



Ristorante  
*Vista Lago*  
Loncrino

## Pranzo di Natale – 25 Dicembre 2024 Weihnachts-Mittagsmenü / Christmas Lunch Menu

**Baccalà mantecato, olive taggiasche, polenta storo frita e pesto di pomodorini e peperoni rossi arrostiti**

*Kabeljau mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Storo-Polenta und Romesco Salsa aus Safran, geröstetem Paprika  
Baccalà with potatoes, black olives, stone-ground polenta & Romesco Salsa - saffron & roasted red peppers pesto*

**Flan di Zucca con fonduta di Parmigiano 24 mesi, zucca arrostita e crumble di semi di zucca**  
*Kürbis Flan mit Parmesankäse-Fonduta, geröstetem Kürbis und Kürbiskernstreusel  
Pumpkin souffle flan with Parmesan cheese fonduta, roasted pumpkin and pumpkin seed crumble*

**Tagliolini fatti in casa con Frutti di Mare, bisque d'Scampi e dragoncello**

*Handgemachte Tagliolini mit Scampi, Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch mit Scampi-Bisque und Estragon  
Handmade Tagliolini with sauteèd Scampi, Prawns, Scallops & Calamari with Scampi bisque & tarragon*

-----  
**Coscia di Coniglio stufato al vino Lugana, senape, pancetta e salvia con purea di patata e sedano rapa e verdure di stagione**

*Kaninchenkeule mit in Lugana-Wein gegartem Senf, Pancetta und Salbei, serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Gemüse der Saison.*

*Rabbit leg braised in Lugana wine with mustard, pancetta and sage, served with Potato & Celeriac purée and seasonal vegetables.*

**OPPURE / ODER / OR**

**Sottofiletto di Black Angus alla Brace, con Funghi selvatici e salsa di Vitello e Marsala, patate al forno e verdure di stagione**

*Gegrilltes Lendensteak vom Black Angus Rind mit gemischten WaldPilzen, Kalbfleisch- und Marsala-Jus, Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison*

*Char-grilled Striplion of Black Angus beef with sautéed wild Mushrooms, Veal & Marsala reduction sauce, oven-roasted potatoes and seasonal vegetables*

-----  
**Cheesecake al Cioccolato e Ricotta con salsa alla vaniglia e coulis di lamponi**

*Schokoladen-Ricotta-Käsekuchen mit Vanillesauce und Himbeercoulis  
Chocolate & Ricotta cheesecake served with Vanilla sauce and Raspberry coulis*

**Il Menù Natalizia è proposto al costo di 60€ a persona.**

**Sono disponibili piatti vegetariani e un menù bambino.**

*Unser Weihnachtsmenü kostet 60 € pro Person / Our Christmas Menu is €60 per person.*

*Wir bieten vegetarische Optionen und ein Kindermenü an / Vegetarian options and a children's menu available.*

*Chefs Padron: Denise Pardini and Judy Harman*

**Ristorante Vista Lago Loncrino**

*Via Pirandello 10, Torri del Benaco, 37010 Tel: +39 333 800 9231 Email: ristorante@vistalagoloncrino.it*