

E Malcesine, ritagliata tra lago e Monte Baldo, mossa da un groviglio di vicoli, piazzette, giardini segreti, con piccole spiagge appartate e rade spazzate dal vento, che fanno la gioia di velisti e surfisti. Indirizzo da non mancare è il ristorante *Vecchia Malcesine*, dove lo chef Leandro Luppi innova la tradizione e sorprende con il tonno del Garda, semplice carpa sfilettata e spinata, cotta nell'extravergine d'oliva, o con ravioli di sarde di lago con passata di zucca e filetto di lavarello, pomodori, menta e lime. Dal paese si può infine salire con la funivia al Monte Baldo, in un crescendo di panorami e di luci (le stesse che Gustav Klimt portò sulle sue tele), che inondano anche la riva opposta, e le montagne che fanno da corona.



**Vecchia Malcesine**

via Pisort 6, Malcesine (Vr),

tel. 0457400469,

[www.vecchiamalcesine.com](http://www.vecchiamalcesine.com)

*Il patron e chef Leandro Luppi reinventa con estro e fantasia la classica cucina del territorio, firmando proposte come tonno del lago di Garda, ravioli di sarde di lago con passata di zucca e filetti di lavarello, pomodori, menta e lime.*