

di
Matteo
Mambelli

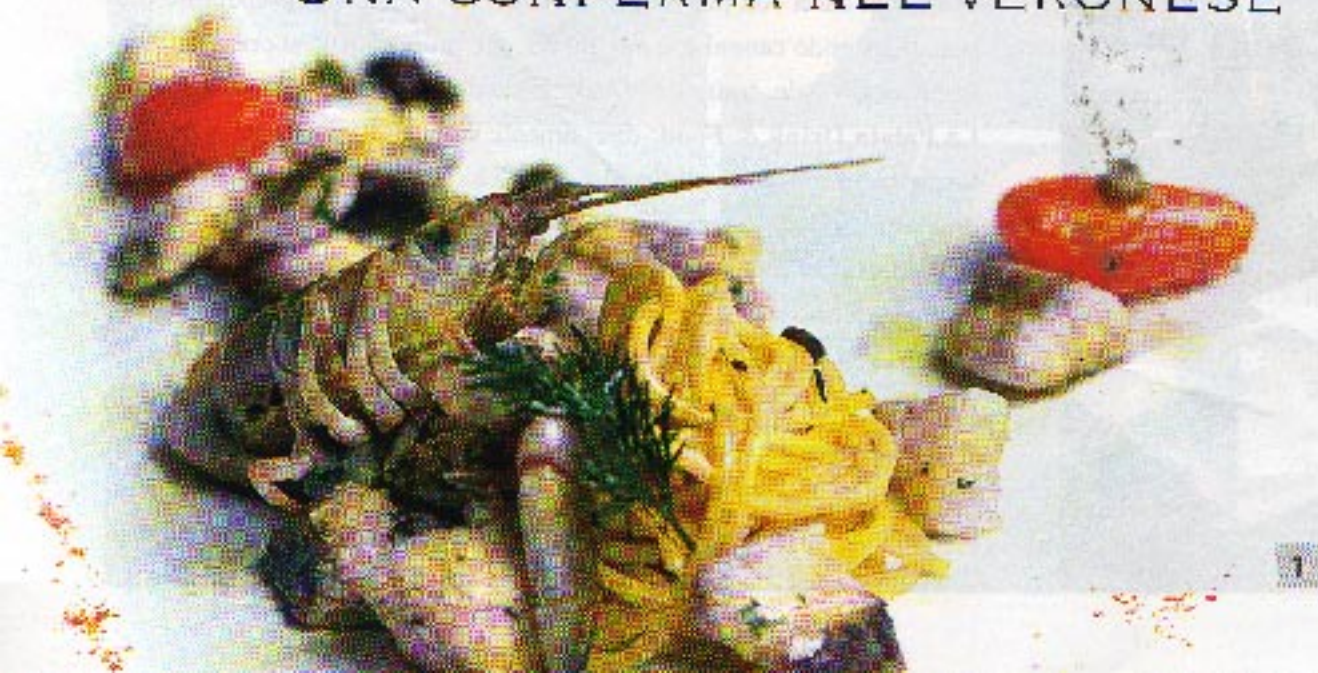


SEMPRE NUOVE ATMOSFERE ALLA

Vecchia Malcesine

UNA CONFERMA NEL VERONESE

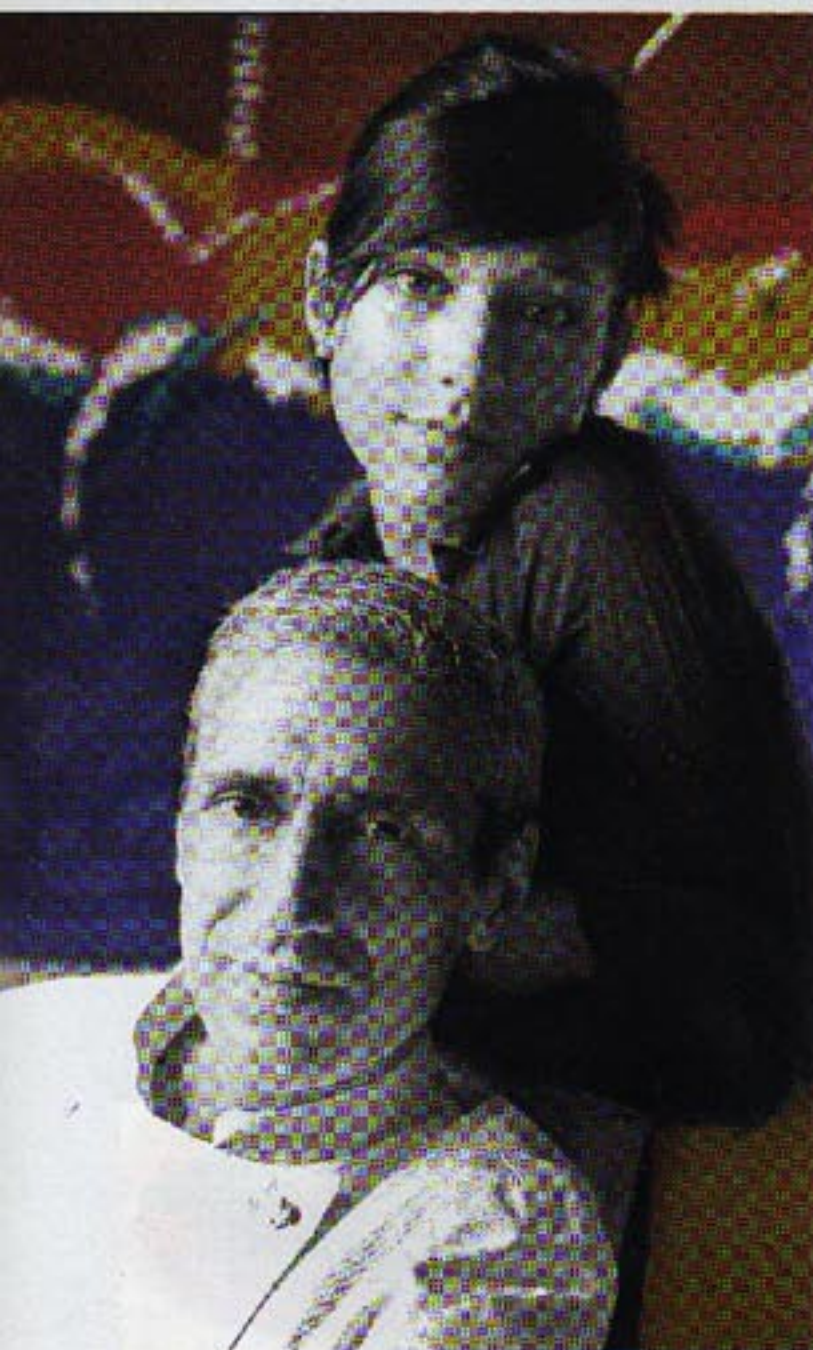
Il ristorante di Leandro Luppi si trova a pochi passi dal centro di Malcesine in un vicolo percorribile solo a piedi. Vi si accede attraverso un ampio giardino che porta direttamente alla sala a terrazza dalla quale si ammira il lago e la fortezza del paese. L'arredamento è curato e caratterizzato da colori vivaci, dalle sedie ai bicchieri per l'acqua fatti fare a mano (o meglio a bocca) da un artigiano di Murano. Ad accogliere l'ospite è lo stesso Leandro che, dopo un'entrée, illustra il proprio menù che consta, oltre dei piatti alla carta (dai 15 ai 25 euro a portata), di una piccola degustazione (4 portate) e di una più impegnativa degustazione del territorio di 6 portate. Dal nome del menù si capisce che i prodotti locali la fanno da padroni, dal pesce freschissimo di lago ai formaggi del monte Baldo, senza dimenticare le lumache e i



vecchia malcesine

funghi di stagione. Tra gli antipasti da segnalare la *Tartare di Trota di lago con frittata liquida, asparagi e patate viola disidratate*; il *Tonno del Garda* (altro non è che una rivisitazione della carpa) con *fugiolli e misticanza*, senza dimenticare una croccante *Tempura di pesci di lago* (lavarello, luccio e cavdano) in *salsa agrodolce*. Negli *Spaghetti fatti mano*, conditi con un *sugo bianco di pesci di lago* (foto 1), il burro andrebbe secondo noi sostituito con una leggera emulsione di olio d'oliva, mentre i *Tortelli ripieni di Trippa d'Agnello*

hanno un sapore molto deciso che potrebbe compromettere il prosieguo della degustazione qualora non ci si mantenga su sapori altrettanto sostenuti. Sui secondi Leandro torna a stupire con un ottimo *Tortino di Lavarello su patate schiacciate cotte al sale con maionese senza uovo alle sarde di lago, capperi e olive* (foto 2). Di sapore intenso ed equilibrato anche il *Trancio di Anguilla cotto sulla carbonella accompagnato da lattuga saltata e brioche agli agrumi*. Divina la *Pancia di Maiale arrostita, con uovo, gelato al parmigiano*



VECCHIA MALCESINE

Via Pisori, 6 - 37018 Malcesine (VR)

www.vecchiamalcesine.com

info@vecchiamalcesine.com

no e asparagi bianchi. La degustazione termina poi con un dolce (la carta varia continuamente), come il *Soufflé di Cioccolato con Gelato al Mango e Mandorle salate*. La cucina di Leandro convince, così come la sua cortesia ed ironia nella presentazione di ogni piatto. Servizio adeguato e puntuale. Conto: 85 euro per persona per il gran menù, bevande escluse.

