



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù stagionale – Primavera 2024

Antipasti

Insalatina di Trota Affumicata, Barbabietola marinata, Asparagi grigliati, con
Crema Fraiche e Rafano €19,00

*Salat mit geräucherter Forelle, marinierte Rote Bete, gegrillter Spargel,
Crème fraiche & Meerrettich, dazu neue Kartoffeln*

*Smoked Trout salad, pickled Beetroot, new Potatoes, spring greens with
mustard vinaigrette, horseradish crème fraiche and rye crumble*

Vista Lago Frutti di Mare - Scampi, Gamberi, Capesante e Calamari saltati con zenzero,
basilico e lime, con Verdurine e Scampi Bisque €19,00

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

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

Polpo pugliese grigliato con hummus di Bianchi di Spagna, Olive nere, Capperi e
Citronette affumicato €18,00

*Gegrillter Oktopus aus Apulien, geräucherter Blutorange vinaigrette,
Hummus, schwarze Oliven, Kapern und Chili-Marmelade*

*Grilled Octopus from Puglia with smokey Blood Orange vinaigrette, Hummus, black Olives, Capers and
Chili jam*

Tartare di Filetto di Scottona battuta a coltello, Lime, Capperi, Senape e
Uovo di Quaglia €17,00

*Tatar aus Rinderfilet, handgehackt mit Ei aus der Gardasee Region, Limette, Senf,
Kapern und einem gebratenen Wachtelei*

Beef filet Tartare hand-chopped, with lime, mustard & capers served with a fried Quail egg

Insalata mista primaverile con mela, noci tostate, ricotta salata, una vinaigrette ai
lamponi e olio di noci €16,00

*Gemischter Frühlingsalat mit Apfel, gerösteten Walnüssen, Ricotta, Himbeervinaigrette und
Walnussöl*

Mixed Spring Salad with apple, toasted walnuts, ricotta salata cheese, raspberry vinaigrette and walnut oil

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

Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Wir stellen alle unsere Nudeln im eigenen Haus in kleinen Chargen her

We make all of our pasta in house, in small batches

Opzioni vegane disponibili • Vegane Optionen verfügbar • Vegan options available

Fregola Sarda con Cozze all'Acquapazza, pomodorini confit e Olio Santo €18,00

Fregola Sarda (kleine runde Nudeln) mit Miesmuscheln in Tomaten, weißwein, kräutern, confierten Kirschtomaten und würzigen Olivenöl

Fregola Sarda (small round pasta) with Mussels in tomato, white wine & herbs, served with confit Cherry Tomatoes and Spicy Holy oil

Tagliolini fatti in casa, con Ragù di Salsiccia Tastasal, Soave, Pomodoro, Rosmarino e Spezie €18,00

Handgemachte Tagliolini mit einer Ragù-Sauce aus lokaler Salsiccia Tastasal, Soave, Tomate, Rosmarin und Gewürzen

Handmade Tagliolini with a Ragù sauce of local Tastasal sausage, Soave wine, Tomato, Rosemary and spices

Tagliatelle al Nero di Seppia fatte in casa, Pesto Trapanese di mandorle, pomodori secchi, menta e basilico con Gamberi Rossi €19,00

Handgemachte Tintenfisch-Tagliatelle mit Pesto Trapanese aus mandeln, sonnengetrockneten tomaten, minze und basilikum mit roten Garnelen

Handmade Squid Ink Tagliatelle, Pesto from Trapani of almonds, sun-dried tomatoes, mint & basil with Red Prawns

Maltagliati con Melanzana, Maggiorana, Pomodori, Olive nere, Capperi e Scamorza Affumicata €17,00

Maltagliati mit Auberginen, Majoran, Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern und geräuchertem Scamorza

Handkerchief shaped handmade egg pasta with a fresh Ragù sauce of Eggplant, Marjoram, Cherry Tomatoes, Black Olives, Capers and Smoked Mozzarella



Secondi

Filetto di Pagro alla griglia, puré di Patate con Olive nere, Chimichurri al prezzemolo, origano e limone, con verdure di stagione €23,00

Gegrilltes Filet von der Dorade, schwarzes Oliven-Kartoffelpüree, eingelegter Zitronen-Chimichurri aus Petersilie und Oregano mit Saison Gemüse

Grilled fillet of Sea Bream with Black Olive Potato puree, preserved Lemon Chimichurri and seasonal vegetables

Filetto di Salmerino Alpino alla griglia, Gremolata di Nocciola, Arancia e Aneto con Patate novelle e verdure di stagione €24,00

Gegrilltes Saiblingsfilet, serviert mit einer Gremolata aus Haselnuss, Orange und Dill, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison

Grilled Filet of Arctic Char from Trentino, with a Gremolata of Hazelnut, Orange and Dill, served with herbed new Potatoes and seasonal vegetables

Calamari al Cristoforo, alla griglia con Pomodorini colorati e Caponata di Zucchine €22,00

Gegrillte Calamari, serviert mit "Caponata del Lago" – confierten Kirschtomaten, Fenchel und Zucchini mit zerkleinerten Fenchelsamen & süßem Chili- Olivenöl

Grilled Calamari, served with "Caponata del Lago" – confit Cherry Tomatoes, Fennel & Zucchini with crushed Fennel Seed and Chili Oil

Filetto di Scottona alla Brace, con Burro di Gorgonzola, Millefoglie di Patate, salsa di Madiera e verdure di stagione €29,00

Auf Holzkohle gegrilltes Scottona-Rinderfilet serviert mit Gorgonzolabutter, Madeira-Reduktion, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Char-grilled Filet of Scottona Beef served with Gorgonzola butter, Maderia reduction, Potato Gratin and seasonal vegetables

Costata di Maiale Iberico alla griglia, puré di Barbabietola rosso, Mela e Cren con Patate dolci gratinate e verdure di stagione €28,00

Kotelett vom iberischen Schwein mit Rote-Bete-, Apfel- und Kren-Püree (Meerrettich), Süßkartoffelgratin, Rosmarinöl und Gemüse der Saison

Chargrilled Iberico Pork Chop from acorn-fed black pigs, red Beetroot, Apple & Horseradish purée, Sweet Potato gratin, a drizzle of rosemary oil and seasonal vegetables.



Dolci – L'Ultima Portata

Desserts – Nachspeise

Desserts – The Last Course

Opzioni vegane disponibili • Vegane Optionen verfügbar • Vegan options available

Tiramisù al Limoncello e Fragole, con Fragole fresche marinate,
sorbetto alla Fragola e Limone candito €12,00

Handgemachtes Limoncello & Erdbeer-Tiramisu, frisch marinierte Erdbeeren, Erdbeersorbet und kandierte Zitrone

Handmade Limoncello & Strawberry Tiramisu, fresh marinated Strawberries, Strawberry sorbet and candied Lemon

Mele Fuji Tart Tatin al Carmello, Cremeux di Muscovado,
Gelato al Cardomomo e Caramello salato €11,00

Apfeltarte mit Whiskey-Butterscotch-Sauce, Kardamom-Eis und gesalzenem Karamell-Eis

Apple Tart Tatin with Whiskey Butterscotch sauce, Cardomom gelato & salted Caramel gelato

Foresta Nera di Torta alla Ciccolata, Mousse di Ciccolato e Amarene,
crema Amarena e sorbetto di Ciliegie €12,00

Schwarzwälder Schoko-Amarena-Kirschmousse-Torte, Schokoladenpudding, Kirschcreme und Kirschsorbet

Black Forest Chocolate & Amarena Cherry Mousse cake, Chocolate Pudding, Cherry cream and Cherry Sorbet

Crespelle ai Pistacchi con Fragole fresche Flambé, Gelato Pistacchio e
sorbetto di Lamponi €12,00

Crêpes gefüllt mit Mascarpone und Pistazien, serviert mit flambierten Beeren, Pistazien-Eis und Himbeer-Sorbet

Pistachio Crepes filled with Mascarpone & Pistachios, served with Flambéed Berries, Pistachio Gelato and Raspberry Sorbet

Selezione di formaggi artigianali locali - 4 formaggi €14,00

Auswahl an feinem Käse aus der Region - 4 verschiedene Käsesorten

Selection of fine local handmade cheese – 4 cheeses

Coperto €3

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

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

Für Kinder haben wir ein spezielles Kindermenü zur Verfügung.

Sollten Sie Allergien, Unverträglichkeiten oder Vorlieben haben, teilen Sie uns dies bitte mit

We always have vegetarian options and a children's menu available.

We kindly ask you to please inform our staff if you have any allergies, intolerances or preferences.