



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Antipasti

Capesante con Asparagi bianchi e verdi, Funghi freschi saltati, salsina di Sherry Pedro Jimenez e olio di Basilico 22€

In der Pfanne gebratene Jakobsmuscheln mit gegrilltem Spargel, sautierten Waldpilzen, weißer Butter mit Sherry Pedro Jimenez und Basilikum Öl

Pan roasted deep water Sea Scallops with grilled green Asparagus, sauteed wild Mushrooms, beurre blanc di Sherry Pedro Jimenez and Basil oil

Cuore di carciofo ripieno con insalata di gamberi e salsa rosa Vista Lago 19€

Gefülltes Artischockenherz mit Garnelensalat und Vista Lago Cocktailsauce

Stuffed artichoke heart with shrimp salad and Vista Lago cocktail sauce

Carne salada con nocciole tostate e olio di nocciola, servito con insalata Bergera – sedano, nocciole e ricotta affumicata 22€

Carne salada mit gerösteten Haselnüssen und Haselnussöl, serviert mit Bergera-Salat – Sellerie, Haselnüssen und geräuchertem Ricotta

Carne salada (thinly sliced marinated beef) with toasted hazelnuts & hazelnut oil, served with Bergera salad – celery, hazelnuts and smoked ricotta cheese

Vitello Tonnato – girello di vitello a cottura rosa con maionese di tonno e capperi, insalata mista e vinaigrette al limone 22€

Vitello Tonnato – dünn geschnittenes, medium rare gebratenes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise, gemischtem Blattsalat und Zitronenvinaigrette

Vitello Tonnato – thinly sliced Veal cooked medium rare with tuna & caper mayonnaise, mixed leaf salad and preserved lemon vinaigrette

Insalata stagionale con Finocchio, Radicchio, Arancia, olive nere, mandorle tostate e vinaigrette all'arancia Tarocco 16€

Saisonaler Salat mit Fenchel, Radicchio, Orange, schwarzen Oliven, gerösteten Mandeln und Blutorangen-Vinaigrette

Seasonal Salad with Fennel, Radicchio, Orange, black Olives, toasted Almonds and Blood Orange vinaigrette

Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Wir stellen unsere Pasta komplett selbst her, in kleinen Mengen
We make all of our pasta in house, in small batches

Paglia e Fieno fatta in casa, con Gamberi, zucchini e fiori di zucca, vino Vermentino, un tocco di Mascarpone ed erba cipollina 24€

Handgemachte Paglia e Fieno Pasta – grüne und gelbe Bandnudeln mit sautierten Garnelen, Zucchini, Zucchiniblüten, Vermentino-Wein, einem Hauch Mascarpone und Schnittlauch
Handmade Paglia e Fieno pasta - green & yellow ribbon pasta, with sauteed Prawns, zucchini, zucchini flowers, Vermentino wine, a touch of Mascarpone and spring chives

Tagliolini fatti in casa, con ragù di manzo e salsiccia tastasal, pomodoro, rosmarino e spezie 22€

Hausgemachte Tagliolini mit einer Ragù-Sauce aus lokaler Salsiccia Tastasal und Rindfleisch, Soave-Wein, Tomate, Rosmarin und Gewürzen
Handmade Tagliolini pasta with a Ragù sauce of beef and local Tastasal sausage, Soave wine, Tomato, Rosemary and sausage spices

Pappardelle fatte in casa con Ragù di stinco d'Agnello, pomodoro, vino Soave, Pomodorini secchi e Limone 23€

Handgemachte Pappardelle-Nudeln mit Ragù-Sauce aus Lammhaxe, Tomaten, Soave-Wein, sonnengetrockneten Tomaten und Zitronenschale
Handmade Pappardelle pasta with Ragù sauce of Lamb shank, Tomato, Soave wine, Sun-dried Tomatoes and Lemon zest

Tagliatelle al Nero di Seppia fatte in casa con Pesto Trapanese di mandorle, pomodori secchi, menta, basilico e calamari saltati in padella 23€

Hausgemachte schwarze (Tintenfischtinte)Tagliatelle mit Pesto aus Trapani aus Mandeln, sonnengetrockneten Tomaten, Minze und Basilikum und 1 Minute sautierten Calamari
Handmade Squid Ink Tagliatelle with Pesto from Trapani of almonds, sun-dried tomatoes, mint & basil and 1 minute sauteed calamari

Gnocchi di patate fatti in casa con Radicchio, Gorgonzola e Noci tostate 21€

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Radicchio, Gorgonzola und gerösteten Walnüssen
Handmade Potato Gnocchi with Radicchio, Gorgonzola and toasted Walnuts

Secondi

Tutti i secondi vengono serviti con verdure di stagione
Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert
All main courses are served with seasonal vegetables

Filetto di Branzino con frutti di mare saltati nel Cognac, salsa al bisque di scampi, vino Lugana e patate allo zafferano 33€

Wolfsbarschfilet mit Scampi-Bisque und in Cognac und Lugana-Wein sautierten Scampi mit Safrankartoffeln

Filet of Sea Bass with Scampi bisque sauce and Scampi sauteed in cognac & Lugana wine and saffron potatoes

Filetto di Trota Salmonata alla griglia con purea di Patate, mandorle tostate, burro nocciolato ed erba cipollina 30€

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus dem Trentino, mit gerösteten Mandeln, brauner Butter, serviert mit Kartoffelpüree

Grilled Filet of Salmon Trout from Trentino, topped with toasted slivered Almonds, brown butter served with Potato purée

Petto di Faraona alla griglia, purea di Sedano Rapa con salsa di vino Recioto della Valpolicella e Fichi arrosto 32€

Gegrillte Perlhuhnbrust mit Sellerie-Kartoffelpüree, gebackenen Feigen und Recioto-Wein-Thymian-Sauce

Grilled Guinea Fowl Breast with Celeriac & Potato Purée, baked Figs and Recioto wine & Thyme sauce

Filetto di Agnello grigliato con Patate, Finocchio, Carciofi e Piselli, salsa d'Agnello e Pistacchio 32€

Gegrilltes Lammfilet mit Kartoffeln, Fenchel, Artischocken und Erbsen, Lamm-Pistazien-Sauce

Grilled Lamb fillet with Potatoes, fennel, artichokes and peas, lamb sauce and pistachio crumble

Costine di maiale alla griglia tenerissime con salsa barbecue stagionale di fragole e ibisco, accompagnate da patate arrosto e purea di carote 27€

Superzarte gegrillte Schweinerippchen mit unserer saisonalen BBQ-Sauce aus Erdbeere und Hibiskus, serviert mit Bratkartoffeln und Karottenpüree

Grilled pork ribs (super tender – “falling off the bone”), with our seasonal BBQ sauce of strawberry & hibiscus, served with roasted potatoes and carrot puree

Dolci – L'Ultima Portata

Desserts – Nachtisch / Desserts – The Last Course

Torta mousse al cioccolato fondente con base di biscotto Oreo fatta in casa, crema al Mascarpone e Sambuca, e gelato al Caffè e Kahlua 14€

Dunkle Schokoladenmoussetorte mit hausgemachter Oreo-Kekskruste, Mascarpone- und Sambuca Creme und Kaffee- & Kahluaeis

Dark Chocolate Mousse Cake with homemade Oreo cookie crust, served with Mascarpone & Sambuca cream and Coffee & Kahlua ice cream

Mele Fuji Tart Tatin al Carmello, Cremeux di Muscovado, Gelato al Cardomomo e Caramello salato 14€

Apfeltarte mit Whiskey-Butterscotch-Sauce, Kardamom-Eis und gesalzenem Karamell-Eis
Apple Tart Tatin with Whiskey Butterscotch sauce, Cardomom gelato & salted Caramel gelato

Tiramisu al caffè e amaretto, con crema al Kahlua, e Gelato al Caffè e Kahlua 13€

Handgemachtes Tiramisu aus Kaffee und Amaretto-Likör, serviert mit Schokoladenstreuseln, Kahlua-Creme und Kaffee- & Kahluaeis

Handmade Tiramisu made with Coffee and Amaretto liqueur served with Chocolate crumble, Kahlua cream, and Coffee & Kahlua ice cream

Cheesecake con rabarbaro, fragole fresche, crumble di sbrisolona e gelato all'olio extravergine di oliva 14€

Käsekuchen mit Rhabarber, frischen Erdbeeren, Sbrisolona-Crumble und unser Eis, hergestellt mit nativem Olivenöl extra (aus Torri del Benaco)

Cheesecake with Rhubarb and fresh Strawberries, sbrisolona crumble and our ice cream made with extra virgin olive oil (from Torri del Benaco)

Selezione di formaggi artigianali locali - 4 formaggi con le nostre marmellate 16€

Auswahl an feinem Käse aus der Region - 4 verschiedene Käsesorten und hausgemachten Marmeladen
Selection of fine local handmade cheese – 4 cheeses, with our handmade jams

Coperto €3

Vi pregiamo di farci sapere eventuali allergie, intolleranze o preferenze, considerato che in questo menù potrebbero essere presenti tutti gli allergeni.

Sollten Sie Allergien, Unverträglichkeiten oder Vorlieben haben, teilen Sie uns dies bitte mit.
We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies, intolerances or preferences.