



Trattoria Vecchia Malcesine

indirizzo
via Pisort 6, Malcesine (Vr)
telefono 045 7400469
fax 045 7570389
e-mail
info@vecchiamalcesine.com
giorno di chiusura
mercoledì; da lunedì a sabato
a pranzo
ferie marzo
menu degustazione (bevande
escluse) 35 e 50 euro
carte di credito tutte

Lasciatevi rapire dalla suggestiva atmosfera di Malcesine sulla sponda orientale gardesana. Giunti nel borgo scaligero, seguite il vostro istinto godereccio e lasciatevi condurre alla Vecchia Malcesine. Più che di una trattoria si tratta di un luogo di meditazione gastronomica dove, affacciati sul lago, potrete ascoltare

le sinfonie dei piatti, che parlano di profumi, passione e territorio. Il patron e chef Leandro Luppi ha infatti improntato la sua cucina sui prodotti del lago, rivisitati e piacevolmente "contaminati" da altre influenze gastronomiche. Tra i piatti nuovi si segnalano la spuma di luccio del Garda con torta pasqualina, la zuppa



Da non perdere

• Caseificio Morandini

vale la pena di fare una piccola deviazione per gustare il formaggio Monte Veronese

Contrada Bernardi
Erbezzo (Vr)
tel. 045 7075008

di Riesling del Garda bresciano profumata al timo con anguilla e piccoli canederli di parmigiano e acciughe, il tris di coniglio (impanato, alla cacciatora e con i fegatini alla veneziana), i ravioli di caprino e spinaci profumati al limone con salsa di ricotta, gli spaghetti di grano saraceno all'amatriciana bianca con petali di cipolla bianca e pecorino, il filetto di maiale con pere e fonduta di gorgonzola. Da non perdere la selezione di formaggi, molti dei quali originari del monte Baldo,

che si trova alle spalle di Malcesine; forse se ne può afferrare il respiro mentre si è seduti alla trattoria: è lì che prendono forma formaggi prelibati e ricercati come il Baldo e il primo fiore. Tra i dolci, spicca un piatto insolito e particolare: il parfait 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.