

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

In riva al Lago Maggiore una Pasqua golosa e rilassante

Redazione Varese News · Thursday, April 1st, 2010



Un'accoglienza calda e familiare, un panorama mozzafiato sul Lago Maggiore e sulle Alpi, un menù che propone sapori di primavera e golosità di lago e di mare.

E' questa la proposta per la Pasqua dell'[Hotel Conca Azzurra di Ranco](#), una delle più importanti strutture ricettive del Verbano, gestita dalla famiglia Brovelli da ben tre generazioni.

Per il pranzo di Pasqua gli chef dell'Hotel propongono nella bellissima sala panoramica del ristorante "**La Veranda**", un menù davvero goloso: si parte con antipasti misti di lago e di mare, per proseguire con agnolotti casalinghi ai formaggi magri prealpini e punte di asparagi, involtino di branzino con carciofi croccanti, con vellutata di pomodori di pachino e salsa al basilico, e infine sella d'agnello al forno con bacche di ginepro.

Il pranzo si chiude in dolcezza con la tradizionale colomba pasquale accompagnata da una crema al mascarpone, e con una cialda croccante con mosaico di frutta e cioccolato fondente. Il tutto accompagnato da Chardonnay doc Torre dei Vescovi, Cabernet delle Venezie Igt Cormons e Moscato d'Asti doc – Gancia.

Chi volesse abbinare a queste golose proposte **un soggiorno riposante e rilassante**, può approfittare delle offerte [Last Minute Pasqua 2010](#), o prenotare un trattamento nella Spa "[Il Canneto](#)", recentemente inaugurata nella struttura. Tantissimi i pacchetti a disposizione, dai semplici ma efficaci percorsi benessere, ai massaggi ayurvedici fino ai soggiorni benessere per lui e lei.

Sul [sito dell'Hotel Conca Azzurra](#) potrete trovare tutte le offerte e le informazioni.

This entry was posted on Thursday, April 1st, 2010 at 12:00 am and is filed under [Life](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.