

L'impostazione gastronomica

- Cucina al di fuori di ogni schema. Si potrebbe definire creativa, nel senso che attinge da basi classiche, ripensate o rivisitate nelle tecniche e/o negli accostamenti.
- Leggera prevalenza della carne sul pesce (più di mare che di lago). Il concetto di "territorio" non è esasperato.
- Sia la carta sia le 2 degustazioni hanno una rotazione mensile. Queste ultime sono anche proposte con 3 vini abbinati. Occhio alla stagionalità, in particolare per frutta e verdura.
- La carta dei vini, orientata ai piatti, conta 400 etichette. Attenta al territorio (ma non solo), include valide proposte francesi. Diverse mezzo bottiglie e interessanti verticali.

Esecuzione

- Anche qui, niente regole. Talvolta prevale l'armonia, a volte il contrasto. Non si teme l'accostamento di più materie prime.
- Molto usato il forno; anche per gli arrostiti, le cotture al vapore e i brasati. Il sottovuoto è utilizzato per conservare a talvolta per cuocere certe carni.
- Molto curate le paste ripiene, fatte in casa, con 20 tuorli e 5 uova intere.
- Le presentazioni sono sempre curate: "Anche lo show è importante".

Liste, ambiente e clientela

- Menu sintetico. Va migliorata la leggibilità. Una pagina è per le degustazioni. Quattro dolci a sorpresa compongono il dessert.
- Carta dei vini (scritta a mano) voluminosa, ma funzionale, ben distinta per aree geografiche. Include una pagina delle mezze bottiglie.
- Arredi moderni e originali (alcuni quadri e suppellettili sono di Luppi) sono i protagonisti di un ambiente rustico e raccolto.
- Da segnalare l'ampio gazebo con bella vista sul lago.
- La clientela è composta da gourmet in inverno, da turisti di livello medio-alto in estate. Chi viene qui ci viene apposta.

la clientela piatti

L'idea del vassoio con 14 dessert a sorpresa è funzionale per la cucina e divertente per il gourmet.

giunta della patata, il guazzetto è ottenuto con le teste dei crostacei. È un piatto gustoso, ma non eccessivo, in cui l'aromaticità del tortino è temperata dalla dolcezza dei gamberi, con il sugo che unisce il tutto.

Filetto "alla milanese"

Intelligente l'idea di rivisitare la tradizionale cotoletta alla milanese; un piatto la cui classicità viene probabilmente scambiata per banalità e che quindi si ha paura a proporre. Ma Mauro e Leandro sono coraggiosi, sempre disposti a mettersi in gioco pur di emozionare il cliente, pur di rendere qualche loro piatto indimenticabile. E così non temono di mettere in carta questa notevole preparazione, con qualche acuta variazione sul tema: l'utilizzo del filetto di vitello (ottimo) invece della cotoletta, la presentazione a bocconcini, l'accompagnamento con una mostarda di limone, al posto del limone fresco che uccide il gusto; di rigore è l'uso del burro chiarificato (perfetta la panatura). Manca una carta dei dolci, viene invece proposta una "variazione" composta da quattro degustazioni monoporzionamento, servite su un apposito vassoio: così, semplificando il lavoro della cucina, la linea può essere preparata al mattino. La crema cotta in 2 sapori (frutto della passione e pera), 50% panna

cotta e 50% purea di frutta, è un dolce dalla cremosità unica, che richiama il frutto di origine. Il parfait ghiacciato al dattero è soffice e delicato. Lo spumone di caffè espresso e mascarpone parte dalla base del tiramisù, ma il risultato è un dessert leggero e dal gusto pulito. Infine, il tortino al cioccolato caldo e amaro: un po' "pastoso", ma dal gusto ineccepibile. Da notare l'uso dello zucchero cotto: ne basta meno, il dessert non è stucchevole e ha gusti più puliti.

L'arte di farsi ricordare

Per Luppi proporre una buona cucina è solo il punto di partenza. Con le dovute tecniche e nel rispetto della stagionalità, si devono preparare piatti che rimangano impressi. Non ci si fissa sul territorio, se ciò conduce a prodotti mediocri o introvabili. La cucina di Mauro e Leandro è istintiva, di difficile definizione: non si basa su regole aprioristiche e schemi preconcetti. Per Luppi è necessario offrire al cliente un servizio a 360°, il che include un ambiente piacevole, conviviale, rilassante. Dagli arredi originali, come quelli della Vecchia Malcesine, fra il rustico e il moderno, in cui ogni dettaglio crea indimenticabili emozioni. ★



LO CHEF

"OPERATIVO"

Mauro Caprile, le cui origini liguri si avvertono in qualche piatto, ha un solido curriculum. Fra l'altro ha lavorato a Kobe (in Giappone), per Gualtiero Marchesi.

