

VECCHIA MALCESINE

via Pisort, 6

Ne ha fatta di strada Leandro Luppi. Sono ormai più di dieci anni che la Vecchia Malcesine svetta nel panorama mangereccio del Lago di Garda. E con lo stesso panorama superbo della terrazza, la location è pure impareggiabile.

Qui è tutto un inno al pesce di lago, tanto che lo chef è spesso chiamato a esportare un po' ovunque in Italia la sua esperienza con questa materia prima povera. Il segreto di Leandro è la sua mano, la cura per i particolari e Andreino, lo storico pescatore di Cassone che oramai si dedica quasi esclusivamente a supportare il menu del cuoco. Trota, persico, tinca, luccio, lavarello, anguilla: ci sono tutti. Il piatto cult è la Trilogia di lago e frutta: Persico cotto nel burro chiarificato con mele e salvia frita, Luccio con Chutney di mango e curry, Tinca cotta nell'olio di caffè con crema di espresso ed espresso croccante.

Un'altra vocazione di Luppi è quella per i sapori del Monte Baldo: ecco allora il tartufo nero, l'aglio orsino, il formaggio di monte, l'olio Dop di Malcesine perché qui il territorio è importante. Naturalmente non sono da sottovalutare le preparazioni carnivore o con pesci di mare. Cantina all'altezza, con piccole chicche locali e ampia scelta al calice. Da quest'anno 4 tè da pasto, per tornare a casa senza l'assillo dell'etilometro.

Stefano Vegliani

Chef**Leandro Luppi****Cosa ama cucinare**

il pesce di lago

Perché fermarsi

per la Trilogia di lago e frutta

Staff

in sala e cantina la moglie Lidia e la figlia Corinne

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

Chiusura: mercoledì**Ferie:** variabili tra novembre e gennaio**Prezzi medi:** antipasto 18; primo 18; secondo 27; dolce 12 euro**Menu degustazione:** 48 e 85 euro

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

