

# The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore

cerca...



## Vecchia Malcesine

Osterie Ristoranti Trattorie

Sono stata a pranzo alla **Vecchia Malcesine**, in coincidenza della manifestazione **Fish & Chef** che si tiene ogni anno in primavera ed è organizzata da **Leandro Luppi**, patron e chef del ristorante.

Per arrivare al locale bisogna lasciare l'auto in uno dei parcheggi del paese e a piedi, attraverso delle viuzze, si giunge alla Vecchia Malcesine dove c'è una vista lago impendibile.

Si viene accolti dalla cucina dell'eccellente Leandro Luppi, proprietario dell'unico ristorante stellato della sponda veronese del lago di Garda. Leandro e la sua cucina sono sempre in continua evoluzione. Il lago e i suoi prodotti ricorrono spessissimo nelle sue preparazioni e vengono reinterpretati a secondo dell'estro del momento. Famosi i suoi salumi di lago, nuovissime invenzioni di Leandro in cui interpreta i pesci gardesani dandogli la forma di alcuni dei più celebri insaccati come la "trottadella", una sorta di mortadella di trota, il "lardo di lago" che in realtà è un luccio e il "salame" piccante di gamberi.



PREC.

1 of 14

SUCC.

Ecco il menù a sorpresa che ci ha preparato Leandro: panzanella di pesce di lago, sarde in saor di lago, spaghetti Felicetti alla carbonara di lago, pesce di lago in vaso-cottura con maionese di gamberi di lago, carpaccio di ananas marinato con salsa di fragole e sorbetto di cioccolato bianco e menta, soufflé di cioccolato gianduia con wafer e gelato olio e sale.

Alla carta si possono trovare le seguenti proposte: i salumi di lago: salame, lardo, mortadella e bresaola; "il nostro cocktail di gamberi e scampi"; scaloppa di foie gras con marshmallow di zucchero di palma con frutti rossi essiccati e arachidi; rape rosse, sedano bianco e formaggio verde con mousli di frutta secca; risotto al prezzemolo con croccante di pane e dolci; tortelli di lumache e gamberi, finocchi e aglio orsino; ravioli di capriolo con burro affumicato e lamponi dry; Verona in riva al mare (bollito di pesce e pearà); anguilla alla "carbonella" pane di segale, burro salato e marmellata di limoni; salmone, zuppa di zenzero e gelato al Wasabi; anatare; cosci, petto e foie gras; vitello: controfiletto al punto rosa con patate al tartufo, cervello aglio olio e peperoncino e fegato alla veneziana; controfiletto di fassona all'olio al carbone e "patate fritte"; parfait al gorgonzola e gelato Ace; strudel di pere e arachidi salate con sugo di uva fragola; pan pepato e gelato al Capuccino.

Disponibili anche questi menù molto particolari: "Il Territorio...come eravamo" composto da patate all'uovo e tartufo, spaghetti con le sarde, maialino da latte al forno con mele, dolce a scelta. Oppure "Il Territorio come diverrà...": trota, yogurt, sedano e caviale; gnocchi di patate rosolati con "giallo-blu" e pane nero alla cipolla; lavarello, fagioli e ceci Mimosa d'uovo e sale di cotechino; dolce a scelta. Ed infine "Il menù degli assaggi" quello che lo chef si diverte a cucinare: 5 pietanze in ordine sparso più un dolce. Entrambi i menù possono essere abbinati, con un sovrapprezzo, a due-tre vini del territorio.

Ricca carta dei vini dove si spazia tra bottiglie gardesane, nazionali ed estere, proponendo etichette più prestigiose accanto a piccole aziende di qualità ma poco conosciute. Vi consiglio di affidarvi a Leandro che vi abbinerà sapientemente a bicchiere i vini per ogni portata che sceglierete.

Cestino con proposte sfiziose come focacce, briochine salate con paté d'olive e altre golosità salate come solo il pane fatto in casa può essere.

Molto gradevole anche l'ambiente dove predomina il colore sia nelle pareti, che nelle sedie e nella mise en place. Bellissima l'idea della porta antica messa "sottovetro" e trasformata in tavolo.

Leandro Luppi è anche autore di un libro "L'altro pesce: la rivincita del pesce di lago". Il pesce di lago, delicato, magro, buono e versatile in cucina si prende la sua rivincita. Fino a poco tempo fa trascurato da molti e sconosciuto ad altri questo pesce di acqua dolce oggi si riscatta e diventa protagonista assoluto di questo volume di ricette. Edito da Bibliotheca Culinaria.

Spingetevi per una gita domenicale o un fine settimana romantico fino in cima al lago di Garda e fermatevi a mangiare alla Vecchia Malcesine, la visita vale sicuramente il viaggio e rimarrete pienamente soddisfatti.

### Ristorante VECCHIA MALCESINE

Via Pisort 6

37018 Malcesine (Vr)

Tel. 045-7400469

Giorno di chiusura: mercoledì

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