



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù stagionale – Autunnale 2024

Vista Lago Frutti di Mare - Scampi, Gamberi, Capesante e Calamari saltati con zenzero, basilico e lime, con Verdurine e Scampi Bisque €21,00

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

Cozze all'Acquapazza con Fregola Sarda, Pomodorini confit e Olio Santo €19,00

Miesmuscheln mit Fregola Sarda (kleine runde Nudeln) in Tomaten, Weißwein, Kräutern, confierten Kirschtomaten und würzigem Olivenöl

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

Tartare di Filetto di Scottona battuta a coltello, Lime, Capperi, Senape, Parmigiano Reggiano di 24 mesi e Uovo di Quaglia €20,00

Tatar aus Rinderfilet, handgehackt, Limette, Senf, Kapern, Parmigiano Reggiano und gebratenem Wachtelei

Beef filet Tartare hand-chopped, with lime, mustard & capers, Parmigiano Reggiano and fried Quail egg

Flan di Zucca con fonduta di Parmigiano Reggiano, funghi sbrise saltati e zucca arrostita al burro con crumble di semi di zucca €19,00

Kürbis Flan mit Parmesankäse-Fonduta, sautierten Austernpilzen und geröstetem Kürbis mit brauner Butter und Kürbiskernstreuseln

Pumpkin souffle flan with Parmesan cheese fonduta, sautéed oyster mushrooms and roasted brown butter pumpkin with pumpkin seed crumble

Insalata mista autunnale con Pera, Speck, noci tostate, ricotta salata, vinaigrette ai lamponi e olio di noci €16,00

Gemischter Herbstsalat mit Birne, Speck, gerösteten Walnüssen, Ricotta, Himbeervinaigrette und Walnussöl

Mixed Autumn Salad with Pears, Speck, toasted Walnuts, Ricotta salata cheese, raspberry vinaigrette and walnut oil

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

Tagliatelle al Nero di Seppia fatte in casa, con Moscardini e sugo di pomodoro, vino Soave, origano e limone €20,00

Hausgemachte schwarze (Tintenfischtinte) Tagliatelle mit Moscardini (kleiner Oktopus) und einer Sauce aus Tomaten, Soave-Wein, Oregano und Zitronenschale

Handmade Squid Ink Tagliatelle pasta with Moscardini (tiny octopus) and a sauce of tomato, Soave wine, oregano and lemon zest

Tagliolini fatti in casa, con Ragù di Manzo e Salsiccia Tastasal, vino Soave, Pomodoro, Rosmarino e Spezie €20,00

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 €18,00

Hausgemachte Maltagliati mit Auberginen, Majoran, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern und geräuchertem Scamorza

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

Pappardelle fatte in casa con Ragù di Coniglio, Finocchio, Pomodoro, Liquirizia e Olive Taggiasche €20,00

Hausgemachte Handgemachte Pappardelle mit einer Ragù-Sauce aus Kaninchen, Fenchel, Tomate, Lakritze und Taggiasche-Oliven

Handmade Pappardelle pasta with a Ragù sauce of Rabbit, Fennel, Tomato, Licorice and Taggiasche Olives

Fettuccine fatte in casa con Gamberi Rossi, Finferli, Lugana Spumante brut e timo €21,00

Hausgemachte Fettuccine mit roten Garnelen, Pfifferlingen, Lugana Spumante und Thymian

Handmade Fettuccine with Red Prawns, Chantarelle mushrooms, Lugana spumante brut and thyme

Secondi

Filetto di Branzino alla griglia, purea di Patate con Olive Taggiasche, Chimichurri al prezzemolo, origano e limone, con verdure di stagione €28,00

Gegrilltes Filet vom Wolfbarsch, Kartoffelpüree mit schwarzen Oliven, Chimichurri aus Petersilie und Oregano, und Gemüse der Saison

Grilled fillet of Sea Bass with Taggiasche Olive Potato puree, preserved Lemon Chimichurri and seasonal vegetables

Filetto di Trota Salmonata alla griglia, con funghi Porcini saltati, patate con burro alla salvia e verdure di stagione €28,00

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle, serviert mit sautierten Steinpilzen, Kartoffeln in Salbeibutter und Gemüse der Saison

Grilled Filet of Salmon Trout from Trentino, with sauteed Porcini mushrooms, potatoes with sage butter and seasonal vegetables

Calamari al Cristoforo alla griglia, Caponata di Pomodorini confit, Finocchio e Zucchine, con Polenta e intingolo di semi di finocchio e peperoncino €27,00

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

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

Sottofiletto di Black Angus alla Brace, con cipolla rossa di Tropea in agrodolce, salsa di Vitello e Marsala, patate al forno e verdure di stagione €32,00

Gegrilltes Lendensteak (New Yorker) vom Black Angus Rind mit karamelisierten Zwiebeln, Kalbfleisch- und Marsala-Jus, Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison

Char-grilled Striplion (New York) of Black Angus beef with caramelized red onion relish, Veal & Marsala reduction sauce, oven-roasted potatoes and seasonal vegetables

Costata di Maiale Iberico alla griglia, con composto di mele, cognac e rosmarino, patate al forno e verdure di stagione €30,00

Gegrilltes Kotelett vom iberischen Schwein mit Apfelkompot, Ofenkartoffel und Gemüse der Saison
Chargrilled Iberico Pork Chop from acorn-fed black pigs, with a compot of apple, cognac & rosemary, served with oven-roasted potatoes and seasonal vegetables

Dolci – L'Ultima Portata

Desserts – Nachtisch / Desserts – The Last Course

Tiramisu al caffè e amaretto, con crema di Kahlua, crumble al cacao e gelato alla mandorla tostata €13

Handgemachtes Tiramisu aus Kaffee und Amaretto-Likör, serviert mit Schokoladenstreuseln, Kahlua-Creme und geröstetem Mandeleis

Handmade Tiramisu made with Coffee and Amaretto liqueur served with Chocolate crumble, Kahlua cream, and toasted Almond ice cream

Torta di Toffee con Pesche fresche, Cremeux di Muscovado gelato allo Zenzaro e sorbetto alla Pesca €13,00

Toffee Torte mit Butterscotch-Soße, Ingweweis und Pfirsichsorbet

Sticky Toffee cake with fresh peaches, spiced Butterscotch cream, Ginger gelato & Peach sorbet

Cheesecake al Cioccolato e Ricotta con base biscotti Oreo fatta in casa, crema al Mascarpone e Sambuca, gelato al Caffè e Kahlua e crema al Frutto della Passione €14,00

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 Frutti di Bosco Flambé, Gelato al Pistacchio e sorbetto di Lamponi €13,00

Crêpe gefüllt mit Mascarpone und Pistazien, serviert mit flambierten Beeren, Pistazieneis und Himbeersorbet

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

Cannolo Siciliano scomposto, ripeno di Ricotta e Arancia candita, con Arancia fresca, gelato al Cioccolato, Rhum e Marsala e gelato al Pistacchio €13,00

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 €14,00

Auswahl an feinem Käse aus der Region, 4 verschiedene Käsesorten mit hausgemachten Marmeladen
Selection of fine local handmade cheese – 4 cheeses, with our handmade jams

Coperto €3

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

Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische sowie eine Kinderkarte an.
We have a vegetarian menu and a children's menu always available.