

Vecchia Malcesine



Rovereto sud (A22) 28 km
37018, via Pisort 6;
tel. 045/7400469; fax 6570389.
info@vecchiamalcesine.com
www.vecchiamalcesine.com

28 **€ 52**

mercoledì 12,30-14,30/19,30-22 in febbraio o marzo

1988 moderno, elegante, in vecchia abitazione (quand'aperta, bellissima la terrazza fronte lago)

il patron Leandro Luppi; in sala, Lidia Ferrari.

Piatti: Leandro ha preso saldamente le redini della cucina, che lui definisce "neoclassica", ovvero moderna ma attenta ai sapori (del passato) riconoscibili; meritano segnalazione: "il" crudo di lago; patata al forno con tuorlo d'uovo e caviale di aringa e salsa di Spumante; raviolo di borragine con lumache e gamberi all'aglio orsino; mezzelune alle rape rosse con tastasal e aceto balsamico; strudel di pesce di lago, bavarese ai gamberi di fiume e passatina di pomodoro crudo; stinchetto di maialino da latte glassato al miele di pino muggo, asparagi bianchi e crema d'uovo. **Dolci:** mousse di gianduia e amaretto; tortino di cioccolato con salsa al cioccolato bianco all'olio extra vergine d'oliva e arance.

Salumi: sopressa all'aglio della casara di Roncà (dai monti Lessini). **Formaggi:** di puntigliosa cerca. **Olio d'oliva:** gardesani, d'attenta scelta.

Vini: carta di personali scelte, buono spessore, meditati abbinamenti ai piatti. **Acqueviti:** grappe trivenete, anche bene individuate.