

Vecchia Malcésine

Karte: G 4

Via Pisort 6

37018 Malcésine (VR)

Tel. 04 57 40 04 69

Do–Di 20–23 Uhr

Kreditkarten: alle gängigen

Preiskategorie: gehoben

Anfahrt: Die Trattoria liegt oberhalb des historischen Altstadt-kerns, aber noch unterhalb der Gardesana Orientale an einer Fußgängern vorbehaltenen engen Gasse; am Rathaus Parkplatz suchen.

Das Restaurant: Hoch ragt die stolze Rocca von Malcésine, derentwegen Geheimrat Goethe verhaftet wurde (weil man den zeichnenden Dichter für einen Spion hielt), in den wolkenlosen Himmel zu Füßen des Monte Baldo. Malcésine ist nicht nur wegen Goethe ein beliebtes Ausflugsstädtchen und während der Saison garantiert überlaufen.

*Erst verdächtigt, dann verehrt –
Goethe-Denkmal in Malcésine*



So wundert es nicht, dass die Vecchia Malcésine in einem alten Steinhäus mit wundervoller Panorama-terrasse, natürlich mit Seeblick, im oberen Ortszentrum nahe der Pfarrkirche lieber nur abends ihre Pforten den Feinschmeckern öffnet. Dann kommt gleich das richtige Publikum, das verwöhnt werden möchte vom Bozener Leandro Luppi, der erst 1997 nach Malcésine kam und dessen kulinarische Zaubereien vom Compagnon und Weinexperten Gianni mitsamt junger Mannschaft perfekt erklärt und aufgetragen werden. Etwa lauwarmer Makrele auf Feige in Rotweinsauce zum Entrée, Stockfisch mit kleiner *torta pasqualina*, einem Ostertörtchen aus Spinat, Ei und Käse im Blätterteig-Mantel, ab Spätsommer garniert mit Baldo-Trüffel. Köstlich und schön anzuschauen ist die mit Sepiatinte schwarz gefärbte Polenta mit kleinen Rotbarbenstücken in Hummersauce und mit Parmesanbröckchen, garniert mit einer Sauce aus Tomaten und schwarzen Oliven, bei der eine gewisse Schärfe erst nach und nach zu schmecken ist. Die Krönung als Fleischgericht: zarte Entenbrust mit karamellisierten Zwiebeln und intensivem Duft von Nelken und Zimt.

Da die Portionen nicht allzu üppig ausfallen, bleibt Platz für einen Schokoladenkuchen oder Birnen-Carpaccio mit Trüffel-Vanille-Crème. Übrigens wird jeder Gang auf einer anderen, teils eigenwilligen Tellerform serviert, etwa einem durchsichtigen Glasdreieck.

Und nach der Vecchia Malcésine gehen so manche Gäste ins **Hippopotamos** (Piazza Disciplina 12, Tel. 04 56 57 00 69), der Enoteca der selben Mannschaft, wo es durchaus mal etwas später werden kann...