

Il Ristorante Nin sul Lago di Garda riapre con due novità in sala: il maitre Francesco Luchetti e il sommelier Giuseppe Vitiello

9 Aprile 2026

di Redazione



BRENZONE SUL GARDA – Dopo la pausa invernale, il Ristorante NIN, una Stella Michelin affacciata sulle rive del Lago di Garda, è pronto a riaprire le sue porte il 23 aprile, inaugurando una nuova stagione gastronomica guidata dallo chef **Andrea De Lillo**. Un ritorno atteso che segna l’inizio di un nuovo capitolo, all’insegna della continuità e dell’evoluzione, in cui ricerca, territorio e identità si fondono in una proposta sempre più essenziale e consapevole.

Con la riapertura, NIN accoglie anche un’importante novità in sala: l’ingresso del nuovo maître **Francesco Luchetti**, classe 1981, affiancato dal nuovo sommelier **Giuseppe**

Vitiello, classe 2001. Un team rinnovato che contribuisce a rafforzare l'esperienza complessiva del ristorante, attraverso un'accoglienza attenta e in sintonia con la filosofia della cucina.

Per la stagione 2026, NIN propone tre nuovi percorsi degustazione: "Lago", "Memoria" e "NIN" che raccontano la cucina dello chef De Lillo da tre prospettive differenti.

"Percorso Lago" è un viaggio essenziale nelle acque del Garda. Protagonisti sono il pesce d'acqua dolce e i vegetali, in un racconto che segue le stagioni e il paesaggio. I piatti, dal Vialone nano con persico e foglie di fico al lavarello con verbena e tuberì, puntano tutto sulla purezza del gusto, lasciando spazio all'identità degli ingredienti.

"Percorso Memoria" riporta in tavola alcuni dei piatti più amati della scorsa stagione. Un modo per ripercorrere il lavoro fatto, tra ricerca e creatività, attraverso preparazioni che hanno segnato il percorso di NIN. Dal ceviche di siluro e coriandolo agli gnocchi di ortica con vino macerato, fino all'agnello con barbabietola e rafano, il menu si chiude con fragola, yogurt e basilico, in un finale fresco ed equilibrato.

Il "Percorso NIN" è l'esperienza più ampia e libera. Lago, montagna e orti del territorio si incontrano in un percorso che cambia con le stagioni e segue l'ispirazione della cucina. Dai finferli con tartufo e acetosa all'anguilla con ribes e rosa, fino ai dessert, il racconto si sviluppa in modo spontaneo, lasciando all'ospite il piacere di affidarsi completamente alla visione del ristorante.

"La riapertura rappresenta sempre un momento importante. È un nuovo inizio che ci permette di riprendere il racconto da dove lo avevamo lasciato, ma con uno sguardo diverso, più consapevole. I nuovi percorsi nascono dall'esigenza di semplificare, di arrivare all'essenza del gusto e di rafforzare il legame con il territorio", dice Andrea De Lillo.

Immerso in uno scenario naturale unico, tra lago e montagna, NIN si conferma come un luogo in cui la cucina diventa espressione del paesaggio, della stagionalità e della relazione con produttori e materie prime. Ogni piatto è il risultato di una ricerca continua, che mira a valorizzare l'identità del Garda attraverso un linguaggio contemporaneo, rigoroso e riconoscibile.

Il Ristorante NIN rinnova così il suo invito a vivere un'esperienza gastronomica autentica e in continua evoluzione, capace di raccontare il territorio con profondità, eleganza e visione.

Ristorante NIN

Il Ristorante NIN, situato a Brenzone sul Garda, è un'autentica perla gastronomica che vanta una Stella Michelin e una vista mozzafiato sul Lago di Garda.

Sotto la guida dello chef Andrea De Lillo, giovane e talentuoso cuoco originario di Torbole sul Garda, il ristorante continua a esplorare il legame profondo tra cucina e territorio. Con una formazione internazionale che include esperienze in ristoranti di fama mondiale come l'Osteria Francescana di **Massimo Bottura** e il Relæ di **Christian Puglisi**, De Lillo porta al NIN una proposta culinaria innovativa e sostenibile.

La sua cucina celebra i prodotti locali, con un'attenzione particolare al pesce di lago e agli ingredienti stagionali, creando piatti che raccontano la storia e la ricchezza del Garda. Ogni piatto al Ristorante NIN è una sintesi perfetta di tradizione, creatività e alta cucina, in un ambiente che unisce eleganza, natura e passione.