



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù stagionale – Estate 2025

Antipasti

Vista Lago Frutti di Mare - Scampi, Gamberi, Capesante e Calamari saltati con zenzero, basilico e lime, con Verdurine e Scampi Bisque 24€

Vista Lago Frutti di Mare - Scampi, Garnelen, Jakobsmuscheln und Tintenfisch mit Ingwer, Basilikum und Limette, würziges Gemüse & Scampi-Bisque

Vista Lago Frutti di Mare - sauteèd Scampi, Prawns, Scallops & Calamari with ginger, basil, lime, spicy Vegetables and Scampi Bisque

Filetto di Trota affumicata con Barbabietola marinata, salsa di Yogurt e Cetriolo, Crème Fraîche al rafano, insalata verde e ravenello 21€

Geräuchertes Forellenfilet mit eingelegter Roter Bete, Tzatziki – Joghurt & Gurke, Meerrettich Crème Fraiche, Salatblätter und Radieschen

Smoked Trout fillet with pickled heirloom Beetroot, Tzatkiki – Yogurt & Cucumber, Horseradish Crème Fraiche, salad greens and radish

Vitello Tonnato – girello di Vitello cotto a bassa temperatura con Maionese al Tonno e Capperi, insalata mista e vinaigrette al limone 22€

Vitello Tonnato – dünn geschnittenes, langsam gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise, gemischtem Blattsalat und Zitronenvinaigrette

Vitello Tonnato – thinly sliced, slow-cooked veal with tuna & caper mayonnaise, mixed leaf salad and preserved lemon vinaigrette

Gamberoni con salsa cocktail Remoulade, Indivia, Avocado, pomodorini, cetriolo, lime e basilico 22€

Vista Lago Prawn Cocktail – Riesengarnelen, Remoulade-Cocktailsauce, Endivie & Sommergemüse, Limette, Basilikum, Gurke und Avocado

Vista Lago Prawn Cocktail – Prawns, Remoulade cocktail sauce, Endive & summer greens, Lime, Basil, Cucumber and Avocado

Insalata stagionale con Pere al vino Amarone, Gorgonzola dolce, Nocciole tostate e vinaigrette all'Amarone e olio di nocciola 17€

Saisonaler Salat mit in Amarone-Wein gekochter Birne, Gorgonzola Dolce, gerösteten Haselnüssen, Amarone-Wein-Vinaigrette und Haselnussöl

Seasonal Salad with Pear cooked in Amarone wine, Gorgonzola dolce, toasted hazelnuts, Amarone wine vinaigrette and hazelnut oil

Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Alle unsere Nudeln werden in kleinen Mengen im eigenen Haus handgefertigt.
We make all of our pasta in house, in small batches

Tagliatelle fatte in casa, con Gamberi, zucchine, fiori di zucca, vino Vermentino, un tocco di Mascarpone e erba cipollina 23€

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln mit sautierten Garnelen, Zucchini und Zucchini Blüten, Vermentino-Wein, ein Hauch Mascarpone und Schnittlauch
Handmade Tagliatelle pasta with sauteed Prawns, Zucchini & Zucchini flowers, Vermentino wine, a touch of Mascarpone and chives

Tagliolini fatti in casa, con Ragù di Manzo e Salsiccia Tastasal, vino Soave, 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

Maltagliati fatti in casa con Melanzana, Maggiorana, Pomodorini, Olive nere, Capperi e Scamorza Affumicata 20€

Hausgemachte Maltagliati mit Auberginen, Majoran, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern und geräuchertem Scamorza
Handmade Handkerchief shaped egg pasta with a fresh Ragù sauce of Eggplant, Marjoram, Cherry Tomatoes, Black Olives, Capers and Smoked Mozzarella

Fettuccine al Nero di Seppia fatte in casa con Moscardini e sugo di pomodoro, vino Soave, origano e limone 22€

Hausgemachte Tintenfisch-Fettuccine mit Moscardini (kleiner Oktopus) und einer Sauce aus Tomaten, Soave-Wein, Oregano und Zitronenschale
Handmade Squid Ink Fettuccine with Moscardini (tiny octopus) and a sauce of tomato, Soave wine, oregano and lemon zest

Fregola Sarda con Cozze all'Acquapazza, pomodorini confit e Olio Santo 22€

Fregola Sarda (kleine runde Nudeln) mit Miesmuscheln in Tomaten, Weißwein, Kräutern, confierten Kirschtomaten und würzigem Olivenöl
Fregola Sarda (small round pasta) with Mussels in tomato, white wine & herbs, served with confit cherry tomatoes and spicy olive oil

Secondi

Tutti i secondi vengono serviti con verdure di stagione

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert

All main courses are served with a selection of seasonal vegetables

Filetto di Branzino alla griglia con purea di Patate al limone e Chimichurri al prezzemolo, cipollotto e limone 30€

Gegrilltes Filet vom Wolfbarsch, Kartoffelpüree mit Zitronenduft und Chimichurri aus gerösteten Frühlingszwiebeln und eingelegter Zitrone

Grilled fillet of Sea Bass with lemon-scented Potato puree and charred spring onion & preserved lemon Chimichurri

Filetto di Trota Salmonata alla griglia con salsa fresca di Pesca noce, Fragole, Cipolla Rossa di Tropea, Menta e Basilico, servita con Riso Venere 29€

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus dem Trentino, mit einer frischen Salsa aus Nektarinen, Erdbeeren, roten Zwiebeln aus Tropea, Minze und Basilikum, serviert mit schwarzem und weißem Reis
Grilled Filet of Salmon Trout from Trentino, topped with a fresh salsa of Nectarine, Strawberries, Red Onion from Tropea, Mint & Basil, served with black & white rice

Petto di Faraona alla griglia, purea di Sedano Rapa con salsa di vino Recioto della Valpolicella, Ciliegie e Timo 30€

Gegrillte Perlhuhnbrust mit Sellerie-Kartoffelpüree und einer Kirsch-Recioto-Wein-Thymian-Sauce
Grilled Guinea Fowl Breast with Celeriac and Potato Puree and a Cherry, Recioto wine & Thyme sauce

Sottofiletto di Black Angus alla brace, con purea di Patate al rosmarino e salsa al pepe verde e cognac €32

Gegrilltes Lendensteak (New Yorker) vom Black Angus Rind mit Kartoffelpüree mit Rosmarinduft und Salsa mit grünem Pfeffer und Cognac

Char-grilled Striplion (New York) of Black Angus beef with Rosemary-scented Potato purée and Green Pepper & Cognac sauce

Costata di Maiale Iberico alla griglia, con composto di Cipolla Tropea e Mele e Patate al forno 30€

Gegrilltes Kotelett vom iberischen Schwein mit einem Kompott aus Apfel-Rotzwiebel-Relish, serviert mit Ofenkartoffeln

Chargrilled Iberico Pork Chop from acorn-fed black pigs, with a compot of apple & red onion relish, served with oven-roasted potatoes

Dolci – L'Ultima Portata

Desserts – Nachtisch / Desserts – The Last Course

Tiramisù al Limoncello e Fragole, con Fragole fresche marinate,
sorbetto alla Fragola e Limone candito 13€

Hausgemachtes Limoncello & Erdbeer-Tiramisu, frisch Erdbeeren, Erdbeersorbet und kandierter Zitrone
Handmade Limoncello & Strawberry Tiramisu, fresh Strawberries, Strawberry sorbet & candied Lemon

Waffle di lievito madre con Salsa al Caramello Salato, Banana Flambè al Rhum, Gelato
alla Frutta Tropicali e Noci di Macadamia 14€

Sauerteigwaffeln, gesalzene Karamellsauce, mit dunklem Rum flambierte Bananen und Tropisches
Frucht- und Macadamianuss-Gelato

Sourdough Waffles, Salted Caramel sauce, Bananas Foster Flameèd with Plantation Dark Rum and
Tropical Fruit & Macadamia Nut Gelato

Cheesecake al Cioccolato e Ricotta con base biscotti Oreo fatti in casa, crema al
Mascarpone e Sambuca, gelato al Caffè e Kahlua e crema al Frutto della Passione 14€

Schokoladen-Ricotta-Käsekuchen mit hausgemachter Oreo-Kekskruste, Mascarpone- und Sambuca
Creme, Kaffee- & Kahluaeis und Passionsfrucht Crème Anglaise

Chocolate & Ricotta cheesecake with homemade Oreo cookie crust, served with Mascarpone &
Sambuca cream, Coffee & Kahlua ice cream and Passionfruit Crème Anglaise

Crespelle ai Pistacchi con Fragole fresche Flambée, Gelato al Pistacchio e
sorbetto di Lamponi 14€

Crêpe gefüllt mit Mascarpone und Pistazien, serviert mit flambierten Beeren, Pistazieneis und Himbeersorbet
Pistachio Crepes filled with Mascarpone & Pistachios, served with Flambéed strawberries,
Pistachio Gelato and Raspberry Sorbet

Cannolo Siciliano scomposto, ripieno di Ricotta e Arancia candita, con Arancia fresca,
gelato al Cioccolato, Rhum e Marsala e gelato al Pistacchio 14€

Sizilianisches Cannolo, neu interpretiert, gefüllt mit Ricotta, kandierten Orangen, serviert mit frischen
Orangenscheiben, Schokolade, Rum-Marsala- und Pistazieneis

Sicilian Cannolo deconstructed, filled with Ricotta & candied Orange, served with fresh Orange slices,
Chocolate, Rum & Marsala ice cream and Pistachio ice cream

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

Siamo sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, per questo un menù vegetariano ed
un menù per bambini sono sempre disponibili.

Wir haben immer ein vegetarisches Menü und ein Kindermenü verfügbar.
We have a vegetarian menu and a children's menu always available.

Vista Lago Loncrino – Chefs Padron: Denise Pardini and Judy Harman