

VECCHIA MALCESINE

via Pisort, 6

Perché fermarsi

per le lumache, presenti in diverse preparazioni

Singolarità

la terrazza con vista sul Garda

Cosa ama lo chef

il pesce di lago

Cosa non ama lo chef

l'azoto liquido

+39.045.7400469, CAP 37018
vecchiamalcesine.com
info@vecchiamalcesine.com

Chiusura: mercoledì

Ferie: 10 novembre-10 gennaio

Prezzi medi: antipasto 17;
primo 17; secondo 27; dolce 12 euro

Menu degustazione: 50 e 70 euro

Coperto: 5 euro

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

Malcesine, un po' come tutta la sponda orientale del lago, ha vissuto per anni su un turismo tedesco di poche pretese. Da quando Leandro Luppi e la moglie Lidia sono partiti da Bolzano, approdando dieci anni fa alla Vecchia Malcesine, l'offerta del Garda ha conosciuto una svolta.

Il cuoco è attento al senso delle novità tecniche e presenta un menu ricco di agganci alla tradizione locale. Lui si definisce neoclassico.

Pesce di lago innanzitutto, ma anche offerte di mare e carni. Impossibile non provare le lumache ("bogoni" secondo la terminologia locale). Noi le abbiamo apprezzate nell'antipasto accompagnate dallo sformatino di polenta e nei Ravioli di borragine con gamberi e aglio orsino. C'è un solido legame con il territorio, non solo per il pesce di lago: aglio orsino, appunto, formaggio di monte e tartufo nero sono sempre presenti. Il Coniglio cotto nel burro chiarificato a bassa temperatura si ispira alla ricetta di una piccola trattoria alle pendici del Baldo, memoria di scorribande giovanili. Tra i dessert, valida la Torta di cioccolato fondente senza farina con gelato di fave di tonca e crema di cioccolato bianco e olio di Malcesine. Possibilità di menu a tema: Sorpresa, Terra, Lago, Né carne né pesce. Cantina all'altezza, con ampia scelta al calice.

Stefano Vegliani

Dove dormire: hotel Meridiana, via Navene Vecchia 39, Malcesine (Vr), +39.045.7400342, hotelmeridiana.it

