

Malcesine (Vr) Veneto

VECCHIA MALCESINE

via Pisort, 6

Nel cuore del centro storico di Malcesine, una ripida stradina ci porta a un'ex osteria. Ex per davvero. Ora ci accoglie una sala moderna e curata protesa in una terrazza con vista incantevole sul lago di Garda. Qui si può cenare con il monte Baldo alle spalle e il romantico panorama davanti agli occhi. Lo chef e patron Leandro Luppi, assieme alla moglie Lidia, propone una cucina all'insegna della tradizione rinnovata con gusto e misura e riserva un'attenzione particolare a ingredienti e prodotti legati al territorio locale, scelti tenendo conto dell'avvicinarsi delle stagioni. In carta piatti di carne e di pesce. Nel Crudo di lago spicca una gustosa e sapida panzanella con sarda del Garda. Sapori decisi anche per il Raviolo di borragine con lumache gamberi e aglio orsino; piacevoli i Tortelli di melanzane e monte veronese con pomodoro e crema di aglio dolce.

Saporita, ma un po' asciutta, la carne del Coniglio di San Michele affumicato e cotto nel burro con crema di patate e cipolline glassate (extra dolci). Il dessert, cinque dolci, in formato mignon, colpisce più la vista che la gola. Nella carta dei vini, bottiglie gardesane, italiane ed estere, con proposte di produttori prestigiosi accanto a piccole aziende di qualità ancora poco note.

E.T.

Dove dormire: hotel Castello, via Paina 3, Malcesine (Vr), +39.045.7400233, h-c.it, info@h-c.it

Perché fermarsi

Crudo di lago

+39.045.7400469
vecchiamalcesine.com
info@vecchiamalcesine.com

Chiusura: mercoledì,
dal 21 ottobre al 30 marzo
a pranzo aperto solo la domenica
Ferie: variabili a febbraio
e a novembre

Prezzo medio vino escluso:
70 euro

Singolarità:
terrazza con vista sul lago
di Garda

Lo staff:
in cucina Leandro Luppi,
in sala e cantina la moglie Lidia

