

# JESOLO

## Gourmet

FESTIVAL

*La bellezza  
del Garda*



Salmerino, pistacchio, mandarino

Tarte-tatin di cipolla, trota, melassa di abete

*in abbinamento Champagne LALLIER BRUT R.021*

Carbonara di lago

Black is back

Filetto di vitello da latte in crosta di burro agli asparagi, il suo jus e purea di patate affumicate.

Gorgonzola, arancia, levistico, albicocca

**€ 150,00 a persona**

**Abbinamento vini incluso:**

*Château Miraval Côtes de Provence Rosé 2023*

*Komjanc Alessio Pinot Bianco DOC Collio*

*Komjanc Alessio Friulano Doc Collio DOC Collio*

*Champagne LALLIER BRUT R.021*

*Amaro e grappa Tosolini*

Per assicurare coerenza e armonia nel percorso di degustazione, non potremo garantire modifiche per eventuali intolleranze o allergie. Ringraziamo per la cortese comprensione.



# Leandro Luppi

Leandro Luppi, Chef-Patron della Vecchia Malcesine, eclettico, vulcanico, istrionico e determinato. Di origine altoatesina, ha saputo da subito interpretare e fare proprie le materie prime del territorio lacustre mantenendo fede al suo personale approccio creativo.

**1 Stella Michelin**