

VECCHIA MALCESINE

via Pisort, 6

Perché fermarsi
per lo straordinario pesce di lago

Singularità
una vista lago mozzafiato
Cosa ama cucinare lo chef
il pesce di lago
Cosa non ama cucinare lo chef
l'azoto

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

Chiusura: mercoledì

Ferie: variabili tra novembre e gennaio

Prezzi medi: antipasto 18; primo 17;
secondo 27; dolce 13 euro

Menu degustazione: 45 e 75 euro

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

A farla da padrone è il posto, una location unica nel suo genere, nel centro di Malcesine, uno degli angoli più suggestivi del lago di Garda. La terrazza è mozzafiato, a patto di riuscire a riservare uno dei tavoli con vista lago.

Il locale è di quelli storici e forse risente del passaggio degli anni; la professionalità non è in discussione, l'ambiente è elegante ma non rigidamente formale.

Lo chef Leandro Luppi propone un menu che spazia dal pesce di mare al pesce di lago, passando attraverso la rivisitazione di alcuni piatti classici come le lumache e il Coniglio cotto nel burro chiarificato con polenta di patate e salsa di Amarone. Ottimo il Baccalà nelle sue tre declinazioni diverse: fritto, al trancio e lessato con il nero di seppia. Tra i primi ci sono piaciuti gli Spaghetti fatti in casa allo scoglio di lago. Una menzione per un piatto vegetariano con i Cannelloni di melanzane alla parmigiana con burrata.

Dolci nella norma con un ricordo particolare per la Torta di ricotta su biscotto e il tortino caldo al cioccolato fondente con granita. Carta dei vini assortita con rincari sereni. Il cestino del pane è ben assortito con sfogliatine fatte in casa e grissini.

Lavinia Furlani



Dove dormire: Meridiana, via Maruele 5, Malcesine (Vr),
+39.045.7400342, hotelmeridiana.it