

## VareseNews

### In riva al Lago Maggiore una Pasqua golosa e rilassante

**Pubblicato:** Giovedì 1 Aprile 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.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it

