



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù di Pasqua – 20 Aprile 2025

Ostermenü / Easter Menu

Rillettes di Salmone fresco e affumicato con Insalata Primavera di Bruscardoli e Mazzancolle

In Geräucherte und frische Lachs-Rillettes mit einem Frühlingssalat aus wildem Hopfen und Garnelen
Smoked & Fresh Salmon Rillettes with a Spring Salad of Wild Hops and Spot Prawns

Flan di Asparagi con Fonduta di Cimbro della Lessinia, Asparagi Bianchi e Verdi grigliati, Uova Mimosa e Crumble di Grissini e Erbe Aromatiche

Spargelflan mit Käsefonduta von Cimbra aus den Lessinia-Bergen, gegrilltem weißem und grünem Spargel, Egg Mimosa und Kräuter-Grissini-Crumble
Asparagus flan with Cimbro Cheese Fonduta from the Lessinia mountains, Grilled White & Green Asparagus, Egg Mimosa and Herb Grissini Crumble

Tagliatelle all'Aglio Orsino fatte in casa con sughetto di Frutti di Mare, Asparagi e Piselli novelli

Handgemachte Bärlauch-Tagliatelle mit Scampi, Garnelen, Jakobsmuscheln und Calamari, regionalem Spargel und jungen Erbsen
Handmade Wild Garlic Tagliatelle with Scampi, Prawns, Scallops & Calamari, local Asparagus and baby Peas

Lasagna fatta in casa di Funghi Selvatici e Radicchio con Vellutata al Prosecco, Porcini e Anice Stellato

Handgemachte Lasagne gefüllt mit Wildpilzen & Radicchio, mit Veloutè aus Prosecco, Steinpilzen & Sternanis
Handmade Lasagne filled with Wild Mushrooms & Radicchio, with Veloutè of Prosecco, Porcini & Star Anice

Agnello arrosto al Timo e Rosmarino, Riso Koshiri allo Zafferano e Canella con Agretti, Scarola e Piselli saltati

Gebratenes Lammfleisch mit Rosmarin und Thymian, Koshiri-Reispilaf mit Safran und Zimt, serviert mit sautiertem Priesterbart, Endivie und Frühlingserbsen
Rosemary & Thyme Roast Lamb, Koshiri Rice Pilaf scented with Saffron & Cinnamon served with sautéed Priest's Beard, Endive and Spring Peas

Colomba fatta in casa con Fragole marinate al Timo Limone, Panna montata aromatizzata all'arancia e Gelato all'olio extravergine d'oliva di Torri del Benaco

Hausgemachter Colomba-Osterkuchen mit marinierten Erdbeeren in Zitronenthymian und Schlagsahne mit Orangenduft, serviert mit Eiscreme aus nativem Olivenöl extra
Homemade Colomba Easter cake layered with Lemon Thyme marinated Strawberries and Orange scented whipped Cream, served with Extravirgin Olive Oil Gelato

Il Menù Pasquale è proposto al costo di 65€ a persona.

Sono disponibili piatti vegetariani, un'alternativa per l'agnello e anche un menù bambino.

Die Kosten für unser Ostermenü betragen 65€ pro Person.

Vegetarische Optionen und eine Alternative zu Lammfleisch sind erhältlich. Für Kinder haben wir ein spezielles Kindermenü zur Verfügung.

Our Easter Menu is €65 per person.

We also have available vegetarian options, an alternative for Lamb, and a children's menu.

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