalla data del 1539 posta su un fregio, mentre un altro corpo di fabbrica è stato ampliato e rimodernato nel Settecento. Oltre al rinomato ristorante Arquade, l'hotel è dotato di una sala colazioni con affaccio sui curatissimi giardini, di un bar, sala da tè e da lettura, piscina all'aperto, sala fitness, sala convegni e cantina di epoca romana in cui si svolgono spesso degustazioni. Il complesso è circondato da un vasto vigneto dalle cui uve viene prodotto il vino Satyrus, blend di uva corvina, corvinone, rondinella, merlot e cabernet.

www.hotelvilladelquar.it

(pg.f.)