



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù Pranzo (12:00-14:00)

Mittagsmenü - Lunch Menu

Caprese VistaLago – Mozzarella di Bufala con pomodorini colorati, pomodorini confit, erbe fresche aromatiche, olio del Garda DOP e aceto Balsamico €15

Caprese VistaLago – Büffelmozzarella mit roten und gelben Kirschtomaten, Kirschtomaten-Confit, frischen Gartenkräutern, lokalem Olivenöl und Balsamico-Essig
Caprese VistaLago – Buffalo Mozzarella with red & yellow cherry tomatoes, cherry tomato confit, fresh garden herbs, local olive oil and Balsamic vinegar

Focaccia farcita con Fontina e Carciofi marinati, servito con insalata verde €15

Focaccia Panino aus geschmolzenem Fontina-Käse und marinierten Artischocken mit grünem Salat
Focaccia Panino of melted Fontina cheese & marinated Artichokes, with a Green Salad

Sarde marinate, cipolla rossa agrodolce, servito con insalata verde €15

Marinierte Sardinen mit kandierte roten Zwiebeln und grünem Salat
Marinated Sardines with pickled Red Onions and a Green Salad

Bresaola con rucola, pomodorini, olio del Garda DOP e Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi €16

Bresaola mit Rucola, Kirschtomaten, und 36 Monate altem Parmigiano Reggiano
Bresaola (air-dried, thin sliced Beef) with rucola (rocket salad), cherry tomatoes, local olive oil and 3 year aged Parmigiano Reggiano

Fioco di Prosciutto Crudo e Tomino fresco, servito con insalata di cetrioli, pomodorini e olive nere €16

Prosciutto Crudo und frischer Tomino-Käse, dazu Salat aus Kirschtomaten, Gurken und schwarzen Oliven
Prosciutto crudo and Tomino (artisanal fresh natural cheese), served with salad of cherry tomatoes, cucumber and black olives

Tagliolini fatti in casa, con Ragù di Manzo e Salsiccia Tastasal, vino
Soave, Pomodoro, Rosmarino e Spezie €19

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

Fettuccine fatte in casa con dv Pesto di Pistacchio, Basilico e Menta,
con Fagiolini e Patate novelle €19

Hausgemachte Fettuccine mit Pistazien Pesto, Basilikum und Minze dazu grüne Bohnen und neue Kartoffeln
Handmade Fettuccine pasta with Green Beans, new Potatoes and a Pesto of Pistachio nuts, Basil and Mint

Insalata di petto di Pollo grigliato con Avocado, spaghetti di Riso,
Carote e Vinaigrette al pomodoro e soia €22

Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Avocado, Reismudeln, Karotte und Tomaten-Sojasauce-Vinaigrette
Grilled Chicken Breast salad with Avocado, rice Vermicelli, Carrot and a Tomato & Soy Vinaigrette

Filetto di Branzino con salsa verde servito con insalata mista €22

Seebarschfilet mit salsa verde (grüner Soße), serviert mit Salat
Fillet of Sea Bass with salsa verde (green herb sauce), served with a mixed salad

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

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

Sorbetto al Mojito (lime, menta e rum bianco) €9

Mojito-Sorbet (limette, minze und weißer rum)
Mojito Sorbet (lime, mint & white rum)

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.