



Ristorante
Vista Lago
Loncrino

Menù stagionale – Marzo/Aprile 2025

Antipasti

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

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

Crespella gratinata ai Carciofi mammole con Fonduta di Fontina 19€

Crêpe gefüllt mit violetten Artischocken mit Fontina-Käsesauce und im Ofen gebacken
Handmade crepe filled with Artichokes, covered in Fontina cheese sauce and backed in the oven

Salmon affumicato, Waffle al lievito madre, Crème Fraîche all'Aneto e al Rafano con Cipolla di Tropea e Ravanelli 20€

Räucherlachs, Sauerteigwaffle, Dill-Meerrettich-Crème fraîche, rote Zwiebeln und Radieschen
Smoked Salmon, Sourdough Waffle, Dill & Horseradish Crème Fraiche, Red Onion and Radish

Flan di Zucca mantovana con fonduta di Monte Veronese, funghi selvatici saltati e caponata di zucca e porro 19€

Kürbis-Soufflé-Flan mit Fontina-Käsesauce, sautierten Wildpilzen und Caponata aus Kürbis und Lauch
Pumpkin souffle flan with Fontina cheese sauce, sautéed wild mushrooms and caponata of pumpkin e leek

Insalata stagionale con Finocchio, Radicchio, Arancia, olive nere, mandorle toastate e vinaigrette all'Arancia Tarocco 15€ (aggiungi Gamberi alla griglia a soli 5€)

Saisonal Salat mit Fenchel, Radicchio, Orange, schwarzen Oliven, gerösteten Mandeln und Blutorange-Vinaigrette (gegrillte Garnelen für nur 5 € hinzufügen)
Seasonal Salad with Fennel, Radicchio, Orange, black Olives, toasted Almonds and Blood Orange vinaigrette (add grilled Prawns for just 5€)

Primi

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Alle unsere Nudeln werden in kleinen Mengen im eigenen Haus handgefertigt.
We make all of our pasta in house, in small batches

Tagliatelle fatte in casa, con Gamberi, asparagi verdi, vino Vermentino, un tocco di Mascapone e erba cipollina 20€

Handgemachte Tagliatelle-Nudeln mit sautierten Garnelen, grünem Spargel aus der Region, Vermentino-Wein, einem Hauch Mascarpone und Schnittlauch
Handmade Tagliatelle pasta with sauteed Prawns, local green asparagus, Vermentino wine, a touch of Mascarpone and spring chives

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

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

Pappardelle fatte in casa con Funghi selvatici, timo fresco, Lugana spumante brut e anice 19€

Handgemachte Pappardelle-Nudeln mit sautierten Wildpilzen, Lugana Spumante Brut, frischem Thymian und Sternanis
Handmade Pappardelle pasta with sauteed wild mushrooms, Lugana spumante brut, fresh thyme and star anise

Gnocchi di patate fatti in casa con Ragù di Anatra al coltello, olive castelvetrano, vino marsala e maggiorana fresca 20€

Handgemachte Kartoffelgnocchi mit einer handgeschnittenen Entenragout-Sauce, lokalen grünen Oliven, Marsala-Wein und frischem Majoran
Handmade potato gnocchi with a hand-cut Duck Ragù sauce, local green Olives, Marsala wine and fresh Marjoram

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

Fregola Sarda (kleine runde Nudeln) mit Miesmuscheln in Tomaten, Weißwein, Kräutern, confierten Kirschtomaten und würzigem Olivenöl
Fregola Sarda (small round pasta) with Mussels in tomato, white wine & herbs, served with confit Cherry tomatoes and spicy olive oil

Secondi

Tutti i secondi vengono serviti con verdure di stagione

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert

All main courses are served with a selection of seasonal vegetables

Filetto di Branzino alla griglia, con salsa "Soar" (cipolla, uvetta, pinoli) e crumble di pinoli tostati 28€

Gegrilltes Filet vom Wolfbarsch mit „Soar“-Sauce (Zwiebeln, Rosinen und Pinienkerne) und gerösteten Pinienkern-Crumbles

Grilled fillet of Sea Bass with "Soar" sauce (onions, raisins & pine nuts) and toasted pine nut crumble

Filetto di Trota Salmonata alla griglia con gremolata di piselli novelli, pistacchio, menta e limone 27€

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle aus dem Trentino, serviert mit Gremolata aus heimischen Frühlingserbsen, Pistazien, frischer Minze und Zitrone

Grilled Filet of Salmon Trout from Trentino, served with Gremolata of local spring peas, pistachio nuts, fresh mint and lemon

Petto di Faraona alla griglia, purea di Sedano Rapa con salsa di Fichi, Porto e Timo 28€

Gegrillte Perlhuhnbrust mit Selleriepüree mit Feigen-Portwein-Thymian-Sauce

Grilled Guinea Fowl Breast with Celeriac and Potato Puree with Fig, Port and Thyme Sauce

Filetto di Scottona alla Brace, con Burro di Gorgonzola, Purea di Patate alla 'njudà e fondo burno al Madiera 32€

Auf Holzkohle gegrilltes Scottona-Rinderfilet mit Gorgonzolabutter, Madeira-Reduktion, Kartoffelpüree mit Njudà (würzige kalabrische Wurst)

Char-grilled Filet of Scottona Beef with Gorgonzola butter, Madeira reduction, and Potato puree with Njudà (spicy Calabrese sausage)

Costata di Maiale Iberico alla griglia, con composto di Cipolla Tropea e Mele e Patate al forno 30€

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

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€

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 Fragole fresche Flambé, Gelato al Pistacchio e sorbetto di Lamponi 13€

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€

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€

Auswahl an feinem Käse aus der Region - 4 verschiedene Käsesorten und hausgemachten Marmeladen

Selection of fine local handmade cheese – 4 cheeses, with our handmade jams

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

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

Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische sowie eine Kinderkarte an..

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

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

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

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