

Absolut erlesen mit intelligentem Gardatouch ist der Hecht in der Trattoria Vecchia Malcesine: Leandro serviert brav ein aromatisches Stück Filet des Raubfisches auf Mangoldsockel, aber über dem *luccio* schweben geraspelte Späne einer Zitronenschale, die in Honig und Zitronensaft mariniert sind. So ergibt sich ein deliziös intensiver Agrumengeschmack, der zu einer Komposition von fast japanischer Delikatesse beiträgt – endlich einmal ein Koch, für den das Thema Gardazitronen nicht mit einem simplen »Gibt's nicht mehr« abgehandelt ist, sondern Inspirationsquelle und Verpflichtung darstellt. Raffiniert auch der mürbe Perlhuhnschenkel mit Monte-Baldo-Trüffeln, Kartoffelsauce und Südtiroler Kümmelwirsing.

Das nur schwer zu beschreibende, in Gelb und Dunkelrot funkeln- de Dessertgebirge riß italienische Tischnachbarn zum Bonmot hin, jetzt habe sich der Monte Baldo in einen Vulkan verwandelt. Leandro Luppi hat frech Konträres kombiniert: Hauchdünne Scheiben von Birnenfilet bedecken einen Sockel aus cremeartig passiertem hellem *gorgonzola dolce*, sirupartig-säuerlich eingekochter Rotweinmost und weißer Hobeltrüffel runden die Komposition, die auch im Mund geschmacklich in allen Facetten funkelt, ab. Ganz zum Schluß gibt's noch einen originellen Digestif, der zeigt, daß Italien nicht nur aus Grappa besteht: Leandro kredenzt gern ein Gläschen piemontesischen Barolo Chinato als bitteren Dessertwein aus der Traditionsflasche und lächelt zufrieden – wie der Gast.