

# TRATTORIA VECCHIA MALCESINE

**Dove:** Via Pisort 6

Malcesine (Verona)

**Telefono:** 045/7400469

**Giorno di chiusura:**

mercoledì e dal lunedì al sabato il mezzogiorno

**Ferie:** febbraio

**Menu degustazione**

(bevande escluse): 50 euro

**Piccolo menu** (bevande

escluse): 35 euro

**Carte di credito accettate:**  
tutte

«**S**tamane per tempo mi ero recato al castello (...) dirimetto all'antica torre che sorge sopra la roccia, in parte anzi piantata nella roccia, avevo trovato un ottimo posticino per disegnare(...)». È così che Goethe descrive il castello di Malcesine, grazioso borgo sul Lago di Garda. Il castello Scaligero e i famosi scritti di Goethe, vi terranno compagnia fino alla sera, quando potrete gustare una cena, con vista sul lago, in un locale d'eccezione: la Trattoria Vecchia Malcesine. Il patron chef Leandro Luppi e Lidia Luppi con la loro simpatia vi faranno conoscere una cucina ricca di novità e creatività.

Tra gli antipasti potrete scegliere gnocchi neri con luccio mantecato in una delicata salsa gardesana e tartufo estivo oppure uno zuccotto di trota lacustre con cipollotti e salsa al limone. Anche i primi

e i secondi sono invitanti: minestrone tiepido con scampi e pesto al rosmarino, lasagnette di sugo d'anatra e piselli, gnocchi di patate con zuppeta di scorfano, insalatona di verdure ed erbe con uova di quaglia, caviale fresco e pancetta, magret d'anatra e gamberi con purea di sedano e vinagrette all'aceto di lamponi, controfiletto di anguas profumato al pepe rosa e salsa d'aglio. L'olio d'oliva extravergine non può che essere quello gardesano, terra ricca di olivi secolari. Da non perdere la selezione di formaggi, molti dei quali originari del monte Baldo.

Tra i dolci spicca un piatto insolito e particolare: il parfaat ghiacciato al gorgonzola, da provare. La carta dei vini non delude: oltre alle classiche etichette potrete scoprirne di nuove, degne di nota, grazie anche ai preziosi consigli di Alberto Quintarelli.