

JESOLO

Gourmet

FESTIVAL

Die Sch
nheit des Gardasees



Saibling, Pistazie, Mandarine

Zwiebel-Tarte Tartin, Forelle, Tannenwipfel

Dazu: Champagne LALLIER BRUT R.021

See-Carbonara

Black is back

Milchkalbsfilet in Spargelbutterkruste, Jus und
geräuchertes Kartoffelpüree

Gorgonzola, Orange, Liebstöckel, Aprikose

€150.00 pro Person

Weinbegleitung inklusive:

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

Tosolini Amaro und Grappa

Um die Harmonie in unserem Gänge-Menü zu gewährleisten,
können wir leider keine Änderungen aufgrund von
Unverträglichkeiten oder Allergien garantieren.
Wir danken für Ihr Verständnis.



Leandro Luppi

Leandro Luppi, Chef-Patron des Vecchia Malcesine, ist ein vielseitiger, energiegeladener, charismatischer und entschlossener Koch. Ursprünglich aus Südtirol stammend, weiß er, die Produkte der Seeregion kreativ zu interpretieren und sie mit seinem ganz persönlichen Stil zu verbinden.

1 Michelin-Stern