

VACANZE CON
Gusto

GARDA
TRENTINO

TRENTINO





VACANZE CON *Gusto*

Dove il clima mediterraneo incontra le Alpi, dove la tradizione mitteleuropea incontra lo stile italiano. Dove il vento è una presenza costante e l'acqua plasma il paesaggio. Dove le palme e gli olivi lasciano il passo a poco a poco ad abeti e pascoli. Solo in un posto così vario possono nascere tanti prodotti diversi, che si fondono in modo armonioso in una cucina capace di unire tradizione di montagna ad accenti del sud. Sei pronto a intraprendere un viaggio nel gusto più autentico?

Garda Trentino, what a tasty place!



Wo das mediterrane Klima auf die Alpen und die mitteleuropäische Tradition auf italienischen Stil trifft. Wo der Wind ein Dauergast ist und das Wasser die Landschaft formt. Wo Palmen und Oliven nach und nach für Nadelbäume und Almwiesen Platz machen. Nur an einem so vielfältigen Ort können so viele verschiedene Produkte entstehen und harmonisch in einer Küche verschmelzen, die es versteht, Traditionen aus den Bergen mit südlichen Akzenten zu verbinden. Bist du bereit, eine Reise zu besonders authentischen Genüssen zu unternehmen?
Garda Trentino, what a tasty place!

Where the Mediterranean climate meets the Alps, where Central European tradition meets Italian style. Where the wind is a constant presence and the water shapes the landscape. Where palm trees and olive trees gradually give way to fir trees and pastures. Only in such a varied place can so many different products be created, blending harmoniously into a cuisine that combines mountain tradition with southern accents. Ready to embark on a journey into the most authentic taste?
Garda Trentino, what a tasty place!



Wenn du einen Urlaub mit großen Outdoor-Abenteuern, aber auch Entspannung am Strand suchst. Wenn du davon träumst, ein paar ruhige Tage zwischen Dörfern, Burgen und Panoramen zu verbringen, die sich mit jedem Schritt verändern. Wenn für dich die Entdeckung der Region die traditionelle Küche, die typischen Produkte und zum Anstoßen erhobene Gläser beinhaltet, ist dieser Ort der richtige für dich. Von den Ufern des Gardasees zu den Gipfeln der Brenta-Dolomiten, vom tiefblauen Ledrosee zu den endlosen grünen Weinreben im Valle dei Laghi: das ist das Garda Trentino.

If you are looking for a vacation full of great outdoor adventures and quality relaxation time on the beach... If you dream of spending a few quiet days exploring villages, castles, and landscapes that change at every step... If you love to discover new regions through traditional cuisine, typical products, and clinking glasses, this is the place for you. From the shores of Lake Garda to the peaks of the Brenta Dolomites, the blue of Lake Ledro, and the green of the vineyards in the Valle dei Laghi, Garda Trentino is the destination of your dreams come true.

A scenic view of a mountain range at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the landscape. The mountains are silhouetted against the bright sky. In the foreground, the back of a person's head and shoulder are visible, looking out over the scene. The overall mood is peaceful and contemplative.

Se cerchi una vacanza che sappia regalarti grandi avventure outdoor ma anche relax in spiaggia. Se sogni di passare qualche giorno tranquillo, tra borghi, castelli e panorami che variano a ogni passo. Se per te la scoperta del territorio passa dalla cucina tradizionale, dai prodotti tipici e da calici che tintinnano, questo posto fa per te.

Dalle sponde del lago di Garda alle cime delle Dolomiti di Brenta, dall'azzurro del lago di Ledro al verde dei vitigni che si susseguono nella Valle dei Laghi: questo posto è il

Garda Trentino

LEGENDA

Zeichenerklärung
Key to symbols



Olio Extravergine d'Oliva
Natives Olivenöl Extra
Extra virgin olive oil



Vini
Weine
Wines



Distillati
Destillate
Distillates



Birra artigianale
Craft Bier
Craft Beer



Macelleria
Metzgerei
Meat Specialities



Pesci di lago e d'allevamento
Fisch aus Wildfang und Zucht
Lake Fish and Aquaculture



Frutti
Früchte
Fruits



Susine
Susinen
Plums



Broccolo
Brokkoli
Broccoli



Marroni
Maronen
Chestnuts



Miele
Honig
Honey



Formaggi
Käse
Cheese



Erbe Officinali
Heilkräuter
Medicinal Herbs



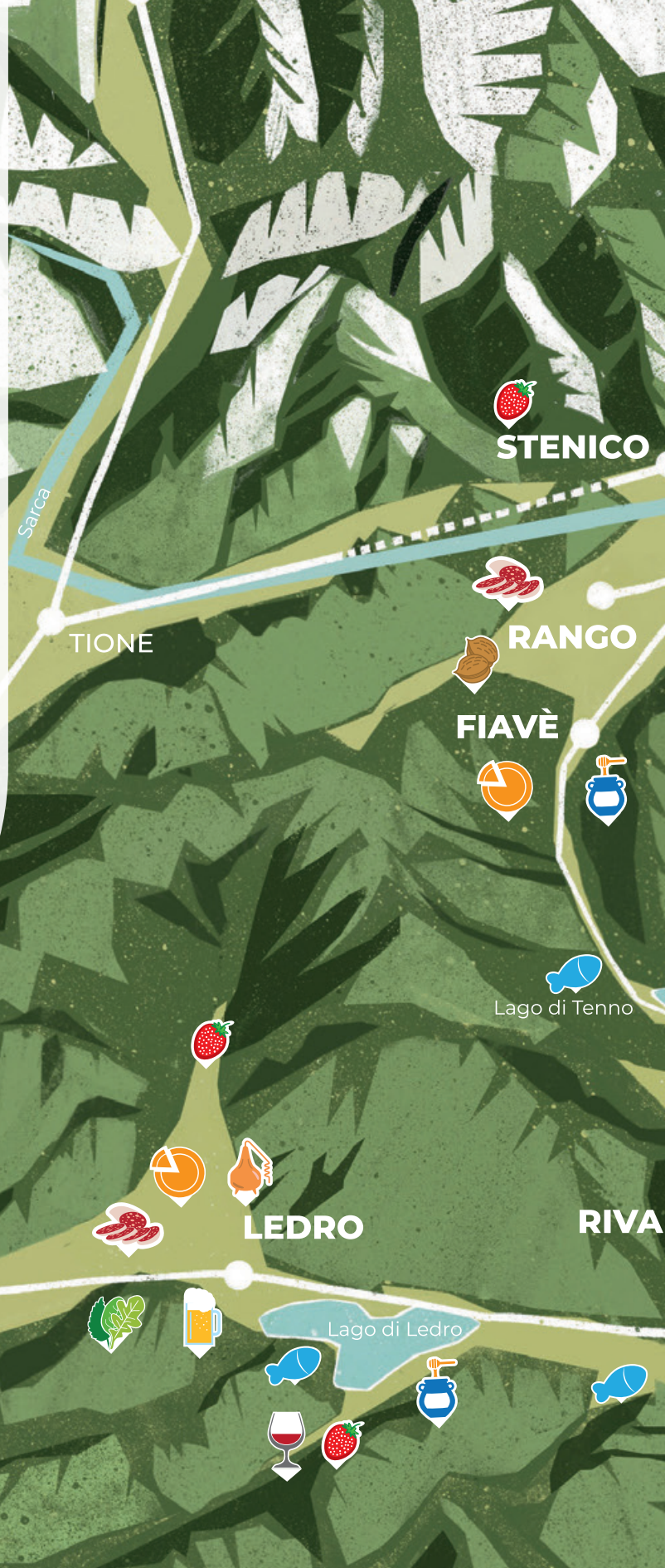
Patate
Kartoffeln
Potatoes



Noci
Nüsse
Walnuts



gardatrentino.it/food





MOLVENO

Laghi di Lamar

Lago di Molveno

Lago di Terlago

VALLELAGHI

TRENTO

Lago di S. Massenza

Lago di Toblino

SARCHE

COMANO TERME

Lago di Cavedine

CAVEDINE

DRENA

BESENELLO

DRO

ARCO

TENNO

VAL DI GRESTA

ROVERETO

DEL GARDA

TORBOLE

NAGO

MORI

Lago di Loppio

Lago di Garda

*La natura non è
un posto da visitare,
è casa nostra.*

GARY SNYDER

*Die Natur ist
kein Ausflugsziel.
Sie ist unser Zuhause.*

*Nature is not
a place to visit.
It is home.*





Nel Garda Trentino ci crediamo fermamente e scegliamo ogni giorno di prenderci cura della nostra destinazione. È una scelta necessaria, per rendere il territorio in cui viviamo un luogo bello da vivere, a lungo termine o solo per qualche giorno, oggi e in futuro.

Vuoi aiutarci anche tu?
BASTA POCO PER FARE LA DIFFERENZA.

Im Garda Trentino glauben wir fest daran und entscheiden uns jeden Tag dafür, uns um unsere Destination zu kümmern. Diese Entscheidung ist notwendig, um die Region, in der wir leben, zu einem schönen, lebenswerten Ort zu machen - heute und auch in Zukunft. Egal, man länger oder nur ein paar Tage hier verweilt.

Möchtest du uns auch helfen?
ES BRAUCHT NICHT VIEL, UM ETWAS ZU BEWEGEN.

We firmly believe this, here in Garda Trentino, and we work hard every day to take care of our region. It is a necessary choice to make the place where we live as beautiful as possible so that it can be enjoyed all life long or even just for a few days, now and in the future.

Would you like to help us, too?
IT TAKES LITTLE TO MAKE A DIFFERENCE.



Immergiti nella realtà locale e informati sulle tradizioni, sulla cucina e sui prodotti tipici. C'è un universo a km 0 da scoprire.

Tauche ein in das Alltagsleben vor Ort und informiere dich über Traditionen, Küche und typische Produkte. Es gibt ein regionales Universum zu entdecken. Immerse yourself in the local life and learn about traditions, cuisine and typical products. There's a whole local world to discover.



Porta a casa i tuoi rifiuti e gettali nei contenitori differenziati

Lass deinen Müll nicht unterwegs liegen, sondern wirf ihn - ordnungsgemäß getrennt - in die Abfallbehälter. Take your waste home and throw it in separate collection bins.



Riduci la plastica: ci sono tante alternative più sostenibili

Reduziere deinen Plastikkonsum: es gibt viele nachhaltigere Alternativen. Reduce plastic: there are many more sustainable alternatives now.



Se puoi, spostati a piedi o in bicicletta. Noterai tante cose che in macchina sfuggono!

Gehe so oft wie möglich zu Fuß oder fahre mit dem Fahrrad. Du wirst viele Dinge bemerken, die du im Auto nicht wahrnimmst! If you can, get around on foot or by bike. You'll notice many more details that you would miss when travelling by car!



Osserva gli animali da lontano. Dopotutto, il Garda Trentino è anche casa loro.

Beobachte die Tiere aus der Ferne. Schließlich ist das Garda Trentino auch ihr Zuhause. Watch wildlife from afar. After all, Garda Trentino is their home too.



Lascia fiori, sassi e frammenti di storia al loro posto: anche chi verrà dopo di te ne potrà godere.

Lasse Blumen, Steine und Geschichtsrelikte an ihrem Platz: So haben auch diejenigen, die nach dir kommen, etwas davon. Leave flowers, stones and fragments of history in their place: those who come after you will enjoy them too.



Quando esci, spegni la luce e l'aria condizionata e chiudi i rubinetti: energia e acqua sono risorse preziose.

Wenn du nach draußen gehst, schalte das Licht und die Klimaanlage aus und schließe immer die Wasserhähne: Strom und Wasser sind kostbare Ressourcen. When you leave, turn off the lights and the air conditioning and close the taps: energy and water are precious resources.



EXPERIENCE THE BEST OF GARDA TRENTINO

BOOK
NOW



Senti la brezza del lago
o il calore del sole che sorge sulla pelle.
Ascolta le voci di chi conosce la nostra storia
e non vede l'ora di raccontarla.
Lascia che il profumo dei piatti locali
ti faccia venire l'acquolina.
Riempiti gli occhi della bellezza
che si apre davanti a te in ogni angolo.
Raccogli momenti preziosi, destinati
a diventare ricordi indelebili.
Seguici in un viaggio esclusivo,
vivi le **GARDA TRENTINO EXPERIENCE.**

gardatrentino.it/experience

Spüre die Brise, die vom See herüberweht,
oder die Wärme der aufgehenden Sonne
auf der Haut.
Lausche den Stimmen der Menschen, die unsere
Geschichte kennen und es kaum erwarten können,
sie zu erzählen.
Sorge dafür, dass der Duft der regionalen Gerichte
dir das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.
Erfülle deine Augen mit der Schönheit,
die sich dir in jedem Winkel eröffnet.
Sammle kostbare Momente, die dazu bestimmt
sind, unauslöschlich in Erinnerung zu bleiben.
Folge uns auf einer exklusiven Reise, erlebe
die **GARDA TRENTINO EXPERIENCE.**

Enjoy feeling the breeze of the lake on your skin
and the warmth of the sun as it rises.
Listen to the voice of those who love
to share our story.
Let the inviting scent of local dishes make your
mouth water.
Fill your gaze with the beauty that opens up before
your eyes everywhere you look.
Create precious moments that will become
unforgettable memories.
Follow us on an exclusive journey:
the **GARDA TRENTINO EXPERIENCE.**







Olio

EXTRAVERGINE D'OLIVA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**OLIVETI SECOLARI, SOLEGGIATI
TERRAZZAMENTI, PIANTE CENTENARIE**

Nel Garda Trentino si tramanda un'antica tradizione olivicola con la produzione di oli di alta qualità nel territorio più a nord del mondo. Alcuni dei nostri oli sono certificati D.O.P. e vincitori di numerosi premi!

**URALTE, SONNIGE OLIVENHAINE,
HUNDERTJÄHRIGE BÄUME**

Die Olivenöl-Produktion im Garda Trentino - in der nördlichsten Gebiete der Welt - folgt einer jahrhundertealten Tradition. Viele unserer Olivenöle sind D.O.P., einige sogar Gewinner zahlreicher Preise!

**ANCIENT OLIVE GROVES, SUNNY TERRACES,
TREES MANY CENTURIES OLD**

This is one of the world's northernmost olive-growing regions, producing many award-winning oils also certified with Protected Designation of Origin.





Vini

WEINE - WINES

ROSSO, BIANCO O ROSATO?

Degusta vini tipici come Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pino Nero e gli spumanti di montagna, come il Trentodoc. Trova il vino più adatto al tuo palato direttamente nelle nostre cantine.

ROT, WEISS ODER ROSÉ?

Probier mal unsere typischen Weine wie den Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pinot Nero und unseren Sekt aus den Bergen wie den Trentodoc. Gleich hier in unseren Kellereien findest du den Wein, der dir am besten schmeckt.

RED, WHITE OR ROSÉ?

Savour local wines such as Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pinot Nero, or sparkling wines from the mountains such as Trentodoc. Discover your own particular favourite right here in our wineries!





ACETO *Balsamico* TRENTINO

BALSAMICOESSIG
AUS DEM TRENTINO
TRENTINO BALSAMIC
VINEGAR

Dalla cottura a fuoco lento del mosto di uve locali nasce un nuovo prodotto tradizionale trentino.

Ganz langsam wird der Most heimischer Trauben zu einem neuen, traditionellen Produkt aus dem Trentino verkocht.

The must of local grapes is slowly cooked to create the latest traditional product from the Trentino region.

VINO *Santo*

Il “passito dei passiti” è un vino prezioso, che si ottiene dall'uva autoctona Nosiola. Da tradizione, la spremitura è in calendario durante la Settimana Santa, ed è proprio a questa particolarità che il Vino Santo deve il suo nome. Ai segreti di questo prodotto pregiato e alla sua storia secolare è dedicata Casa Caveau, un antico essiccatoio trasformato in museo.

Der „Passito dei passiti“ ist ein edler Wein, der aus der autochthonen Nosiola-Rebsorte gewonnen wird. Traditionsgemäß findet das Pressen in der Karwoche statt, die auf Italienisch Settimana Santa heißt. Dieser Besonderheit verdankt der Vino Santo auch seinen Namen. Den Geheimnissen dieses kostbaren Produkts und seiner jahrhundertealten Geschichte ist die Casa Caveau, ein zum Museum umgebautes, einstiges Trockenhaus gewidmet.



The 'passito dei passiti' (the dessert wine to end all others) is a precious wine made from the indigenous Nosiola grape. Traditionally, the grapes are pressed during Holy Week, and this is precisely the reason for its name: “vino santo” means “holy wine”. Casa Caveau, an old drying room converted into a museum, is dedicated to the secrets of this precious product and its centuries-old history.







BIRRA *Artigianale* CRAFTBIER - CRAFT BEERS

L'arte dei mastri birrai mixata a tradizioni locali, per un brindisi di vera freschezza.

Heimische Traditionen und die hohe Kunst der örtlichen Bierbrauer für beste Biere: Stille deinen Durst mit einem unserer Craftbiere!

The art of the master brewer combined with local traditions: the best way to slake your thirst!

Picco Rosso

Quando la forza della montagna incontra la dolcezza di fragole e lamponi nasce un liquore fortemente aromatico. E prova il Picco Spritz!

Wenn die Kraft der Berge auf die Süße von Erdbeeren und Himbeeren trifft, entsteht ein besonders aromatischer Likör. Probiere unbedingt auch den Picco Spritz!

A strong aromatic liqueur that combines the strength of the mountains with the sweetness of strawberries and raspberries. And make sure you try a Picco Spritz!



DISTILLATI, *Grappe* E AMARI

DESTILLATE, GRAPPAS UND BITTER
DISTILLATES, GRAPPAS, AND BITTERS

Da vinacce, erbe e piccoli frutti, preziosi elisir
da sorseggiare in compagnia.

Aus Trestern, Kräutern und Beeren entstehen exzellente
Elixiere für höchsten Genuss in bester Gesellschaft.

Elixirs made from selected marcs, herbs and wild berries,
to be sipped in the company of friends.



Mille sfumature di colore
e tante varietà diverse.

Unzählige Farbnuancen
und viele verschiedene Sorten.

Thousands of colours
and numerous varieties.



CARNE *Salada*



MACELLERIA

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN MEAT SPECIALITIES



Prodotti dalla tradizione antica, come la luganega e la carne salada. Provala cruda e tagliata sottile come antipasto oppure cotta, accompagnata da fagioli. È un prodotto certificato De.Co.

Traditionsreiche Spezialitäten wie Luganega und Carne Salada – roh und hauchdünn geschnitten als Antipasto oder warm und mit Bohnen serviert. Carne Salada ist ein De.Co.-zertifiziertes Produkt.

Traditional products such as the luganega sausage or carne salada: try the latter raw and thinly sliced as a starter, or pan-seared and served with beans. Carne salada is a De.Co. certified product (designation of local origin).



PESCE *di lago*



PESCE DI LAGO E D'ALLEVAMENTO

FISCH AUS WILDFANG
UND ZUCHT

LAKE FISH AND
AQUACULTURE

Trota, lavarello (o coregone), carpine, sarde e molto altro ancora: solo il meglio da acque pure. Nel fiume Sarca si possono anche trovare la trota marmorata e il salmerino alpino.

Forellen, Renken, Gardaseeforellen, Sardinen und viele andere Fische: f(r)ischer Genuss aus klaren Gewässern. Im Fluss Sarca gibt es auch Marmorforellen und Seesaiblinge.

Trout, whitefish, Lake Garda carp, sardines and many more: only the best from pure waters! Marble trout and alpine char can also be found in the river Sarca.

E se vuoi pescare >
Und wenn du angeln möchtest >
And if you'd like to go fishing >





Frutti

FRÜCHTE - FRUITS

Da gustare freschi o come ingredienti
di una saporita ricetta ricca di vitamine:
per ogni palato e in tutte le stagioni!

Frisch oder köstlich verarbeitet:
vitaminreiche Gaumenfreuden für jeden
Geschmack und zu jeder Jahreszeit!

Delicious both fresh and processed:
all the best for your well-being,
for every palate and every season.



Susine

SUSINEN - PLUMS

Originaria di Dro e ricca di potassio e
vitamine: dai un morso alla nostra susina!

Sie stammen aus Dro und sind reich
an Kalium und Vitaminen: Energie pur.

Hailing from Dro and rich in Potassium
and vitamins: get your fill of energy.



Broccolo

DI TORBOLE

BROKKOLI AUS TORBOLE
BROCCOLI FROM TORBOLE

Il figlio del vento.
Un gioiello di verde bontà coltivato
da secoli ed estremamente versatile.

Der „Sohn des Windes“: ein grünes Juwel der
guten Küche, das seit Jahrhunderten angebaut
wird und mit seiner Vielseitigkeit begeistert.

Known as the “son of the wind”, this delicious
green gem has been cultivated for centuries
and is the perfect ingredient for all sorts of dishes.



Marroni

MARONEN - CHESTNUTS

Un tesoro racchiuso nel riccio.
Lo puoi trovare nei boschi di Drena,
Tenno, Nago e Campi.
Quest'ultimi sono certificati De.Co.

Sehr stachelig und sehr lecker:
Diese Köstlichkeit findet man in den Wäldern
rund um Drena, Tenno, Nago und Campi
– letztere tragen das De.Co.-Zeichen.

A prickly prize: chestnuts can be found in the
woods around Drena, Tenno, Nago and Campi.
The "marroni di Campi" are De.Co. certified.



Noci



NÜSSE - WALNUTS

Tra i noceti dell'Altopiano di Bleggio viene raccolta l'omonima noce, ingrediente di numerosi dolci autunnali.

Auf der Bleggio-Hochebene wächst die Bleggio-Nuss, eine Zutat in zahlreichen Herbstsüßigkeiten.

The walnuts from the Bleggio plateau are a treat, especially used in numerous Autumn sweets.



Formaggi

KÄSE - CHEESE

Pascoli verdi e aria di montagna: il latte genuino di mucca e di capra è l'ingrediente principale di moltissime varietà di formaggi, yogurt, ricotta e burro.

Grüne Weiden und frische Bergluft: Aus bester Kuh- und Ziegenmilch entstehen viele verschiedene Käsesorten, Joghurt, Ricotta und Butter.

Cheeses, yogurt, ricotta cheese and butter – all the end result of green pastures, mountain air and genuine cows' and goats' milk.



Patate DI MONTAGNA

KARTOFFELN
AUS DEN BERGEN

MOUNTAIN POTATOES

La cucina di montagna è legatissima alla patata, un prodotto capace di prosperare e di dare il meglio di sé anche in quota. Nel Garda Trentino, è d'obbligo assaggiare la patata viola della Valle di Ledro (utilizzata anche per preparare una specialissima polenta di patate!) e le "Montagnine" del Lomaso, coltivate e conservate con metodi naturali al 100%.

Die Küche der Berge ist sehr eng mit der Kartoffel verbunden. Ein Produkt, das auch in großer Höhe gedeiht und sein Bestes gibt. Im Garda Trentino ist es fast ein Muss, die violette Kartoffel aus dem Ledrotal (auch für die Zubereitung einer ganz besonderen Kartoffel-Polenta verwendet) und die „Montagnine“ aus der Piana del Lomaso zu probieren, die mit 100% natürlichen Methoden angebaut und gelagert werden.

Mountain cuisine is closely linked to the potato, a product able to thrive and give its best even at high altitudes. In Garda Trentino, you must try the Valle di Ledro purple potato (also used to prepare a very special potato polenta!) and the "Montagnine" of Lomaso, grown and preserved using 100% natural methods.



Zafferano, TARTUFO NERO ED ERBE OFFICINALI

SAFRAN, SCHWARZER TRÜFFEL
UND HEILKRÄUTER
SAFFRON, BLACK TRUFFLES
AND MEDICINAL HERBS

Profumi aromatici e colori intensi: ricchi tesori nascosti che si trovano solo in aree dalle condizioni climatiche particolari.

Würzige Aromen und intensive Farben: verborgene Kostbarkeiten, die dank der besonderen klimatischen Verhältnisse wachsen.

Aromatic fragrances and intense colours: rich, hidden treasures that thrive in the particular local climate.

Caffè

FARINE

KAFFEE/MEHL - COFFEE/FLOUR



Un territorio pieno di maestri della lavorazione artigianale dei chicchi di caffè e dei semi di grano. Visita la torrefazione storica Omkafè e i mulini ancora in funzione, come il Molino Pellegrini.

Ein Gebiet mit vielen erstklassigen und kunstgerechten Herstellern. Besuche die historische Rösterei Omkafè oder noch aktive Mühlen wie Pellegrini.

A territory full of high-quality manufacturers for perfect productions. Tour to historic coffee shop Omkafè and still active mills such as Pellegrini.



IL GUSTO DELLA VACANZA

a casa tua

**DER GESCHMACK DES URLAUBS
BEI DIR ZU HAUSE**

**TAKE THE FLAVOURS
OF YOUR HOLIDAY HOME**

Per gli amanti della buona cucina, il miglior souvenir della vacanza è... una bella spesa di prodotti tipici! Una volta a casa, sarà facilissimo ricordare i giorni trascorsi nel Garda Trentino con una cenetta, un brindisi o qualche stuzzichino dal sapore gardesano. Ma cosa fare quando la dispensa si svuota? Niente paura, è sempre possibile fare il pieno di bontà "made in Garda Trentino" con un semplice click nello shop online dei nostri produttori. E non dimenticare: se usi i prodotti del Garda Trentino e provi qualche ricetta sfiziosa, condividila con noi!

Für Liebhaber der guten Küche ist das beste Souvenir... ein schöner Einkauf mit typischen Produkten! Wieder zu Hause angekommen, erinnert man sich so leichter an die Tage im Garda Trentino bei einem Abendessen, einem Umtrunk oder ein paar Häppchen aus der Region am Gardasee. Aber was tun, wenn die Speisekammer leer wird? Keine Sorge: Im Online-Shop unserer Hersteller kannst du mit ein paar Klicks jede Menge Köstlichkeiten „Made in Garda Trentino“ kaufen. Und nicht vergessen: Wenn du Produkte aus dem Garda Trentino verwendest und das eine oder andere leckere Rezept ausprobierst, bitte teile es mit uns!



For lovers of good food, the best souvenir of a holiday is... a shopping bag full of typical products! Once back home, it will be easy to remember the days spent in Garda Trentino if you prepare a dinner, a toast or some appetisers full of Garda flavours. But what do you do when your kitchen cupboard is empty? Don't worry, with a simple click you can always fill up on goodness "made in Garda Trentino" by visiting the online shop of our producers. And if you use Garda Trentino products and try your hand at making some tasty recipes, don't forget to share them with us!

gardatrentino.it/athome

LEGENDA

Zeichenerklärung
Key to symbols



Orari di apertura
Öffnungszeiten
Opening hours



Degustazioni
Verkostungen
Tastings



Visite guidate
Geführte Besichtigungen
Guided visits



Spedizioni
Sendungen
Shipments





Produttori E Negozi

HERSTELLER UND GESCHÄFTE
PRODUCERS AND SHOPS



ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO

Strada di San Zeno, 2 - Cologna di Tenno
0464 550064
info@acetaiatn.it
www.acetaiadelbalsamico.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
8.00-22.00



 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Aceto Balsamico del Trentino, salumi, vini, formaggi.

L'Acetaia del Balsamico è un moderno agriturismo, all'interno del quale si fondono tradizione e antichi sapori. Tra le produzioni dirette troverete salumi, vini, formaggi e il Balsamico Trentino, prodotto unico del suo genere nella regione. Venite a scoprire i sapori locali attraverso le nostre degustazioni e la visita ai nostri laboratori.

Trentino Balsamico-Essig, Aufschnitt, Weine, Käse.

Acetaia del Balsamico ist ein modernes Bauernhaus, in dem sich Tradition und alte Aromen vermischen. Unter den hausgemachten Produkten finden Sie Wurstwaren, Weine, Käse und Trentiner Balsamico, das einzige Produkt seiner Art in der Region. Entdecken Sie lokale Aromen durch unsere Verkostungen und Besuche in unserem Labor.

Trentino Balsamic Vinegar, cold cuts, wines, cheeses.

Acetaia del Balsamico is a modern farmhouse, where tradition and ancient flavors blend. Among the direct productions you will find cold cuts, wines, cheeses and Trentino Balsamic, the only product of its kind in the region. Discover local flavors through our tastings and guided tours to our laboratories.



AGRITURISMO MASO BÒTES

Loc. Olif de Bòtes, 1 - Varignano, Arco
0464 791014 - 347 8558334
info@masobotes.it
www.agriturismomasobotes.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita
Geschäft
Shop
10.00-13.00/14.00-18.30



 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Olio extravergine di oliva Bio, patè di olive, miele.

Passaggiando nel nostro oliveto biologico, scoprirete gli odori delle piante officinali spontanee, toccherete con mano le foglie e la corteccia degli olivi centenari, vi esalterete davanti al volo delle api, godrete dello splendido paesaggio che offre il fondovalle con il lago di Garda ed il Castello di Arco. Maso Bòtes ha ricevuto il Presidio Slow Food "Olio Extravergine Italiano" per l'olio Millenario.

Biologisches Olivenöl Extra, Olivenpaste, Honig.

Beim Spazieren in unseren Bio-Olivenhain, werden Sie den Duft der wilden Heilpflanzen entdecken; mit eigenen Händen werden Sie die Blätter und Rinden der hundertjährigen Olivenbäume anfassen, sich vom Flug der Bienen begeistern, und die wunderbare Landschaft des Gardasees und der Burg von Arco genießen können. Maso Botes erhielt den "Italienisches natives Olivenöl extra Slow Food Präsidium" für das "Olio Millenario".

Organic extra virgin olive oil, Olive cream, Honey.

Walking in our organic olive grove you will discover, step by step, the smell of the wild medicinal plants, you will touch the leaves and the cortex of the secular olive trees, you will enjoy the flight of the bees and you will be delighted by the beautiful landscape of the Garda Lake and the Castle of Arco. Maso Botes has been declared "Italian extra virgin olive oil" Slow Food Presidium for the "Olio Millenario".



ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI E PRODOTTI TIPICI DI CAMPI

Via Zucchetti, 7 - Campi, Riva del Garda
0464 501197 - 333 4365401
marrcampi@tiscali.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round



 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Marroni e parea di marroni (marchio De.Co.) e prodotti tipici.

L'Associazione si occupa della custodia e promozione del territorio: con manifestazioni a tema, propone tutto l'anno prodotti naturali e della tradizione locale. Con un tutor di fattoria didattica propone visite nella natura e nella ricca biodiversità della zona.

Maronen und Maronenpüree (De.Co. Qualitätsiegel) und typische Produkte.

Der Verein beschäftigt sich mit dem Schutz und der Förderung des Gebiets. Durch thematische Veranstaltungen, bietet es natürliche Produkte und von lokaler Tradition, in jeder Jahreszeit an. In Zusammenarbeit mit einem pädagogischen Bauernhof-Tutor bietet es geführte Besuche an, um die Natur und die reiche Artenvielfalt der Gegend zu erläutern.

Maroni and maroni's puree (De.Co. brand) and typical products.

The association deals with the safeguarding and the promotion of the territory. Through themed events, it offers natural products and of local tradition, in every season of the year. In cooperation with an educational farm tutor it offers guided visits to display the nature and the rich biodiversity of the area.



ASTRO ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TARENTINI

Via G. Galilei, 43 - Lavis (TN)
0461 242525
info@troteastro.it
www.troteastro.it

 Stabilimento di produzione tutto l'anno
Produktionsanlage das ganze Jahr
Manufacturing plant all year round
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
8.30-17.00

Trote, salmerini e carpioni trentini.

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate dei ghiacciai dolomitici del Trentino nascono le trote ASTRO, allevate per quasi 2 anni, nutrite con mangimi naturali, senza OGM, nel rispetto del disciplinare "Trote del Trentino IGP" e del marchio di tutela "Qualità Trentino", che garantisce l'origine e la qualità superiore delle trote. Produciamo anche il Salmerino Alpino e il Carpione, due pesci ricercati per la prelibatezza delle carni.

Forellen, Saiblinge und Gardaseeforellen aus dem Trentino.

In den reinen, frischen und sauerstoffreichen Gewässern der dolomitischen Gletscher des Trentino werden unsere Forellen geboren, die fast zwei Jahre lang gezüchtet und mit natürlichem Futter gefüttert wurden, ohne GVO, unter Beachtung der Markenbezeichnung "Trote del Trentino IGP" und "Qualità Trentino", das die Herkunft und die hohe Qualität der Forelle garantiert. Wir züchten auch den alpinen Salmerino und die Gardaseeforelle, zwei Fische, die dank der delikaten Fleisches als echte Köstlichkeit gelten.

Trouts, chars and lake carp from Trentino.

In the pure, fresh and well-oxygenated waters of the dolomitic glaciers of Trentino, our trout are born, bred for almost 2 years, fed with natural feed, without GMOs, in compliance with the "Trote del Trentino IGP" and the "Quality Trentino" trademark, which guarantee the origin and superior quality of the trout. We also produce alpine char and lake carp, two fishes known for the delicacy of their meat.



AZIENDA AGRICOLA BATISTI

Loc. Derco - Bezzecca, Ledro
389 0756357
az.agricolaoradini@gmail.com

 Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
10.00-14.00/19.00-22.00
Mer/Mi/Wed geschlossen
In estate punto vendita anche a
Im Sommer Geschäft auch in
In summer shop also in
Malga Bezzecca, Tremalzo

 Su prenotazione
 Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Formaggi di malga, caciotte, burro, yogurt.

A Bezzecca, 2 Km dal Lago di Ledro. In estate svolge l'attività di alpeggio nelle Malghe di Tremalzo, presso la malga Bezzecca. Dopo la mungitura delle vacche, nonno Mario, il nipote Marco, producono formaggi tipici, burro di malga, caciotta di Tremalzo, yogurt, ricotta fresca e affumicata.

Almkäse, Frischkäse, Butter, Yogurt.

Der Bauernhof befindet sich in Bezzecca, 2 Km vom Ledrosee entfernt. Im Sommer sind die Kühen in den Almen von Tremalzo (Hütte Bezzecca). Nach dem Melken der Kühen, vorbereiten Großvater Mario zusammen mit dem Enkel Marco Käse, Butter, Caciotta Tremalzo, Joghurt, frischem und geräuchertem Ricotta.

Mountain cheese, fresh cheese, butter, yogurt.

The farm Oradini is located in Bezzecca, loc. Derco, 2 Km from Lake Ledro. In summer the cows move to the alpine pastures in Tremalzo. After milking the cows, grandfather Mario with his grandson Marco make cheeses, mountain butter, Caciotta Tremalzo, yogurt, fresh and smoked ricotta.



AZIENDA AGRICOLA BRIOLEUM

Via S. Andrea, 16/N - Arco
334 8981189
info@brioleum.it
www.brioleum.it

 Frantoio tutto l'anno su prenotazione
Ölmühle das ganze Jahr nur mit
Voranmeldung
Olive press all year round only
by reservation

 Su prenotazione
 Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

 Punto vendita/Geschäft/shop
Via Benaco, 2 - Torbole sul Garda
Aprile-Ottobre/April-Oktober/April-October
9.30-13.00/15.00-20.00

Olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino.

L'azienda, gestita dal giovane Gian Piero Scannone, con piante di oltre 150 anni d'età e terreni sul Monte Brione, nasce nel dicembre 2016 dalla passione per l'olivicultura trasmessa dal nonno Ferruccio. Tutti gli oli sono estratti a freddo per garantire il massimo della qualità. Dal 2017 è iscritta al consorzio di tutela dell'olio extravergine Garda DOP.

Natives Olivenöl Extra DOP Garda Trentino.

Das Unternehmen, das vom jungen Gian Piero Scannone geleitet ist, mit über 150-jährigen Pflanzen und Land auf dem Brione Berg, wurde im Dezember 2016 aus der Leidenschaft für den Olivenba gegründet, die vom Großvater Ferruccio übertragen wurde. Alle Öle werden kalt gepresst, um maximale Qualität zu gewährleisten. Im Jahr 2017 haben wir unsere Firma beim extra nativen Olivenöl-Konsortium Garda DOP registriert.

Extra virgin olive oil DOP Garda Trentino.

The company, managed by the young Gian Piero Scannone, with plants and land on Monte Brione, was born in December 2016 from the passion for olive growing transmitted by grandfather Ferruccio. All oils are cold-pressed to ensure maximum quality. From 2017 the company is registered by the Garda DOP extra virgin olive oil consortium.



AZIENDA AGRICOLA COMAI

Via di San Cassiano, 9 - Riva del Garda
340 8867492 - 0464 553485
info@comairivadelgarda.com
www.comairivadelgarda.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft/shop
10.00-19.00

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Vini bio, olio extravergine di oliva bio.

La famiglia Comai, viticoltori da quattro generazioni, cura i vigneti con il metodo biologico, dislocati tra Arco, Tenno e Riva del Garda dove sorge la cantina. L'azienda vinifica le proprie uve per la produzione di vini bianchi e rossi come Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot e Rebo.

Biologische Weinen, Biologisches Olivenöl Extra.

Die Winzerfamilien Comai bewirtschaftet seit vier Generationen Weinberge in den Dörfern Arco, Tenno und Riva del Garda. Der Betrieb baut selbst Trauben an, die biologisch bewirtschaftet sind. Die angebauten Sorten sind Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot und Rebo.

Organic wines, organic extra virgin olive oil.

The Comai family, fourth generation winemakers, manages the vineyards (located in the North Lake Garda) organically. The family cultivates their own grapes, for the production of white and red wines from local and international varieties such as Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot and Rebo.



AZIENDA AGRICOLA FRATELLI PISONI

Via San Siro, 7/B - Pergolese di Madruzzo
0461 563216
info@pisonivini.it
www.pisonivini.it
www.pisonishop.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft/shop
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat:
8.00-12.00/13.00-18.00

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Vini biologici.

Siamo Marco e Stefano, viticoltori e amanti di prodotti genuini. Basta un semplice passo per scoprire l'anima rurale che si respira all'interno della Cantina Pisoni. Un luogo che va oltre alla produzione del vino e che vi condurrà alla scoperta di un connubio tra ospitalità, qualità e tradizione.

Biologische Weine.

Wir heißen Marco und Stefano, Weinproduzenten und Liebhaber der echten Produkte. Es reicht ein kleiner Schritt, um die wahre Seele des ländlichen Geistes, welche man in der Weinkellerei Pisoni fühlt, zu entdecken. Ein Ort wo überall Gastfreundschaft, Qualität und Tradition herrschen.

Organic wines.

We are Marco and Stefano, winemakers and lovers of healthy genuine products. You can easily discover the rural nature of Cantina Pisoni, which not only produces wine but also invites you to explore a mix of hospitality, rural life, quality, tradition and genuineness.



AZIENDA AGRICOLA MISONET M'AMI GELATERIA

Via Cesare Battisti, 67 - Ponte Arche
338 1563178
latteriamisonet46@gmail.com
solcigam4u@gmail.com

 Spaccio Azienda Agricola
20/9 - 30/05 > 8.30-12.30/14.30-19.00
Mar pomeriggio chiuso
Di Nachmittag geschlossen
Tue afternoon closed
1/6 - 20/9 > 8.00-22.00

Gelateria/pasticceria/caffetteria
20/9 - 30/05 > 8.30-12.30/14.30-19.00
Mar chiuso
Di geschlossen
Tue closed
1/6 - 20/9 > 8.00-22.00

Latte, formaggi e gelato.

Ogni giorno trasformiamo il latte prodotto dalle nostre mucche di razza Rendena e Bruna in prodotti freschi nel nostro laboratorio di Ponte Arche e riforniamo la gelateria M'AMI. La gelateria nasce insieme all'azienda per valorizzare la ruralità della Valle delle Terme di Comano, mentre per i prodotti non reperibili in loco utilizziamo il commercio equo e solidale.

Milch, Käse und Eis.

Täglich verarbeiten wir die Milch unser Rendena- und Braunvieh in unserem Labor in Ponte Arche um leckeren und frischen Produkten zu bekommen, wie das Eis für die Eisdiele M'AMI. Die Eisdiele wurde zusammen mit dem Bauernhof gegründet, um die ländliche Umgebung des Valle delle Terme di Comano aufzuwerten.

Milk, cheese, and ice cream.

Every day we transform the milk produced by our Rendena and Brown breed cows into fresh products in our laboratory in Ponte Arche and supply the M'AMI ice cream parlor. The ice cream parlor was born together with the company to enhance the rurality of the Valle delle Terme di Comano.



AZIENDA AGRICOLA MORA GIULIANO

Loc. Proaet, 4 - Bezzecca, Ledro
340 9034136
az.agricolamora@libero.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
8.30-12.30
16.00-19.00

Vendita prodotti di Mucca e Capra, formaggi freschi e stagionati.

Ricotta, Yogurt, Dessert Panna Cotta e Budino Cioccolato, Uova di nostra Produzione. Vino. L'azienda agricola Mora Giuliano è certificata con il Bollo CE ed è membro di campagna amica della Coldiretti.

Verkauf von Kuh- und Ziegenprodukten, frischen und gereiften Käsesorten.

Ricotta-Käse, Joghurt, Panna Cotta-Desserts und Schokoladenpuding, Eier aus eigener Produktion. Wein. Der landwirtschaftliche Betrieb Mora Giuliano ist mit dem EG-Stempel zertifiziert und ist Mitglied der Kampagne Coldiretti friendly.

Sale of Cow and Goat products, fresh and mature cheeses.

Ricotta cheese, Yoghurt, Panna Cotta desserts and Chocolate pudding, Eggs from our own production. Wine. The Mora Giuliano farm is certified with the EC stamp and is a member of the Coldiretti friendly campaign.



AZIENDA AGRICOLA PRAVIS

Loc. Le Biolche, 1 - Madruzzo
0461 564305
info@pravis.it
www.pravis.it

 Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
8.30-12.00/14.00-17.30
Sab/Sa/Sat
9.00-12.00



Vino.

Siamo una grande famiglia unita dall'amore per la viticoltura e l'enologia. Due generazioni che imparano l'una dall'altra e si trasmettono a vicenda i valori della tradizione e la curiosità di innovare. Coltiviamo la vite da oltre 40 anni, interpretando la natura per produrre la Nosiola e la Negrara nel rispetto del territorio locale e della biodiversità.

Wein.

Wir sind eine große Familie, die die Liebe zum Weinbau und zur Önologie vereint. Zwei Generationen, die voneinander lernen und die Werte der Tradition und die Neugier auf Neues weitergeben. Wir kultivieren seit über 40 Jahren einheimische Reben und interpretieren die lokale Natur, um Nosiola und Negrara unter Berücksichtigung des lokalen Territoriums und der Artenvielfalt herzustellen.

Wine.

We are a large family united by the love for viticulture and enology. Two generations that learn from each other and pass on the values of tradition and the curiosity to innovate. We have been cultivating native vines for over 40 years, interpreting the local nature to produce Nosiola and Negrara in respect of the local territory and biodiversity.



AZIENDA AGRICOLA RIGATTI

Via Scipio Sighele, 8 - Nago
348 3053911
info@bbiogardaulivi.com
www.rigattievo.it
www.bbiogardaulivi.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita
Geschäft
Shop
9.00-19.00



Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Olio extravergine d'oliva, broccolo di Torbole, uva, asparago bianco di Torbole.

L'oro del Garda in tre sensoriali fragranze: il denocciolato Sofi, l'elegante Carol e il mosto d'olio Lindi. Un olio unico nel suo genere, frutto di un'attività giornaliera, dalla potatura alla fioritura, dalla raccolta manuale fino alla spremitura, nel pieno rispetto del territorio e senza prodotti chimici e pesticidi.

Natives Olivenöl Extra, Brokkoli aus Torbole, Trauben, weißen Spargel aus Torbole.

Das Gold vom Gardasee in drei sinnlichen Düften: das entkernte Sofi, das elegante Carol und das Lindi-Öl. Ein einzigartiges Öl, das Ergebnis einer sorgfältigen täglichen Tätigkeit: von der Beschneidung bis zur Blüte, von der manuellen Ernte bis zur Pressung, unter voller Achtung des Territoriums und ohne Chemikalien und Pestizide.

Extra virgin olive oil, broccoli from Torbole, grapes, white asparagus from Torbole.

The gold of Lake Garda in three sensory fragrances: the pitted Sofi, the elegant Carol and the Lindi oil must. A unique oil, the result of a daily activity, from pruning to flowering, from manual harvesting to pressing, in full respect of the territory and without chemicals and pesticides.



AZIENDA AGRICOLA SEGALLA FABIO

Via Mario Bianchi - Lenzumo, Ledro
368 7471632
segallafabio63@gmail.com

 Punto vendita/Geschäft/shop
Giugno-Settembre
Juni-September
June-September
8.00-12.00
15.00-18.30

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

**Fragole, verdure fresche, confetture,
creme di verdure, patata viola.**

Coronata dalla bellezza e dalla storia della Val Concei, la nostra azienda offre il meglio della produzione di fragole e ortaggi locali che in parte trasformiamo in confetture, sciroppi e verdure sott'olio.

**Erdbeeren, Gemüse, Konfitüren,
Gemüsesuppe, Lila Kartoffel.**

Umgeben von der Schönheit und der Geschichte Conceitals, bietet unser Betrieb das Beste aus Erdbeeren und lokaler Gemüseproduktion. Dazu machen wir Konfitüren, Fruchtsirupe und in Öl eingelegten Gemüsen.

**Strawberries, vegetables, jams,
vegetable creams, purple potato.**

Crowned by the beauty and the history of Val Concei, our farm offers the best of strawberries' and local vegetables' production that, in part, we convert in jam, syrup and pickled vegetables.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE LEDER

Via Nuova, 11 - Pieve di Ledro
348 8902543 - 346 0127572
info@birrificioleder.it
www.birrificioleder.it

 01.6 - 30.9 > 10.30-12.30/15.30-20.00
1.10 - 30.5 > 10.30-12.00/16.00-19.00
Dom-Lun chiuso
So-Mo geschlossen
Sun-Mon closed

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Birra Artigianale.

Nel 2015, dopo molti anni di homebrewing e un'esperienza in alcuni birrifici della Repubblica Ceca, è maturata l'idea di realizzare un birrificio in Valle di Ledro. Le materie utilizzate sono di altissima qualità, in particolare l'acqua è di pura sorgente alpina e non necessita di alcun trattamento. Le birre non sono pastorizzate e nemmeno filtrate, ma sono birre vive in continua evoluzione.

Handwerksbrauerei.

Nach vielen Jahren verbrachte homebrewing und eine Lernerfahrung in der Tschechischen Republik, wurde die Idee, eine Brauerei in Valle di Ledro zu etablieren geboren. Wir verwenden nur die beste Qualität der Rohstoffe, vor allem für das, was das Wasser betrifft. Unsere Biere sind nicht pasteurisiert, nicht einmal gefiltert: sie sind lebendig und immer weiterentwickelt.

Craft brewery.

After many years spent homebrewing and a learning experience in Czech Republic, the idea of establishing a Brewery in Valle di Ledro was born. We use only the best quality raw material, especially for what concerns the water, that flows from a pure alpine spring and doesn't require any further treatment. Our beers are not pasteurized, not even filtered: they are alive and always evolving.



BIRRIFICIO RETHIA

Via ai Fossadi, 21 - Vezzano
348 9946938
nicola@birrificiorethia.it
www.birrificio-rethia.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Mar-Gio/Di-Do/Tue-Thu > 17.00-22.30
Ven-Sab/Fr-Sa/Fri-Sat > 17.00-00.00
Dom/So/Sun > 17.00-20.30

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Birra artigianale.

Produciamo le nostre birre sul posto con passione e devozione: dalla birreria, dove potete degustare i nostri prodotti, è possibile vedere gli impianti di produzione attraverso un'ampia vetrata. Siamo aperti dal martedì alla domenica dalle 17:00. Ti aspettiamo in birreria!

Handwerksbrauerei.

Mit Leidenschaft und Liebe brauen wir unsere Biere vor Ort: bei einer Bier-Verkostung können Sie durch ein großes Fenster die gesamte Produktionsanlage überblicken. Wir sind von Dienstag bis Samstag ab 17:00 Uhr geöffnet. Wir erwarten Sie in der Brauerei!

Craft brewery.

We brew our beers on site with passion and devotion: while happily tasting a beer in our taproom, you can see the whole production plant through a large window. We are open from Tuesday to Saturday from 17:00. We are waiting for you at the brewery!



CÀ DE MEL

Frazione Stumiaga, 40 - Fivavé
338 3963283
info@cademel.it
www.cademel.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft/shop
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat > 14.30-18.00
Luglio e Agosto anche Dom
Juli und August auch So
July and August also Sun

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Miele e prodotti dell'alveare.

Cà de Mel è stata ricavata da un'antica casa del 1756, ristrutturata nel rispetto della tipica architettura rurale della valle, la dolcezza della natura ha il sapore del miele. Un'azienda agricola biologica specializzata in apicoltura. Lo fa da oltre trent'anni e professionalmente da più di venti.

Honig- und Bienenstockprodukte.

Cà de Mel wurde aus einem alten Haus aus dem Jahr 1756 erbaut und unter Berücksichtigung der typischen ländlichen Architektur des Tals renoviert. Die Süße der Natur hat den Geschmack von Honig. Ein Bio-Bauernhof, der sich auf die Bienenzucht spezialisiert hat. Es tut dies seit über dreißig Jahren und beruflich seit über zwanzig Jahren.

Honey and beehive products.

Cà de Mel was created from an old house dating back to 1756, renovated respecting the typical rural architecture of the valley, the sweetness of nature has the flavor of honey. An organic farm specializing in beekeeping. It has been doing this for over thirty years and professionally for over twenty.



CANTINA CAVIC

Fraz. Santa Croce, 10/C - Bleggio Superiore
338 4697316
info@cavic.it
www.cavic.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
9.00-12.00/14.00-20.00

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Vino, mele, patate, ciliegie, noci.

Dal 2017, nelle Giudicarie, parte il nostro progetto: "Fare un grande vino che esprima la sensibilità del nostro territorio e dell'uomo che lo coltiva". L'alta quota ci impone di produrre vini bianchi e la nostra passione ci ha portato a sperimentare, con le uve più mature, anche la produzione di vini macerati. Cantina Cavic prende il nome dal soprannome di famiglia.

Wein, Äpfel, Kartoffeln, Kirschen, Nüsse.

Seit 2017 startet unser Projekt in der Giudicarie: "Einen großartigen Wein herstellen, der die Sensibilität unseres Territoriums und des Mannes, der ihn anbaut, zum Ausdruck bringt". Die Höhenlage erfordert die Herstellung von Weißweinen und unsere Leidenschaft hat uns veranlasst, mit den reifsten Trauben zu experimentieren, sogar mit der Herstellung von mazerierten Weinen. Cantina Cavic hat seinen Namen vom Spitznamen der Familie.

Wine, apples, potatoes, cherries, nuts.

Since 2017, in the Giudicarie, our project has started: "Making a great wine that expresses the sensitivity of our territory and of the man who cultivates it". The high altitude requires us to produce white wines and our passion has led us to experiment, with the ripest grapes, even the production of macerated wines. Cantina Cavic takes its name from the family nickname.



CANTINA MEZZACORONA

Via Goito, 1 - Bolognano, Arco
0464 532132
Via Tonale, 110 - San Michele a/A
info@mezzacorona.it
www.mezzacorona.it
www.rotari.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
8.00-12.00/14.00-18.00
Sab/Sa/Sat > 9.00-12.00/14.00-19.00

 In San Michele a/A
Info: 0461 616300

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation
Info: visite@mezzacorona.it

Vini Trentino DOC e spumanti Rotari Trento DOC.

Vivi l'esperienza di una visita alle nostre Cantine:

- Cantina Rotari - Mezzacorona: un progetto architettonico unico con cantine moderne e suggestive. Visite con degustazioni.
- Cantina di Arco: un accogliente punto vendita che propone vini inconfondibili che rispecchiano la natura e la purezza del Trentino.

Trentino DOC Wein und Rotari Trento DOC Sekt.

Erleben Sie die Erfahrung einer Besichtigung unserer Kellereien:

- Rotari and Mezzacorona Kellerei: Eine bezaubernde Architektur mit Führungen und Verkostungen zusammen mit Trentiner Produkten.
- Arco Kellerei: Weindirektverkauf. Sie werden dort unsere unverwechselbare Weine, typisch für die Region Trentino, finden.

Trentino DOC Wine and Rotari Trento DOC sparkling wine.

We are delighted to welcome you to discover our wineries:

- Rotari and Mezzacorona Winery: a building which represent an unique architectural project. Visits with guided tasting.
- Arco Winery: a wine shop where you can buy and enjoy estate-grown wines of uncommon elegance and harmony.



CANTINA TOBLINO SCA

Via Longa, 1 - Sarche, Madruzzo
0461 564168
info@toblino.it
www.toblino.it
shop.toblino.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
8.00-12.30/14.30-19.30
Dom/Sa/Sun > 9.00-16.00

 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Cantina Toblino: i vini della Valle dei Laghi.

Dal 1960 Cantina Toblino produce vini bianchi, rossi e rosati, Trento Doc, la linea Selezioni Vént e l'esclusivo Vino Santo grazie al prezioso lavoro dei soci viticoltori che portano avanti nel tempo la millenaria tradizione viticola della Valle dei Laghi. Per i nostri ospiti, offriamo Wine Experience che consentono di far apprezzare le peculiarità enogastronomiche del nostro territorio.

Cantina Toblino: die Weine des Valle dei Laghi.

Cantina Toblino produziert seit 1960 Weiß-, Rot- und Roséweine, Trento Doc, die Selezioni Vént-Linie und den exklusiven Vino Santo dank der wertvollen Arbeit der Winzer, die im Laufe der Zeit die tausendjährige Weinbautradition des Valle dei Laghi fortführen. Für unsere Gäste bieten wir Weinerlebnisse an, die es ihnen ermöglichen, die kulinarischen und weinspezifischen Besonderheiten unseres Territoriums zu schätzen.

Cantina Toblino: the wines of the Valle dei Laghi.

Since 1960 Cantina Toblino has been producing white, red and rosé wines, Trento Doc, the Selezioni Vént line and the exclusive Vino Santo thanks to the precious work of the winemakers who carry on over time the millenary winemaking tradition of the Valle dei Laghi. For our guests, we offer Wine Experiences that allow them to appreciate the food and wine peculiarities of our territory.



CONFRATERNITA DELLA NOCE DEL BLEGGIO

Fraz. Madice, 9 - Bleggio Superiore
339 1953079
c.nocebleggio@gmail.com

 Su prenotazione presso le aziende indicate
Nach Reservierung bei den angegebenen Unternehmen
Only by reservation at the indicated companies

 Maso Pra Cavai

 Ecomuseo della Judicaria

 Il Portico / Maso Pra Cavai / Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi

Noce del Bleggio.

La Confraternita della noce del Bleggio promuove la noce varietà bleggiana a beneficio di un'economia locale legata al turismo, ma anche per una nuova cultura del paesaggio. La noce bleggiana, prima in Italia, è presidio Slow Food dal 2016.

Bleggio Walnuss.

Die sogenannte „Confraternita della noce del Bleggio“ fördert die Walnuss-Sorte aus Bleggio zugunsten einer lokalen, mit einem Wein- und Gastronomietourismus verbundenen Wirtschaft und im Sinne der neuen Landschaftskultur. Die Walnuss aus Bleggio trägt als erste Sorte Italiens seit 2016 das Presidio Slow Food-Label.

Bleggio walnut.

The Confraternita della noce del Bleggio is an association that promotes the Bleggiana walnut variety in the interests of a local economy tied to fine wine and food tourism and to develop a new culture of the landscape. The Bleggiana walnut, the finest in Italy, has been a Slow Food Presidium since 2016.



COOPERATIVA LA TRENTINA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Viale Trento, 15 - Caldonazzo 0461 1756000
Viale Daino, 84 - Pietramurata 0464 507184
Via R. Zandonai, 20 - Dro
Via S. Caterina, 70 - Arco
info@latrentina.it
negozi@latrentina.it
www.latrentina.it

 01.03-31.12
Punto vendita/Geschäft/shop
(Pietramurata):
Lun/Mo/Mon > 14.45-18.30
Mar-Ven/Di-Fr/Tue-Fri
8.15-12.00/14.45-18.30
Sab/Sa/Sat > 8.15-12.00

 Su prenotazione
nur mit Voranmeldung
only by reservation

Mele, susine DOP, prugne secche, kiwi, patate e asparagi.

Il Consorzio La Trentina, sul mercato da oltre 30 anni, produce mele, kiwi, susine, patate e asparagi di alta qualità e gusto inconfondibile, grazie alla passione e alla professionalità di 1000 aziende familiari. Tutte le mele del Consorzio La Trentina sono a marchio Qualità Trentino. Le susine di Dro possono fregiarsi della certificazione DOP.

Äpfel, DOP Susinen, getrockneten Pflaumen, Kiwi, Kartoffeln und Spargeln.

La Trentina-Konsortium, das seit über 30 Jahren auf dem Markt ist, produziert Äpfel, Kiwis, Pflaumen, Kartoffeln und Spargeln von hoher Qualität und unverwechselbarem Geschmack, dank der Leidenschaft und Professionalität von 1000 Familienunternehmen. Alle Äpfel des La Trentina-Konsortiums tragen die Marke Qualità Trentino. DOP-Pflaumen können die DOP Zertifizierungen aufweisen.

Apples, DOP plums, dried plums, kiwi, potatoes and asparagus.

La Trentina Consortium, on the market for over 30 years, produces apples, kiwis, plums, potatoes and asparagus of high quality and unmistakable taste, thanks to the passion and professionalism of 1000 family businesses. All the apples of the La Trentina Consortium are branded Trentino Quality. Dro plums can boast the DOP certification.



COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI GIUDICARIESI SCA

Via G. Prati, 1 - Dasindo, Comano Terme
0465 701793
info@copagtrentino.it
www.lemontagnine.it



Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Mar-Sab/Di-Sa/Tue-Sat
Inverno/Winter/Winter
9.00-12.00/15.00-18.00
Estate/Sommer/Summer
9.00-12.00/16.00-19.00



Su prenotazione
nur mit Voranmeldung
only by reservation

Patate, mele, ciliegie e ortaggi.

Nelle Valli Giudicarie, in una terra fertile e generosa racchiusa tra le montagne, nascono Le Montagnine, genuine e naturali dal sapore unico: le migliori patate del Trentino. È qui che i soci della Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi oltre alle rinomate patate producono mele e ciliegie di elevatissima qualità.

Kartoffeln, Honig, Kirschen und Gemüse.

In den Giudicarie-Tälern, in einem fruchtbaren und großzügigen Land, das von Bergen umgeben ist, werden Le Montagnine geboren, echt und natürlich mit einem einzigartigen Geschmack: die besten Kartoffeln des Trentino. Hier produzieren die Mitglieder von Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi neben den renommierten Kartoffeln Äpfel und Kirschen von höchster Qualität.

Potatoes, honey, cherries and vegetables.

In the Giudicarie Valleys, in a fertile and generous land enclosed by the mountains, you can find Le Montagnine, genuine and natural with a unique flavor: the best potatoes of Trentino. It is here that the members of the Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, in addition to the renowned potatoes, produce apples and cherries of the highest quality.



DEGES

Fraz. Duvredo, 13/b - Comano Terme
388 5613353
info@deg.es.it

Aziende associate a DEGES
Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori:

Az. Agr. Bordati Patrizia; Az. Agr. Castel Campo;
Az. Agr. Delizie di Val; Az. Agr. I fiori nel bosco; Az.
Agr. Il Ritorno; Az. Agr. Iori Natale; Az. Agr. Levii; Az.
Agr. Litterini Matteo; Az. Agr. Maso Pisoni; Az. Agr.
Misonet; Az. Agr. Sant'Antonio; Cà de Mel; Cantina
Cavic; Malghito; Panificio Bellotti; Panificio Ceres;
Panificio Zambanini; Panificio Zanoni; Salumificio
Parisi; Soc. Agr. Il gioco; Soc. Agr. La Spina

Noce del Bleggio, formaggi, erbe officinali, miele, confetture, vino.

Deges è un marchio d'area collettivo legato ai prodotti enogastronomici delle Giudicarie Esteriori. I componenti dell'associazione, tutti giovani, producono e vendono prodotti a KM0 come le noci del Bleggio, i formaggi di malga, le erbe officinali, il miele di montagna, confetture, vino e molto altro.

Bleggio Walnuss, Käse, Heilkräuter, Honig, Marmelade, Wein.

Deges ist eine kollektive Gebietsmarke, die mit den gastronomischen Produkten der Giudicarie Esteriori verbunden ist. Die Mitglieder des Vereins produzieren und vertreiben KM0-Produkte wie Bleggio-Nüsse, Bergkäse, Heilkräuter, Berghonig, Marmeladen, Wein und vieles mehr.

Bleggio walnut, cheeses, medicinal herbs, honey, jams, wine.

Deges is a collective area brand linked to the food and wine products of the Giudicarie Esteriori. The members of the association, produce and sell local products such as Bleggio walnuts, mountain cheeses, medicinal herbs, mountain honey, jams, wine and much more.



DISTILLERIA FRANCESCO E AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO POLI

Via del Lago, 13 - Santa Massenza
0461 340090
335 6314920
info@s.massenza.net
distilleriafrancesco.it



Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
8.30-12.30/14.00-18.30
Dicembre/Dezember/December
Aperto Tutti i giorni
Jeden Tag geöffnet /open every day



Vino e grappa.

Situata nel cuore della Valle dei Laghi, Santa Massenza è il luogo dove il clima del sud incontra quello continentale, le piante mediterranee convivono con quelle alpine dando vita ad un territorio incredibilmente unico. È in questo piccolo borgo, dove da generazioni si tramanda la tradizione viticola e distillatoria, che sono situati i nostri vigneti, la cantina e la distilleria.

Wein und Grappa.

Im Herzen des Valle dei Laghi liegt Santa Massenza der Ort, an dem das südliche Klima auf das kontinentale trifft, die mediterranen Pflanzen koexistieren mit den alpinen, die ein unglaublich einzigartiges Gebiet zum Leben erwecken. In diesem kleinen Dorf, in dem die Weinbau- und Destillationstradition seit Generationen weitergegeben wird, befinden sich unsere Weinberge, unser Weinkeller und unsere Brennerei.

Wine and grappa.

Located in the heart of the Valle dei Laghi, Santa Massenza is the place where the southern climate meets the continental one, the Mediterranean plants coexist with the Alpine ones giving life to an incredibly unique territory. Our vineyards, cellar and distillery are located in this small village, where the winemaking and distillation tradition has been handed down for generations.



OlioCRU

DOMUS OLIVAE IL NUOVO FRANTOIO DI OLIOCRUI

Via Maso Belli, 1/B - Riva del Garda
0464 715344

Succò Point:

Piazza III Novembre, 6/A - Arco

info@oliocrui.it

www.oliocrui.it



Aprile-Dicembre/April-Dezember/April-Dicember
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat > 9.00-18.00
Dom/So/Sun 1/5 29/5 5/6 19/6 2/10 > 9.00-13.00
Gennaio-Marzo/Januari-/January-March
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri > 9.00-18.00



Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Olio extravergine d'oliva.

È una giovane azienda che opera secondo standard qualitativi d'eccezza: dalla raccolta alla molitura, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Un processo rigoroso che è già valso numerosi premi di livello internazionale, con gli extravergine denocciolati tra i prodotti di punta.

Natives Olivenöl Extra.

Es ist ein junges Unternehmen, das nach exzellenten Qualitätsstandards arbeitet: Von der Ernte bis zur Extraktion, Abfüllung und Aufbewahrung. Es ist ein strenges Prozess, welches bereits mit zahlreichen Auszeichnungen auf internationaler Ebene belohnt wurde. Das Native Olivenöl Extra ohne Kerne gepresst gehört zu den führenden Produkten.

Extra virgin olive oil.

It's a young company who follows excellent quality standards: from the harvest to extraction, bottling and storage. It is a rigorous process, which has already been awarded with numerous international prizes. The extra virgin olive oil "denocciolato" is one of the leading products.



FRANTOIO BERTAMINI

Via S. Valentino, 4/A - Vignole, Arco
349 6808940

frantoio.bertamini@libero.it



Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft /shop:
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
9.00-12.00/14.00-19.00



Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Olio extravergine di oliva.

Fondato nel 1960, è a conduzione familiare. Recentemente, oltre alla produzione di olio extravergine di oliva (certificato biologico), si realizzano prodotti cosmetici come olio da bagno, shampoo, balsamo, sapone, crema idratante, tutto a base della preziosa miscela ottenuta secondo tradizione.

Olivenöl Extra.

1960 gegründet, ist familiengeführt: vor kurzem wurde, neben der Produktion von Olivenöl extra vergine (organisch zertifiziert) die Herstellung von kosmetischen Produkten wie Badeöl, Shampoo, Balsam, Seife, Feuchtigkeitscremen gestartet. Diese ganze Produktion basiert auf einer wertvollen, in nach Tradition erhaltenen Mischung.

Extra virgin olive oil.

Founded in 1960, is a family-run business: most recently, in addition to the production of extra virgin olive oil (certified organic), has been started a new business of cosmetic products such as bath oil, shampoo, balsam, soap, moisturizing cream. All of them are based on the precious mixture obtained according to the tradition.



GIOVANNI POLI

Via del Lago, 3 - Santa Massenza
0461 864119

info@giovannipolisantamassenza.it

www.giovannipolisantamassenza.it



Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
9.00-12.00/13.30-18.00



Grappe, Vino Santo e Vино.

Siamo un'azienda familiare storica, che raccoglie l'esperienza di generazioni di vignaioli e distillatori in S. Massenza, nella Valle dei Laghi. Vinifichiamo principalmente i vitigni locali e autoctoni: la Nosiola, il Rebo e la Schiava. Le Grappe, i liquori e i distillati sono ottenuti con il tipico metodo discontinuo a bagnomaria, che garantisce una lenta distillazione e un'elevata qualità.

Grappa, Vино Santo und Wein.

Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das vor über 60 Jahren gegründet wurde und die Erfahrung von Generationen von Winzern und Destillateuren in S. Massenza, im Valle dei Laghi gesammelt hat. Wir vinifizieren hauptsächlich lokale und autochthone Reben: Nosiola, Rebo und Vernatsch. Grappa, Liköre und Spirituosen werden mit dem typischen diskontinuierlichen Verfahren im Wasserbad gewonnen, das eine langsame Destillation und hohe Qualität garantiert.

Grappa, Vино Santo and Wine.

We are a small family business founded over 60 years ago, gathering the experience of generations of winemakers and distillers in S. Massenza, in the Valle dei Laghi. We mainly vinify local and indigenous vines: Nosiola, Rebo and Schiava. Grappas, liqueurs and spirits are obtained with the typical discontinuous method in a water bath, which guarantees slow distillation and high quality.



IMPAVIDA BIRRA ARTIGIANALE

Via Sabbioni, 9/A - Arco
0464 630028 - 324 8360212
info@birraimpavida.com
www.birraimpavida.com

-  Controlla il nostro sito web
Besuch unsere Website
Check our website
-  Durante l'orario di apertura della Tap Room
Während der Öffnungszeiten des Tap Room
During the opening hours of the Tap Room
-  Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation
- 

Impavida.

Birra artigianale non filtrata e non pastorizzata per appagare il palato. Che si tratti di incontrarsi nella nostra Tap Room o di gustare un'ottima birra fresca in lattina, vivi con il nostro birrificio la cultura della birra non industriale. Il futuro appartiene ai curiosi.
Libera la tua sete ... Drink Locally!

Impavida.

Ungefiltertes und nicht pasteurisiertes Craft-Bier für den Gaumen. Ob Sie sich in unserem Tap Room treffen oder ein exzellentes frisches Dosenbier genießen, erleben Sie mit unserer Brauerei die Kultur des nichtindustriellen Bieres. Die Zukunft gehört den Neugierigen. Lass deinen Durst los... Drink Locally!

Impavida.

The non-filtered and non-pasteurized craft beer. Whether it is meeting in our Tap Room or drinking a great beer out of a can, come and live with us the new non industrial beer culture. The future belongs to the curious. Free your thirst ... Drink Locally!



LABORATORIO E MUSEO A. FOLETTO

Via Cassoni, 3 - Pieve, Ledro
0464 591038
info@foletto.net
www.museofoletto.it

-  Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Punto vendita/Geschäft/shop:
8.00-12.00/15.00-19.00
Inverno/Winter/Winter
Dom chiuso/So geschlossen/Sun closed
-  Presso il Museo
Bei dem Museum/By the museum
In estate/Im Sommer/In summer
10.30-12.30/16.30-19.30
-  Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation
- 

Liquori e sciroppi, prodotti con limoni e arance del Garda, Picco Rosso, Liquimentata e Amari.

Produzione artigianale di liquori tra cui il Picco Rosso, vigorosamente aromatico, ottenuto da fragole e lamponi di montagna, Amari ottenuti con percolazione di erbe e radici di montagna, Limoncello e Arancello con agrumi del Garda, liquore Liquimentata e sciroppi ad alta concentrazione di frutti (lampone, mirtillo, ribes, limone, arancio).

Likören, Fruchtsirupe, Picco Rosso, Liquimentata, Liköre und Sirup mit Zitronen des Gardasees.

Tradizionale Herstellung von Likören, einschließlich der bekannte „Picco Rosso“, von Erdbeeren und Himbeeren erhalten; der „Amaro Foletto“, eine Infusion von Bergkräutern und Sirupen mit einer hohen Konzentration von Früchten in den Aromen von Himbeere, Minze, Kirschen, Heidelbeeren und Johannisbeeren. Unsere Neuigkeit: Liquimentata, ein Likör mit Minze und Lakritz.

Liqueurs, Syrups, Picco Rosso, Liquimentata, liqueurs and syrups with lemons of Lake Garda.

Own production of liqueur like the well known Picco Rosso, obtained from mountain strawberries and raspberries; Amaro Foletto, obtained through the infusion of mountain herbs and syrups having high fruit concentration in the tastes such as raspberry, mint, morello cherries, black bilberry and blackcurrant. Try also the new Liquimentata, with liquorice and mint.



LATTE LEDRO

Via Generale dalla Chiesa, 5/A - Bezzecca
0464 591574
328 6454026
latteledro@outlook.it

-  Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
8.00-12.00/15.00-19.00
Dom/So/Sun
8.00-12.00
- 

Latte e formaggi.

Latte Ledro nasce dall'abilità casearia di famiglia, dove la bontà dei formaggi è dovuta alla qualità della loro materia prima: il latte. Grazie al bestiame allevato con fieno profumato dei pascoli di montagna, i prodotti si distinguono per i loro speciali sapori e per le diverse fragranze, che li rendono appetibili per tutti i palati.

Milch und Käse.

Für „Latte Ledro“ sind 2 Punkten wichtig: Qualität und Leidenschaft. Das Vieh ist mit duftendem Heu von den Alpen gezüchtet und die Produkte zeichnen sich durch ihren besonderen Geschmack und verschiedenen Düften aus, die sie attraktiv für jeden Geschmack machen.

Milk and cheese.

Latte Ledro was born from the dairy ability and passion of the family Oradini and the milk quality. The cows are bred with fragrant hay from the mountain pastures, so that the products are characterized by distinctive flavour and different scents, ideal for every taste.



MACELLERIA CIS MASSIMO

Via XXI Luglio, 8 - Bezzecca, Ledro
0464 591023
info@cis1889.it
www.cis1889.it

- 🕒 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
8.00-12.30/15.45-19.00
In estate: Dom pomeriggio chiuso
In inverno: Lun-Gio pomeriggio e Dom chiuso
Im Sommer: So nachmittags geschlossen
Im Winter: Mo-Do nachmittags
und So geschlossen
In summer: Sun afternoon closed
In winter: Mon-Thu afternoon and Sun closed

Salumi, Carne salada, Speck, Luganega Trentina, Wurstel.

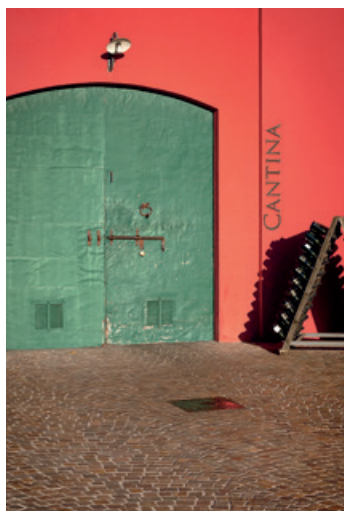
La macelleria Cis può contare sull'esperienza cumulata in quasi 150 anni di attività e tramandata di padre in figlio fino a Massimo, attuale titolare. La salumeria, vero punto di forza e fiore all'occhiello, presenta tutte le specialità trentine, dallo speck alla pancetta, dal wurstel alle luganeghe e ancora la carne salada tradizionale, oggi con il riconoscimento DE.CO.

Salami, typisch mariniertes Fleisch, Räucherspeck, Luganega, Wurstwaren.

Die Metzgerei Cis bietet Ihnen dank fast 150 Jahre Erfahrung, jede traditionelle Delikatessen auf Speck, von Wiener Würstchen auf "Luganeghe" zu unseren typischen "Carne Salada" (Rindfleisch behandelt mit Salz und Gewürzen, serviert in dünne Scheiben, jetzt mit DE.CO Gütezeichen.

Sausages, typical marinated meat, speck, luganega, salami.

Cis butcher shop offers you, thank to almost 150 years of experience, each and every traditional delicatessen from speck to bacon, from Vienna sausages to "luganeghe" to our typical "carne salada" (beef meat treated with salt and spices, served in thin slices that can be eaten raw or slightly cooked), now with DE.CO label.



MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81 - Arco
0464 505542
info@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it

- 🕒 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft/shop:
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
9.00-19.00

- 📞 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Vini e olio extravergine di oliva.

La cantina Madonna delle Vittorie trasforma le proprie uve in ottimi vini bianchi e rossi Trentino DOC e spumanti come il rinomato TRENTOC Metodo Classico. Il frantoio Madonna delle Vittorie frange solo olive della parte nord del Lago di Garda, dalle quali ottiene olii extravergini come il classico Garda DOP e il pregiatissimo denocciolato.

Wein und Olivenöl Extra.

Die Weinkellerei Madonna delle Vittorie verwandelt seine Trauben in ausgezeichneten Trentino DOC Weiß- und Rotweinen und Schaumweinen wie der bekannte TRENTOC Metodo Classico. Die Ölmühle Madonna delle Vittorie presst nur Oliven aus dem nördlichen Teil des Gardasees und stellt Olivenöle Extra, wie z.B. den Olio Garda DOP und die Luxus-Linie Olio Denocciolato (kernlos) her.

Wine and extra virgin olive oil.

The winery Madonna delle Vittorie transforms its grapes in excellent Trentino DOC white and red wines and sparkling wines like the renowned TRENTOC Metodo Classico. The oil mill Madonna delle Vittorie presses only North Lake Garda olives and extract superior quality extra virgin olive oil, like the Classic Olio Garda DOP and the finest Olio Denocciolato.



MASO DELL'APICOLTORE

Via Casarino, 1 - Pur, Ledro
345 7158066
info@masoapicoltore.it
www.masoapicoltore.it

- 🕒 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
7.00-22.00
Punto vendita/Geschäft/shop:
Molina di Ledro: 10.00-12.00/16.00-19.00

- 📞 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Miele, pappa reale, propoli, polline, prodotti cosmetici e integratori alimentari.

Il tutto nasce dal sogno di Stefano di unire la passione per l'apicoltura con l'amore per il territorio in cui vive. I nostri prodotti sono Miele, Pappa Reale, Propoli, Polline, Prodotti cosmetici e Integratori Alimentari. Nei nostri due punti vendita si può degustare il nostro miele e su chiamata fare visite guidate in apiario.

Honig, Gelée Royale, Propolis, Pollen, kosmetische Produkte und Nahrungsergänzungsmittel.

Alles ist dem Traum von Stefano entsprungen, seine Leidenschaft für die Imkerei mit der Liebe zu der Region zu verbinden, in der er lebt. Unsere Produkte sind Honig, Gelée Royale, Propolis, Pollen, Kosmetikprodukte und Nahrungsergänzungsmittel. Wir haben zwei Verkaufsstellen, wo man unseren Honig verkosten kann. Nach Voranmeldung sind Bienenhaus-Führungen möglich.

Honey, royal jelly, propolis, pollen, cosmetic products and food supplements.

It all began with Stefano's dream of uniting his passion for bee-keeping with his love for the land where he lives. Our products are Honey, Royal Jelly, Propolis, Pollen, Cosmetics and Food Supplements. We have two sales points, where you can taste our honey and, on request, go on a guided tour of the apiary.



MASO PRA CAVAI DI BROCHETTI MARCO

Loc. Maton, 1 - Bleggio Superiore
340 2100760
ilnoce.masopracavai@gmail.com
www.masopracavai.com



Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Su prenotazione - minimo 10 persone
Nur mit Voranmeldung - mindestens 10 Personen
Only by reservation - minimum 10 people

Noci del Bleggio e prodotti trasformati.

Azienda agricola gestita con metodo biologico. Produce e trasforma parte dei propri prodotti e li vende direttamente in azienda. Il centro aziendale è Bleggio Superiore presso l'agriturismo "Maso Pra Cavai" dove è possibile anche soggiornare con formula B&B, tutto l'anno, o con la mezza pensione durante i mesi estivi.

Bleggio Walnüsse und verarbeitete Produkte.

Farm mit Bio-Methode verwaltet. Es produziert und transformiert einen Teil seiner Produkte und verkauft sie direkt im Unternehmen. Das Geschäftszentrum ist im Bleggio Superiore im Bauernhaus "Maso Pra Cavai", wo es auch möglich ist, das ganze Jahr über mit B&B-Formeln oder während der Sommermonate mit Halbpension zu übernachten.

Bleggio walnuts and processed products.

Farm managed with organic method. It produces and transforms part of its products and sells them directly in the company. The business center is in Bleggio Superiore at the "Maso Pra Cavai" farmhouse where it is also possible to stay with B&B formulas, all year round, or with half board during the summer months.



MAXENTIA

Via del Lago, 9 - S. Massenza
0461 864116 - 349 530 8978
www.maxentia.it



Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat
8.00-12.00/13.00-19.00



Vini, grappe e liquori.

I proprietari sono sempre lieti di accogliere i visitatori e accompagnarli nella distilleria artigiana a Santa Massenza. La distilleria artigiana presta la massima attenzione alla selezione delle materie prime che, unite alle migliori tecniche, danno origine a prodotti di altissima qualità. Il processo di distillazione richiede pazienza e conoscenza di tanti piccoli segreti.

Weine, Grappas und Liköre.

Die handwerkliche Brennerei gibt der Auswahl der Rohstoffe größte Aufmerksamkeit, die in Kombination mit den besten Techniken, Produkte von höchster Qualität hervorbringen. Der Destillationsprozess erfordert Geduld und das Wissen um viele kleine Geheimnisse.

Wines, grappa, and liqueurs.

The owners are always happy to welcome visitors and guide them in the artisan distillery in Santa Massenza. The artisan distillery pays the utmost attention to the selection of raw materials which, combined with the best techniques, give rise to products of the highest quality. The distillation process requires patience and knowledge of many little secrets.



MOLINO PELLEGRINI

Via Varoncello, 27 - Varone
Riva del Garda
0464 521323
ufficio@molinopellegrini.it
www.molinopellegrini.it



Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Punto vendita/Geschäft /shop:
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri > 8.30-12.30
Ven/Fr/Fri > 15.00-19.00



Su prenotazione
nur mit Voranmeldung
only by reservation



Farine di mais e grano saraceno, prodotti da forno dolci e salati al mais.

Un Molino storico, a gestione familiare e artigianale, che produce farine di mais e grano saraceno di grande qualità, dal 1903. Non solo farina di mais giallo, bianco, farina di mais integrale e taragna, ma anche numerose farine istantanee, pasta, biscotti, grissini, groste di polenta, gallette e saponette, tutti a base di mais. Uno dei pochi molini ancora attivi in Trentino, propone visite didattiche e sensoriali.

Mais- und Buchweizenmehl, süße und herzhafte Backwaren aus Mais.

Eine historische und familiengeführte Mühle, die Mais und Buchweizen von hoher Qualität seit 1903 produziert. Nicht nur das gelbe oder weiße Maismehl, auch ganze Mais und taragna Mehl, sowie auch zahlreiche Instant Mehl, Nudeln, Kekse, Grissini, Polenta-Kruste, Kuchen und Seifen hier produziert, sind alle aus Mais hergestellt. Eines der wenigen noch aktiven in Trentino, bietet pädagogische und sensorische Besichtigungen.

Corn and buckwheat flour, sweet and savory baked products from corn.

An historic, family-run and artisan mill, it produces corn and buckwheat flour of high quality, since 1903. Not only yellow but also white corn flour, whole corn and taragna flour, as well as numerous instant flour, pasta, biscuits, breadsticks, crust of polenta, cakes and soaps, all made from corn. One of the few still active mills in Trentino, offers educational and sensory visits.



OMKAFÈ

Via Aldo Moro, 7 - Arco
0464 552761
info@omkafe.com
www.omkafe.com

Visit our online store!

🕒 Controlla il nostro sito web
Besuch unsere Website
Check our website



Selezione, lavorazione e tostatura caffè.

Nasce nel 1947 dalla passione di Ottorino Martinelli. Oggi, con la stessa artigianalità e innovazione, la torrefazione continua a promuovere la qualità e lo stile italiano nel mondo. Vi è possibile visitare il Museo del Caffè e il punto vendita dove, oltre alle pregiate miscele e alle macchine espresso, si possono trovare tante golose eccellenze. È possibile degustare gratuitamente tutte le varie miscele create in torrefazione.

Kaffee Auswahl, Verarbeitung und Rösten.

Entstand 1947 aus der Leidenschaft von Ottorino Martinelli. Heute, mit der gleichen Kunsthandwerklichkeit und Innovation, fördert die Kaffeerösterei ständige Qualität und italienischen Stil weltweit. Hier finden Sie ein Kaffee-Museum und ein Shop, wo neben unseren Kaffeemischungen und Espressomaschinen, werden Sie viele leckere Delikatessen finden. Es ist möglich, alle verschiedenen Röstmischungen kostenlos zu probieren.

Coffee selection, processing and roasting.

Founded in 1947 by Ottorino Martinelli, who had the passion to make it come true. Today, with the same careful handwork and innovation, this coffee roastery keeps up a family tradition made of quality and Italian style. Here is possible to visit the Coffee Museum and a Shop where you can try our special blends, together with all the other tempting delicacies. It is possible to taste for free all the different blends.



PANIFICIO PASTICCERIA ZANONI

Piazza Mercato, 26 - Comano Terme
0465 701470
panificiozanoni@libero.it
www.panificiopasticceriazanoni.it

🕒 Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Lun-Gio/Mo-Do/Mon-Thu
7.30-12.30/16.00-19.00
Ven-Sab/Fr-Sa/Fri-Sat > 7.30-12.30/15.30-19.00
Dom/So/Sun 01.6- 30.8 > 7.30-12.30

🕒 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung/Only by reservation

👤 Su prenotazione
(possibilità esperienza laboratorio pane)
nur mit Voranmeldung
(Möglichkeit der Erfahrung im Brotlabor)
only by reservation
(possibility of bread laboratory experience)



Pane a lievitazione naturale, lievitati, pizza e focaccia, pasticceria moderna, prodotti da forno, dolci tipici trentini e delle festività.

Tre generazioni di panettieri. Garanzia di qualità nel rispetto delle tradizioni, nell'impegno quotidiano per una costante innovazione. Siamo una piccola realtà artigianale di carattere familiare composta da persone che amano il proprio lavoro e che quotidianamente curano la qualità dei prodotti.

Natürlich gesäuertes Brot, Sauerteigprodukte, Pizza und Focaccia, modernes Gebäck, Backwaren, typisches Trentino und festliche Desserts.

Drei Generationen von Bäckern. Qualitätsgarantie in Bezug auf Traditionen, im täglichen Engagement für ständige Innovation. Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das sich aus Menschen zusammensetzt, die ihre Arbeit lieben und sich täglich um die Qualität der Produkte kümmern.

Naturally leavened bread, leavened products, pizza and focaccia, modern pastry, baked goods, typical Trentino and festive sweets.

Three generations of bakers. Quality guarantee in respect of traditions, in the daily commitment to constant innovation. We are a small family business made up of people who love their work and who take care of the quality of the products on a daily basis.



PRESIDIO SLOW FOOD BROCCOLO DI TORBOLE

Torbole sul Garda
327 7121209
slowfoodadigegarda@gmail.com

🕒 Ottobre–Febbraio
Oktober–Februar
October–February

👤 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation

Broccolo.

Il Presidio, nato dal pre-esistente comitato, è sostenuto da cittadini, produttori e ristoratori locali. Mira alla valorizzazione dell'ortaggio, entrato nell'offerta gastronomica locale e noto per la sua tipicità e le caratteristiche organolettiche eccellenti, nonché alla sua salvaguardia sul territorio.

Brokkoli.

Das Presidio entwickelte sich aus dem vorherigen Komitee, mit Bürgern, Produzenten und Restaurant-Inhabern. Es fördert und schützt dieses hochwertige Produkt, bekannt für seine Typizität und die organoleptische Eigenschaften, das in dem gastronomischen lokalen Angebot als wertvoll eingetretet ist.

Broccoli.

Slow food presidia, coming from the pre-existent committee, includes citizens, local producers & restaurants. The Presidium aims to valorize and preserve this precious local resource, that entered as a highlight the local gastronomic offer, well known for its tipicity and for the excellent organoleptic properties.



TORBOLI VINI SRL

Via dei Molini, 8 - Tenno
0464 500600
info@cantinenaturali.it
www.cantinenaturali.it

🕒 Marzo - Ottobre/Mar-Oktobre/March-October
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
9.00-12.00/14.00-17.00

🗨 Durante l'orario di apertura
Während der Öffnungszeiten
During opening hours

👤 Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation



Produzione di Vini Biologici senza solfiti.

Unici produttori italiani di vini biologici e senza solfiti, ottenuti da uva lavata, dal 1992. Vinifichiamo esclusivamente i vitigni presenti sul nostro territorio Garda Trentino, e sono tutti certificati IGT. In azienda potrete degustare diverse varietà di vini: rossi, bianchi, rosati e spumanti.

Produktion von biologischen Weinen ohne Sulfite.

Einzig italienische Hersteller von Bio Weinen ohne Sulfite, aus gewaschenen Trauben gewonnen, seit 1992. Unser Wein wird nur mit Rebsorten aus dem Gebiet Garda Trentino hergestellt, und alle sind IGT zertifiziert. In unserer Kellerei können Sie verschiedene Sorten von Weinen verkosten: rot, weiß, rosé und Schaumweine.

Production of organic wines without sulphites.

We are the only Italian producers of organic wines without sulphites, obtained from washed grapes, from 1992. We only make wine using vines growing in our area Garda Trentino and they are all certified IGT. In our winery you can taste different varieties of wines: red, white rosé and sparkling wines.



TROTICOLTURA ARMANINI

Loc. Ponte dei Tedeschi, 2 - Storo
Via Arcioni, 56 - Biacesa, Ledro
Via Linfano, 39 - Linfano, Arco
0465 685057
troticoltura@armanini.it
www.armanini.it

🕒 Linfano: 9.00-12.00/14.00-17.00
Storo: 8.30-12.00/13.30-17.30
Linfano e Storo: Sab pomeriggio e Dom chiuso
Sa nachmittags und So geschlossen
Sat afternoon and Sun closed
Biacesa: 01/03-31/10 > 9.00-12.00/13.30-17.00
25/11-28/02 > 9.00-12.00
Dom-Lun chiuso/So-Mo geschlossen
Sun-Mon closed

🗨 Su prenotazione a Storo, minimo 10 persone
Nur mit Voranmeldung in Storo,
mindestens 10 Personen
👤 Only by reservation in Storo,
minimum 10 people



Trote, salmerini, pesce di lago e d'acqua dolce, freschi, marinati e affumicati.

Dal 1963 Armanini lavora e commercializza i migliori esemplari di Trota e Salmerino. Acque pure, rigidi protocolli di alimentazione, rispetto del ciclo vitale delle specie ittiche tra le più pregiate: gli ingredienti che ci permettono di portare sulla vostra tavola un prodotto sempre fresco e genuino.

Frische, marinierte und geräucherte Forellen, Saiblinge, Fisch aus dem See und Süßwasserfisch

Seit 1963 bietet Armanini die besten Forellen- und Saiblingsexemplare an, die sie in ihren eigenen Zuchtbetrieben züchtet und vermarktet. Reines Wasser, strenge Ernährungsprotokolle, Respekt für den normalen Lebenszyklus der Fischarten, um ein immer frisches und natürliches Erzeugnis zu liefern.

Fresh, smoked and marinated trouts, chars, lake-fish and freshwaterfish.

Since 1963 Armanini serves fresh mountain fish, processing and selling the best trouts and chars bred in her own farms. Pure spring water, strict nutrition protocols without the addition of chemical additives, observance of the normal vital cycles of the most precious fish species: ingredients that permit us to serve an always fresh, genuine and natural product.

GARDA GUESTCARD

UN'UNICA CARTA, MILLE POSSIBILITÀ.

Ingressi alle attrazioni più amate, trasporti gratuiti e attività esclusive: tutto a portata di mano con la Garda GuestCard. Un'unica carta per vivere tutte le sfumature della vacanza nel Garda Trentino. Controlla sul sito l'elenco aggiornato dei vantaggi a cui puoi accedere e programma la tua giornata!

EINE KARTE, TAUSEND MÖGLICHKEITEN.

Eintritt zu den beliebtesten Attraktionen, kostenlose öffentliche Verkehrsmittel und exklusive Aktivitäten: mit der Garda Guest Card ist all das zum Greifen nah. Eine einzige Karte, um den Urlaub im Garda Trentino in all seinen Nuancen zu erleben. Suche auf der Website die aktualisierte Liste mit den Vorteilen, die auf dich warten, und plane deinen Tag!

ONE CARD, A THOUSAND OPPORTUNITIES.

Admission to the most popular attractions, free transportation, and exclusive activities: all at your fingertips with the Garda Guest Card. One card to experience all the opportunities that a vacation in Garda Trentino offers. Check the website to find the updated list of benefits you can access with your card and plan your day!



DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949



Visita il cuore della distilleria...

Potrai conoscere le diverse fasi della distillazione e apprezzare le nostre Grappe e liquori, attraverso una degustazione guidata.

Besuchen Sie das Herz der Brennerei... Durch eine geführte Verkostung werden Sie die verschiedenen Phasen der Brennerei lernen und unsere Liköre und Spirituosen schätzen.

Visit the heart of the distillery... You'll have a chance to learn about the various distillation stages and appreciate our Grappas and liquors through guided tasting.

Info & reserve:
Nogaredo (Trento)
T. +39 0464 304554
distilleria@marzadro.it
www.marzadro.it



Trentino, Vallagarina,
qui nasce la nostra Grappa,
una valle tutta da scoprire:
www.visitrovereto.it

Trentino, Vallagarina,
here is where our Grappa comes
from, a valley to be discovered:
www.visitrovereto.it



ROVERETO
E VALLAGARINA
Azienda per il Turismo



AGRARIA RIVA DEL GARDA

Via S. Nazzaro, 4 - Riva del Garda
0464 552133
info@agririva.it
store.agririva.it

-  Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Lun-Sab/Mo-Sa/Mon-Sat > 8.30-20.00
-  Rivolgarsi al personale punto vendita
Sich an das Personal im Geschäft wenden
Please ask the staff in the shop
-  Su prenotazione
Nur mit Voranmeldung
Only by reservation
- 

Il meglio della produzione trentina e italiana.

Vini bianchi, rossi e spumanti; olio extra vergine di oliva DOP Garda Trentino e biologico; prodotti tipici dalla frutta alla verdura, dai salumi ai formaggi. La Galleria del Gusto è un ambiente esclusivo dove potrai assaporare i vini e gli oli di Agraria abbinati a quanto di più buono il punto vendita ha da offrire, sotto la guida di professionisti del gusto che te ne sveleranno storia e segreti.

Die besten Produkte des Trentino und der Umgebung.

Weiß-, Rot- und Schaumweine, natives Olivenöl extra und Bio-Olivenöl Garda Trentino DOP, typische Produkte von Obst bis Gemüse, von Wurstwaren bis Käse. Die "Galleria del Gusto" ist ein exklusives Ambiente, wo du die Weine und Öle von Agraria in Kombination mit den typischen Produkten des Geschäftes verkosten kannst. Unter Anleitung der Experten, wirst du deren Geschichte und Geheimnisse erfahren.

The best of Trentino and Italian production.

White, red and sparkling wines; DOP Garda Trentino and organic extra virgin olive oil; typical products ranging from fruit to vegetables, from cured meats to cheeses. The "Galleria del Gusto" is an exclusive environment where you can taste Agraria's wines and oils combined with the best the shop has to offer, under the guidance of taste professionals who will reveal the history and secrets of the products.



RIBAGA SELF SERVICE

Via Vittorio Emanuele, 16/C
Tiarno di Sopra, Ledro
0464 596144
ribaga@libero.it

-  Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
7.00-12.00/15.30-19.00
Domenica pomeriggio chiuso
So nachmittags geschlossen
Sun afternoon closed

Prodotti alimentari, macelleria, rosticceria, prodotti tipici, casalinghi, giocattoli, cartoleria, merceria, bar, tabacchi, giornali.

Situata in Valle di Ledro si tratta di un'attività a conduzione familiare sin dal 1949. Da più di 70 anni dunque, Ribaga Alimentari si dedica al commercio di generi alimentari e non, garantendo serietà e professionalità.

Lebensmittel, Metzgerei, Gastronomie, typische Produkte, Bar, Tabakwaren, Zeitungen.

Ribaga Alimentari wird seit 1949 von der Familie Ribaga geführt. Daher steht dieses Unternehmen seit mehr als 70 Jahren für Professionalität und Hingabe im Lebensmittel- und Nonfood-handel.

Butcher's shop, rotisserie, local products, bar, tobacco, newspapers.

Situated in Valle di Ledro it has been a family business since 1949. For more than 70 years, therefore, Ribaga Alimentari has been devoted to the food and non-food trade, guaranteeing dedication and professionalism.



SUPERMERCATO COOP

Piazzale Mimosa, 8/10 - Riva del Garda
Via Padova, 5 C.C. Blue Garden - Riva del Garda
Viale Pilati, 21 - Riva del Garda
Via Galas, 33 - Arco
Via Negrelli, 22 - Vigine di Arco
Via Stazione, 3 - Bolognano di Arco
Strada Occidentale, 23/C - Dro
Via Strada Piccola, 4 - Torbole sul Garda
0464 520768
info@coopaltogarda.it
www.coopaltogarda.it

-  Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Per orari sempre aggiornati
Für aktualisierte Öffnungszeiten
For updated opening hours:
www.coopaltogarda.it

Carne Salada marchio De.co.

La nostra offerta è attenta alle esigenze della clientela internazionale e, per chi vuole scoprire le tradizioni locali, consigliamo la Carne salada a Denominazione comunale di cui siamo produttori diretti. Ci trovate a Riva del Garda, Arco, Dro e Torbole. I nostri supermercati portano freschezza e qualità in tutto l'Alto Garda.

Carne Salada De.Co. Qualitätsiegel.

Unser vielfältiges Angebot dient den Ansprüchen einer internationalen Kundschaft und für diejenigen die die lokale Tradition entdecken möchten, empfehlen wir Carne Salada De.Co., typisches zartes Rindfleischgericht aus eigener Herstellung. In unseren Supermärkten finden Sie ein umfassendes Warenangebot: Sie finden uns in Riva del Garda, Arco, Dro und Torbole.

Carne Salada De.Co. brand.

Our offer is focused on the needs of international customers and, for those who want to discover the local traditions, we recommend the Carne Salada De.Co. of which we are direct manufacturers. You will find us in Riva del Garda, Arco, Dro and Torbole; our supermarkets bring freshness and quality throughout the Garda Trentino Region.

LEGENDA

Zeichenerklärung

Key to symbols



Orari di apertura
Öffnungszeiten
Opening hours



Posti interni
Sitzplätze innen
Indoor seating



Posti esterni
Sitzplätze außen
Outdoor seating



Family friendly



Dog friendly



Opzione per celiaci
Glutenfreie Gerichte
Gluten-free menus



Opzione vegana
Vegane Gerichte
Vegan dishes



Parcheggio privato
Privatparkplatz
Private parking place



Take away

Ristoranti

RESTAURANTS
RESTAURANTS





ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Strada di S. Zeno, 2 - Cologna, Tenno
0464 550064
info@acetaiatn.it
www.acetaiadelbalsamico.it

Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
12.00-14.00 / 18.00-21.30
Sab-Dom/Sa-So/Sat-Sun
12.00-14.30/18.00-21.30

Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri

180 170



Piatti con prodotti di propria produzione a km zero, con splendida vista sul Lago di Garda.

Dai tavoli del nostro ristorante tipico potrete godere di una vista unica sul Lago di Garda, gustando i piatti del ricco menu preparati con i nostri inconfondibili prodotti: l'aceto Balsamico Trentino, la Carne Salada, i formaggi, le carni, l'olio extravergine d'oliva, vini, dolci, pane e pasta fatta in casa. Cantina, frantoio, acetaia, caseificio.

Gerichte mit heimischen Produkten aus eigener Herstellung und mit herrlichem Blick auf den Gardasee.

Acetaia del Balsamico Restaurant bietet ein "à la carte" Menu, mit verschiedenen Gerichten aus der lokalen Tradition und mit eigenen Produkten: Aceto Balsamico Trentino, Olivenöl Extra, Käse, Wurst, Carne Salada Fleisch, Weine, Süßwaren, Brot und hausgemachte Pasta. Alles aus eigener Herstellung. Keller, Ölmühle, Acetaia, Käserei.

Menu with local products of own production, with a splendid view of Lake Garda.

Tate our rich à la carte menu with a huge variety of dishes with a special attention to the local tradition and our home products. Direct production of: Aceto Balsamico Trentino, extra virgin olive oil, cheese, "Carne Salada" meat, wines, desserts, bread and homemade pasta. All comes exclusively from own production. Cellar, oil mill, acetaia, dairy.



AGRITUR CALVOLA

Via Villa Calvola, 62 - Tenno
0464 500820
info@agriturcalvola.it
www.agriturcalvola.it

Autunno, Inverno, Primavera
Herbst, Winter, Frühling
autumn, winter, spring
Ven-Dom aperto/Fr-So offen/Fri-Sun open
Estate/Sommer/summer
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
12.30-14.30/19.30-21.00
Metà Gennaio-Marzo chiuso
Mitte Januar-März geschlossen
Mid January-March closed

30 20



Specialità tipiche con un panorama di indubbio fascino sul Lago di Garda.

È un agriturismo che produce e vende i suoi vini, l'olio extravergine d'oliva, i salumi, gli sciroppi e coltiva i prodotti della terra e dove si mangia un'ottima cucina tipica, come i canederli, la carne Salada, gli strangolapreti, il pane di molche, il coniglio, la pasta fresca fatta in casa e dolci.

Typische Spezialitäten mit einem atemberaubenden Panorama des Gardasees.

Das ist ein Bauernhof, der Weine, Natives Olivenöl Extra, Wurstwaren und Sirupe produziert und verkauft, diversen Land Produkte pflegt, und bietet eine Typische Küche, mit ausgezeichneten Produkten wie Knödel, Carne Salada, Gnocchi, Molche Brot, Kaninche, frische hausgemachte Pasta und Kuchen.

Typical specialties with a wonderful panorama of Lake Garda.

This is a farm that produces and sells wines, extra virgin olive oil, sausages, syrups and cultivates land products; here you will find an excellent typical cuisine, like canederli, carne salada, strangolapreti, Molche bread, rabbit, fresh homemade pasta and desserts.



AGRITUR LA DASA

Loc. Derco, 5 - Bezzecca, Ledro
329 1906288
ristorante@agriturladasa-ledro.it
www.agriturladasa-ledro.it

Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Mer chiuso
Mi geschlossen
Wed closed

40 20



Formaggi, yogurt e burro.

Durante l'estate, il caseificio dell'agriturismo segue il proprio allevamento di mucche in alpeggio in località Tremalzo e la produzione giornaliera è fatta con il loro latte. I prodotti sono freschi – come burro, ricotta e mozzarella – e a breve e media stagionatura, come il Nostrano, la Formaggella Val di Ledro, il Tremalzo, il Formaggio alle Erbe, la Ricotta affumicata, la Caciotta, il Taleggio, il Formaggio da fare alla piastra ed altri formaggi tipici.

Käse, Joghurt, Butter.

In den Sommermonaten folgt die Molkerei des Bauernhofs der eigenen Kuhzucht auf die Alm von Tremalzo. Die tägliche Produktion wird mit ihrer Milch gemacht. Die Produkte – Butter, Ricotta und Mozzarella – sind frisch und von kurzer oder mittlerer Alterung, wie der Nostrano, der Formaggella Val di Ledro, der Tremalzo, der Kräuterkäse, der geräucherte Ricotta, der Caciotta, der Taleggio, der Grillkäse und weitere typische Käse.

Cheese, yogurt, butter.

During the summer, the farm's dairy follows its own herd of cows to the alpine pastures in Tremalzo and the daily production is made from their milk. The products are fresh – such as butter, ricotta and mozzarella – and both short and medium-aged, such as Nostrano, Formaggella Val di Ledro, Tremalzo, Herb Cheese, Smoked Ricotta, Caciotta, Taleggio, Formaggio da Piastra and other traditional cheeses.



AGRITUR MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81 - Arco
0464 505542
agritur@madonnadellevittorie.it
www.madonnadellevittorie.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
12.00-14.00/18.30-22.00

 60  60



Piatti con prodotti di propria produzione a km zero, poco distante dal Lago di Garda.

Cucina casereccia, pasta e dolci fatti in casa, carne da allevamento proprio. Salumi, formaggi e tipicità da piccoli produttori locali. Vini, spumanti e Olio extravergine di oliva Garda DOP di propria produzione. Ampio parcheggio e possibilità di visite in cantina e frantoio. Disponibilità pernottamento nei nostri appartamenti turistici.

Gerichte mit heimischen Produkten aus eigener Herstellung, nicht weit vom Gardasee entfernt.

Hausgemachte Küche, hausgemachte Pasta und Desserts, Fleisch aus eigener Zucht. Aufschnitt, Käse und typische Produkte von kleinen lokalen Produzenten. Eigene Produktion von Weinen, Schaumweinen und nativem Olivenöl Extra DOP. Ausreichend Parkplatz und Besuchungsmöglichkeiten in Keller und Ölmühle. Übernachtung in unseren Ferienwohnungen.

Menu with local products of own production, not far from Lake Garda.

Homemade cuisine, homemade pasta and desserts, meat from own raising. Cold cuts, cheeses and typical products from small local producers. Own production of wines, sparkling wines and extra virgin olive oil DOP. Big parking and opportunity of visits in our cellar and oil mill. Overnight stay in our tourist apartments.



AL FORTINO BIKE BAR & FOOD

Via Europa, 3 - Nago-Torbole
0464 571110
info@alfortino.com
www.alfortino.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Tutti i giorni/immer geöffnet/ everyday
12.00-22.00

 50  60



Al Fortino bike bar & food, vista e cucina mozzafiato.

Ospitato all'interno di un ex fortino austriaco. Il menu spazia dalle proposte rivolte agli sportivi e a chi cerca un pranzo veloce con panini, insalate, paste e toast ad un ricco menu serale à la carte che trae ispirazione dalla tradizione italiana e trentina.

Al Fortino bike bar & food, leckere Küche mit atemberaubender Aussicht.

In einer ehemaligen österreichischen Festung untergebracht. Das kulinarische Angebot reicht von Gerichten für Sportler und für jene Gäste, die ein schnelles Mittagessen mit Sandwiches, Salaten, Pasta und Toast suchen, bis zu einem vielfältigen, von der Italienischen sowie Trentinischer Tradition inspirierten Abendmenü à la carte.

Al Fortino Bike Bar & Food, breathtaking view and delectable cuisine.

Located in an old Austrian fort. Its modern menu meets the spectrum of its customers' needs: from the sporty passing by for a quick boost of energy to those desiring a hearty lunch of sandwiches, salads, pasta or burgers. Its scrumptious à la carte evening menu is inspired by Italian and local traditions.



ALBERGO LOCANDA FIORE OSTERIA

Fraz. Poia, 22 - Comano Terme
0465 701401- 336 693337
info@albergofiore.it
www.albergofiore.it

 Giugno-Ottobre
Juni-Oktober
June-October
12.00-14.00/19.00-21.00
Lun chiuso/Mo geschlossen/Mon closed

 45  30



Osteria SlowFood punto di riferimento della zona da 4 generazioni.

Preserva e racconta le ricette della tradizione locale con un pizzico di "nuovo" valorizzando i prodotti del territorio. I piatti leggeri e gustosi sono serviti con la "semplicità di un tempo". Nel 2020 riceve la chiocciola come eccellenza trentina.

Osteria SlowFood, ein Bezugspunkt in der Region seit 4 Generationen.

Bewahrt und erzählt die Rezepte der lokalen Tradition mit einem moderneren Touch, das die Produkte des Territoriums verbessert. Die leichten und leckeren Gerichte werden mit der "Einfachheit der Vergangenheit" serviert. Im Jahr 2020 erhält es die SlowFood-Schnecke als Trentino-Exzellenz.

Osteria SlowFood, a reference point in the area for 4 generations.

Preserves and tells the recipes of the local tradition with a pinch of "new" enhancing the products of the territory. The light and tasty dishes are served with the "simplicity of the past". In 2020 it receives the SlowFood snail as a Trentino excellence.



BASTIONE LOUNGE & RESTAURANT

Via Monte Oro, 26 – Riva del Garda
0464 076861
info@bastione.eu
www.bastione.eu

Marzo-Ottobre/Dicembre-Gennaio
März-Oktober/Dezember-Januar
March-October/December-January
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
Bar 10.00-00.00
Ristorante 12.00-15.00/19.00-22.30



60

60

60 Lounge Bar



A fianco del Bastione Veneziano,
un locale unico in tutti i suoi aspetti.

Locale totalmente rinnovato, con una terrazza mozzafiato sul Garda Trentino e raggiungibile con ascensore panoramico. La cucina fonde con estro e sapienza i sapori trentini con quelli mediterranei: un'esperienza unica tra gusto di montagna e quelli mediterranei.

Ein einzigartiger Lokal,
neben der venezianischen Bastione.

Komplett renoviertes Restaurant mit einer atemberaubenden Terrasse mit Blick auf Gardasee, das mit Panoramalift erreichbar ist. Die Küche verbindet Zutaten und Geschmäcke von Trentino und Süditalien: ein einzigartiges Erlebnis zwischen Berg- und mediterrane Küche.

A unique place, next to the Venetian Bastione

Totally renovated restaurant, with a breathtaking terrace overlooking Lake Garda, reachable by panoramic lift. The cuisine blends Trentino and Mediterranean flavours and ingredients: a unique experience between mountain and Mediterranean tastes.



BISTRÒ LINFANO STEAKHOUSE GOURMET

Via Linfano, 52 – Arco
c/o Centro GardaThermae
0464 974399
info@bistrolinfano.it
www.bistrolinfano.it

Estate/Sommer/Summer
Tutti i giorni/Jeden Tag/Every Day
11.00-23.00
Inverno/Winter/Winter
Lu-Ma/Mo-Di/Mon-Tue > 18.00-23.00
Mer/Mi/Wed chiuso/geschlossen/closed
Gio-Dom/Do-So/Thu-Sun > 11.00-23.00



20

40



Steakhouse Gourmet, Cocktail & Wine restaurant.

Carni pregiate dry aged, grigliate in Reverse Searing accompagnate da piatti gourmet, vini di alta selezione e cocktail ascoltando buona musica. In estate sulla nostra grande terrazza, in inverno nell'intima saletta all'interno.

Steakhouse Gourmet, Cocktail & Wine restaurant.

Feines Dry Aged Fleisch, gegrillt im Reverse Searing, begleitet von Gourmetgerichten, hochwertigen Weinen und Cocktails bei guter Musik. Im Sommer auf unserer großen Terrasse, im Winter in der gemütlichen Stube drinnen.

Steakhouse Gourmet, Cocktail & Wine restaurant.

Fine dry aged meats, grilled in Reverse Searing accompanied by gourmet dishes, high-quality wines and cocktails while listening to good music. In summer on our large terrace, in winter in the intimate room inside.



BOCCON D'ORO RISTORANTE PIZZERIA

Via S. Caterina, 91 - Arco
0464 557875
info@boccondoro.it
www.boccondoro.it

Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
12.00-14.00 solo cucina
nur Küche/only kitchen service
18.00-23.30 cucina e pizza
Küche und Pizza/kitchen service and pizza
Gio sera e Sab pranzo chiuso
Do Abends und Sa Mittags geschlossen
Thu dinner and Sat lunch closed
Check our website for updates



120

120



Ristorante familiare ed accogliente
con piatti tipici e pizza con forno a legna.

Per chi ama i sapori semplici e genuini, il gusto della cucina tipica trentina e i piatti della nostra tradizione... Per chi ha voglia di una pizza sfiziosa rigorosamente cotta in forno a legna... In compagnia, in coppia o in famiglia... Venite a scoprirci...

Gemütliches Restaurant mit typischen Gerichten
und Pizza aus dem Holzofen.

Für alle die den authentischen Geschmack der Trentiner Küche und Ihrer traditionellen Gerichte lieben: eine leckere Pizza aus dem Holzofen genießen wollen... Egal ob zu Zweit oder mit Freunden oder mit der Familie... Besuchen Sie uns!

Homely and welcoming restaurant with typical dishes
and pizza baked in a wood fired oven.

For those who enjoy simple and genuine dishes, the taste of typical Trentino cuisine and our tradition... For those who want a tasty pizza baked in a wood fired oven... For those who want to celebrate a special occasion... Come and dine with us!



DA ELDA SLOW RESTAURANT

Via Illi Giugno, 3 - Lenzumo, Ledro
0464 591040
info@ledronatura.it
www.ledronatura.it

Marzo - Dicembre
März - Dezember
March - December
12.30-14.00/19.30-21.30

45 10



Il ristorante fu aperto da nonna Elda nel 1949.

Non abbiamo mai dimenticato il legame con il nostro territorio e il nostro passato. Da Elda potrete assaggiare piatti dai sapori dimenticati, utilizzando materie prime di altissima qualità e di provenienza locale.

Es war 1949, als Großmutter Elda
eine Trattoria eröffnet hat.

Im Restaurant „Da Elda“ haben Sie die Möglichkeit, alte Rezepte unserer Tradition neu aufgelegt, zu kosten. Wir benutzen Zutaten von höher Qualität, die aus der Region sind.

It was 1949 when our grandmother Elda decided to open
a small restaurant in her family house.

In the Restaurant "Da Elda" you can taste the dishes of our old culinary tradition, revisited with creativity and competence, using high quality ingredients from the region.



HOSTERIA TOBLINO

Via Garda, 3 - Sarche, Madruzzo
0461 561113
hosteria@toblino.it
www.toblino.it
shop.toblino.it

Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Mar-Dom/Di-So/Tue-Sun > 12.00-14.30
Gio-Dom/Do-So/Thu-Sun
12.00-14.30/19.00-22.00
Aperitivo/Aperitif/Aperitif
Gio-Do/Do-So/Thu-Sun 17.00-19.00

40 35

"Sala Argilla" 80 posti/Plätze/Seats
per conferenze ed eventi/für Konferenzen und
Veranstaltungen/for conventions and events



Hosteria Toblino: quando la cucina tradizionale
incontra la creatività.

Scopri il gusto della tradizione enogastronomica trentina proposta in chiave gourmet dal nostro chef Sebastian Sartorelli. Un tempio dell'enogastronomia che propone al cliente prodotti locali e stagionali in abbinamento a vini eccellenti.

Hosteria Toblino: Wenn traditionelle Küche
die Kreativität trifft.

Entdecken Sie den Genuss der Trentiner Önologonomie, die unser Küchenchef Sebastian Sartorelli in Gourmet-Key anbietet. Ein Tempel der Gastronomie, der dem Kunden lokale und saisonale Produkte in Verbindung mit exzellenten Weinen bietet.

Hosteria Toblino: when traditional cuisine meets creativity.

Discover the taste of Trentino food and wine proposed in a gourmet key by our chef Sebastian Sartorelli. A temple of gastronomy that offers local and seasonal products to the customer in combination with excellent wines.



LA CAPANNINA PIZZA & GRILL

Viale Rovereto, 44 - Riva del Garda
0464 566760
info@dulacetduparc.com
www.dulacetduparc.com

Tutti i giorni
Jeden Tag
Every day
12.00-15.00/18.30-22.00

50 100



Cucina tradizionale italiana,
pizza e grigliate immersi nel verde.

Questo spazioso ristorante con grande terrazza offre un ambiente rilassante per pranzare e cenare. Siamo specializzati in cucina tradizionale italiana, pizza, deliziose grigliate o un semplice snack. Di sera la Capannina Pizza & Grill, con la terrazza illuminata dalle candele, costituisce il luogo ideale per una cena romantica o per una cena informale in famiglia.

Traditionelle italienische Küche,
Pizza und Grills im Grünen.

Dieses geräumige Restaurant mit großer Terrasse bietet ein entspanntes Ambiente für Mittag- und Abendessen. Wir sind spezialisiert auf traditionelle italienische Küche, Pizza, leckere Grillgerichte oder einen einfachen Snack. Am Abend ist das Capannina Pizza & Grill mit seiner von Kerzen beleuchteten Terrasse, der ideale Ort für ein romantisches Abendessen oder ein informelles Familienessen.

Traditional Italian cuisine,
pizza and grills surrounded by greenery.

This spacious restaurant with a large terrace offers a relaxing setting for lunch and dinner. We specialize in traditional Italian cuisine, pizza, delicious grills, or a simple snack. In the evening, the Capannina Pizza & Grill, with its candlelit terrace, is the ideal place for a romantic dinner or an informal family dinner.



MASO LIMARÒ

Maso Limarò, 2 - Sarche, Madruzzo
SS 237 del Caffaro - Km 105
379 2600592
limaro.maso@gmail.com
www.masolimaro.net

🕒 8. Aprile - 8. Gennaio
8. April - 8. Januari
8th April- 8th January
Estate/Sommer/Summer
12.00-14.30/19.00-22.00
Mar/Di/Tue chiuso/geschlossen/closed
Primavera e Autunno
Frühling und Herbst/Spring and Autumn
Check Google



Pane fatto in casa, orto rigoglioso, maiali e mucche. Dal tavolo vedi la terra che ha prodotto il cibo che hai nel piatto. Ristorante di frontiera. Tutto si basa sul pane, fatto da noi con farine selezionate, lievitato con lievito madre. Al pane vengono abbinati sapori provenienti dal nostro orto, dal nostro allevamento e dai nostri animali, dalla tradizione trentina. Ambiente casalingo e informale in cui sentirsi a proprio agio come nella cucina della nonna.

Hausgemachtes Brot, üppiger Gemüsegarten, Schweine und Kühe; Von Ihrem Tisch aus sehen Sie das Land, in dem das Essen hergestellt wurde, das Sie auf Ihrem Teller haben. Grenzen-Restaurant: Alles basiert auf Brot, das von uns aus ausgewählten Mehlsorten hergestellt und mit Mutterhefe gesäuert wurde. Das Brot wird mit Aromen aus unserem Garten, von unserem Bauernhof und unsere Tiere, kombiniert, aus der Trentino-Tradition. Der Ort ist ein alter Bauernhof zwischen den Felsen der Dolomiten.

Homemade bread, lush vegetable garden, pigs and cows; everything the earth produces arrives on the table.

Frontier restaurant. Everything is based on bread, made by us with selected flours, leavened with mother yeast. The bread is combined with flavors from our garden, from our farm and our animals, from the Trentino tradition. The place is an old farm among the rocks of the Dolomites.



MOLO44 LOUNGE & BISTROT

Viale Rovereto, 44 - Riva del Garda
0464 566715
info@dulacetduparc.com
www.dulacetduparc.com

🕒 Tutti i giorni
Jeden Tag
Every day
12.00-14.30/18.30-22.00



Bistrot moderno e trendy per un pasto indimenticabile.

L'aspetto moderno e trendy del nostro bistrot e lounge bar si armonizza alla perfezione con il verdeggianti e lussureggiante parco circostante. Il bar si apre con ampie vetrate su una spaziosa terrazza coperta, dove potrete gustare una deliziosa cucina mediterranea in stile bistrot a pranzo e a cena. Di sera, il Molo44 si trasforma in un affascinante piano bar. Un'ampia varietà di bevande e drinks, lo rendono il luogo ideale per un cocktail, un aperitivo o un drink dopo cena.

Modern and trendy bistro for an unforgettable meal.

Das weiße, zeitgenössische Interieur mit seiner großen zentralen Bar bietet ein schickes Ambiente. Die Bar verfügt über große Glasüren, die auf eine weite Holzterrasse führen, auf der Sie köstliche mediterrane Küche zum Mittag- und Abendessen im Bistro-Stil genießen können. Der moderne und trendige Look unseres Bistrot und Lounge-Bar fügt sich hervorragend in das üppige Grün des umliegenden Parks ein.

Modernes und trendiges Bistro für ein unvergessliches Essen.

The modern and trendy look of our Bistrot and lounge bar blends superbly with the lush greenery of the surrounding park. The bar has tall and large glass doors that lead onto a spacious decked terrace where you can enjoy delicious bistrot-style Mediterranean cuisine for lunch and dinner.



OSTERIA CA' DEI GIOSI

Via Villa Alta Covello, 9/A - Vallelaghi
0461 862110 - 340 3728415
info@cadeigiosi.it - cadeigiosi@legalmail.it
www.cadeigiosi.it

🕒 Mer-Dom/Mi-So/Wed-Sun > 18.00-23.00
Sab-Dom/Sa-So/Sat-Sun > 12.00-23.00
Lun-Mar Chiuso
Mo-Di geschlossen/Mon-Tue Closed



Piatti e vini tipici trentini.

La nostra cucina, curata da Ornella e Fernando, si dedica a piatti della tradizione trentina-tirolese. A questi potete abbinare dei buonissimi vini trentini che troverete nella nostra cantina, forte di oltre un centinaio di etichette. Nelle due sale interne realizzate in avvolti di pietra rossa trentina con arredo rustico in stile tirolese, Germano e il suo staff accolgono gli ospiti facendoli sentire a casa.

Typische Trentiner Gerichte und Weine.

Unsere Küche, von Ornella und Fernando geführt, bietet sich traditionellen Trentino-Tiroler Gerichten. Sie können diese mit einigen sehr guten Trentiner Weinen kombinieren, die Sie in unserem Weinkeller mit über hundert Etiketten finden. In den beiden Innenräumen aus rotem Trentino-Stein mit rustikalen Möbeln im Tiroler Stil empfangen Germano und seine Mitarbeiter die Gäste, damit sie sich wie zu Hause fühlen.

Typical Trentino dishes and wines.

Our cuisine, prepared by Ornella and Fernando, is dedicated to traditional Trentino-Tyrolean dishes. You can combine these with some very good Trentino wines that you will find in our cellar, with over a hundred labels. In the two internal rooms made of Trentino red stone with rustic Tyrolean-style furnishings, Germano and his staff welcome guests making them feel at home.



OSTERIA LA TORRE

Via Vittoria, 28 - Pieve, Ledro
0464 590168
infopizzerialatorre@gmail.com

 Maggio-Ottobre/Mai-Oktober/May-October
12.00-14.00/18.00-23.00
Mer/Mi/Wed chiuso/geschlossen/closed

Novembre-Aprile
November-April/November-April
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fre 18.00-23.00
Sab-Dom/Sa-Su/Sat-Sun
12.00-14.00/18.00-23.00
Mer/Mi/Wed chiuso/geschlossen/closed

 60  40
   

Nelle sale con volti a botte dell'Osteria La Torre potrete assaggiare i piatti della cucina tipica trentina.

Piatti della cucina tipica trentina e della cucina italiana ma anche un'ottima pizza cotta nel forno a legna. Le pietanze sono cucinate utilizzando il più possibile prodotti locali di alta qualità da accompagnare con una buona birra ledrense o una bottiglia di vino trentino.

Das Restaurant bietet leckere typische Gerichte.

Das Restaurant bietet leckere typische Gerichte und köstliche italienische Gerichte wie dem Holzofen Pizza. Die Küche benutzt nur die besten lokalen Produkten für leckeren Gerichten, die Sie mit einem erfrischenden lokalen Bier oder Wein verkosten dürfen.

La Torre offers scrumptious typical dishes and delicious Italian dishes.

La Torre offers scrumptious typical dishes and delicious Italian dishes such as wood-oven baked Pizza. Their cuisine employs only the best local products, and you will be able to taste them alongside a nice, refreshing "Ledro" beer or a bottle of wine.



OSTERIA LE SERVITE

Via Passirone, 68 - Arco
0464 557411
info@leservite.com
www.leservite.com
www.goodwineitaly.com

 Pasqua-metà ottobre
Ostern-Mitte Oktober/Easter-Mid October
17.00-24.00
cucina calda/warme Küche/hot meals
19.00-22.30
Lun chiuso/Mo geschlossen/Mon closed
da Ottobre/von Oktober/from October
Gio-Sab/Do-Sa/Thu-Sat 19.00-22.30
Dom/Su/Sun 12.00-15.00

 50  50
  

Dove un tempo sorgeva un antico convento, un'osteria immersa nel verde di un vigneto.

Qui lo chef Alessandro accoglie i loro ospiti con ricercati salumi e formaggi, specialità locali, paste fresche fatte in casa, dessert casalinghi e una cantina fornitissima.

Wo einst ein altes Kloster stand, eine Taverne im grünen eines Weinberges.

Hier bieten Alessandro und seine Mitarbeiter ihren Gäste ausgezeichneten Salumi und Käse, Hausgemachte Teller, lokalen Spezialitäten und mehr als 500 Weinsorten die man auch auf www.goodwineitaly.com kaufen kann.

In the heart of the vineyards, an ancient convent converted in a tavern.

In this rustic ambience you will be made welcome by the chef Alessandro, offering you a choice of local meats and cheeses, fresh home made pasta and desserts and extensive wine list, that you can find on www.goodwineitaly.com



PANEM

Viale Roma, 11 - Riva Del Garda
0464 088066
info@signorpanem.it
www.signorpanem.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Inverno Mar chiuso
Winter Di geschlossen
Winter Tue closed
10.00-23.30

 80  80
  

Panem, il viaggio nel panino italiano.

Panem racconta l'Italia attraverso le eccellenze enogastronomiche. Si viaggia attraverso 20 panini, uno per ogni regione Italiana, più il Km0 Riva Del Garda. Arricchiscono il menu i taglieri di salumi, formaggi, crostini e insalate. Un'ampia selezione di vini autoctoni italiani, birre artigianali e bibite biologiche. Shop all'interno con vendita al dettaglio.

Panem, die Reise im italienischen Sandwich.

Panem erzählt Italien durch hervorragende Speisen und Weine. Sie reisen durch 20 Panini, eine für jede italienische Region, sowie den Km0 Riva Del Garda. Die Speisekarte ist mit Aufschnitt, Käse, Croustons und Salate bereichert. Eine große Auswahl an italienischen autochthonen Weinen, Craft-Bieren und Bio-Getränken. Kaufen Sie im Einzelhandel ein.

Panem, the journey in the Italian sandwich.

Panem tells Italy through food and wine excellences. You travel through 20 panini, one for each Italian region, plus Km0 Riva Del Garda. The menu is enriched by cold cuts, cheeses, croutons and salads. A wide selection of Italian autochthonous wines, craft beers and organic drinks. Retail shop inside.



PETER BRUNEL RISTORANTE GOURMET

Via Linfano, 47 – Arco
0464 076705
ristorante@peterbrunel.com
www.peterbrunel.com

Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
12.00–14.00/19.30–22.00
Dom e Lun chiuso
So und Mo geschlossen
Sun and Mon closed

34



PIZZERIA RISTORANTE BELLA NAPOLI

Via Diaz, 29 - Riva del Garda
0464 552139
bellanapoli.rivadelgarda@gmail.com
www.bellanapoliriva.com

Aprile-Novembre e
April-November und
April-November and
26/12 – 20/01
Tutti i giorni/Jeden Tag/Every Day
12.00-22.30

50 60



RISTORANTE ALBERGO MAGGIORINA

Via XXIV Ottobre, 9 - Bezzecca, Ledro
0464 591029
info@albergomaggiarina.it
www.albergomaggiarina.it

Ottobre-Maggio/Okttober-Mai/October-May
Tutti i giorni/Jeden Tag/Every Day
11.30-14.00
Sabato/Samstag/Saturday > 18.30-21.00
Giugno-Settembre
Juni-September/June-September
11.30-14.00/18.30-21.00

80 35



Certi ricordi bastano a profumare un'anima per sempre.
(G. D'Annunzio)

Spazi intimi ed eleganti esaltano la proposta gourmet dello Chef stellato Peter Brunel. La pasticceria firmata Chef Loretta Fanella e la selezione internazionale di vini prestigiosi completano un'esperienza gastronomica assolutamente unica. Premiato con una stella Michelin.

Bestimmte Erinnerungen reichen aus, um eine Seele
für immer zu parfümieren. (G. D'Annunzio)

Intime und elegante Räumlichkeiten verherrlichen den Gourmet-Vorschlag des Sternekochs Peter Brunel. Die Kreationen der Chef Pâtissier Loretta Fanella, sowie die internationale Auswahl an renommierten Weinen runden ein absolut einzigartiges, gastronomisches Erlebnis ab. Mit einem Michelin Stern ausgezeichnet.

Certain memories are enough to perfume a soul forever.
(G. D'Annunzio)

Intimate and distinctive spaces give you the chance to enjoy the gourmet cuisine by Michelin-starred Chef Peter Brunel in the best way. The Pâtisserie by Chef Loretta Fanella and a wide range of prestigious wines complete the unique experience. Awarded one Michelin star.

Pizza napoletana rivisitata.

Il nostro locale propone un menù tradizionale italiano, rivisitato con cuore trentino e sangue napoletano. Nel nostro ristorante potrai gustare piatti di carne o di pesce, e ottime pizze con un'ampia varietà di farciture. La nostra pizza è particolare, ideata dal nostro pizzaiolo napoletano DOC, che ha creato un impasto unico dato dall'incrocio tra la pizza napoletana e quella classica.

Neuauflage der neapolitanischen Pizza.

Unser Restaurant bietet ein traditionell italienisches Menü, mit Trentiner Herz und neapolitanischem Blut neu interpretiert. In unserem Restaurant finden Sie Fleisch- oder Fischgerichte und eine große Auswahl von ausgezeichneten Pizzas. Der Teig unserer Pizza ist sehr besonders: eine Mischung aus neapolitanischer und klassischer Pizza.

Neapolitan pizza revisited.

Our restaurant offers a traditional Italian menu, revisited with a Trentino heart and Neapolitan blood. In our restaurant you can enjoy meat or fish dishes, and excellent pizzas with a wide variety of fillings. Our pizza is created by our Chef, who created a unique dough resulting from the cross between Neapolitan and classic pizza.

Deliziosi Gnocchi Boemi in menù disponibili sempre:

Gnocchi di pasta lievitata con cuore di prugna cotti al vapore e serviti con burro fuso, zucchero e cannella e accompagnati con confettura di prugne fatta in casa, o con spezzatino di manzo. Novità 2022: gnocco all'amatriciana o gnocco al cioccolato serviti con burro fuso, zucchero, cannella, granella di nocciola e accompagnati con confettura di albicocche fatta in casa. Su ordinazione polenta di patate con coniglio o selvaggina.

Leckere böhmische Gnocchi à la carte immer verfügbar:

Gedämpfte Hefeteiggnocchi mit Zwetschenherzen, serviert mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt und begleitet von hausgemachter Zwetschenmarmelade oder mit Rindergulasch. Neu für 2022: Gnocco alla amatriciana oder Gnocco mit Schokolade, serviert mit zerlassener Butter, Zucker, Zimt, gehackten Haselnüssen und begleitet von hausgemachter Aprikosenmarmelade. Kartoffelpolenta mit Kaninchen- oder Wildfleisch auf Bestellung.

Delicious Bohemian Gnocchi à la carte always available:

Steamed yeast dough gnocchi with plum heart and served with melted butter, sugar and cinnamon and accompanied with homemade plum jam, or with beef stew. New for 2022: gnocco alla amatriciana or gnocco with chocolate served with melted butter, sugar, cinnamon, chopped hazelnuts and accompanied with homemade apricot jam. Potato polenta with rabbit or game meat to order.



RISTORANTE ALFIO BAR PIZZERIA

Via Mazzini, 12 - Dro
c/o Centro Commerciale
0464 504208
info@ristorantealfio.it
www.ristorantealfio.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
Snack Bar/Beer Garden > 8.00 - 24.00
Ristorante/Restaurant/Restaurant
11.30-14.30/18.30-23.00



160

 120


Il locale ideale per gustare i piatti della tradizione e assaporare nuove proposte gastronomiche stuzzicanti.

Dal 1979 la famiglia Biondo con esperienza e professionalità soddisfa i cinque sensi dei suoi graditi ospiti, non solo offrendo la migliore cucina per i migliori palati, ma anche associando suoni, luci, colori e simpatia per creare un'atmosfera intima e accogliente.

Der ideale Ort, um traditionelle Gerichte zu probieren und neue und verlockende gastronomische Angebote zu schmecken.

Seit 1979 bietet die Familie Biondo eine erstklassische Küche, um ihre Kunden und deren 5 Sinne, durch Erfahrung und Professionalität, zu begeistern. Die Kombination der besten Klängen, Lichter, Farben und Freundlichkeit, ergibt eine einmalige gemütliche Atmosphäre.

The ideal place to taste traditional dishes and savor new and appetizing gastronomic proposals.

Since 1979, the Biondo Family captures all five senses of its customers and welcomes guests with experience and professionalism. The combination of the best sounds, lights, colours and fondness creates an unforgettable experience.



RISTORANTE ALLA LEGA

Via Vergolano, 8 - Arco
0464 516205
info@ristoranteallalega.com
www.ristoranteallalega.com

 Metà Marzo-metà Gennaio
Mitte März-Mitte Januar
Mid-March-mid-January
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri > 18.30-22.30
Sab-dom/Sa-So/Sat-sun
12.00-14.30/18.30-22.30
Mer (inverno) chiuso/Mi (Winter)
geschlossen/Wed (winter) closed



100

 150


Prodotti locali e sapori "forti", all'insegna dell'antica tradizione gastronomica locale.

Qui puoi gustare piatti come la carne "salada" cruda e cotta con "fasoi", la trota "en saor", gli strangolapreti, le tagliatelle al ragù di lepre e lo strudel di mele. La cantina è ricca di vini trentini e nazionali.

Lokale Produkte und "starke" Geschmack, inspiriert von der alten gastronomischen Tradition aus unserem Gebiet.

Hier können sie Gerichte wie carne „salada“ roh oder gekocht mit Bohnen, Forellen „en saor „Strangolapreti“ in geschmolzener Butter und Salbei, Tagliatelle mit Hasenragout und Apfelstrudel schmecken. Keller mit lokalen und nationalen Weinen.

Local products and "strong" flavors, inspired by the ancient local gastronomic tradition.

Here you will always find the "carne salad", seasoned and matched to borlotti beans, marinated trout, spinach dumplings with melted butter and sage, pasta with hare sauce and apple strudel. Cellar with local and national wines.



RISTORANTE ANTICA CROCE

Via dei Laghi, 1 - Tenno
0464 500620
info@gardaslowemotion.it
www.gardaslowemotion.it

 Giugno-Settembre sempre aperto
Juni-September immer geöffnet
June-September always open
12.00-14.00/19.00-21.00
Settembre-Maggio
September-Mai/September-May
Lun chiuso/Mo geschlossen/Mon closed



40

 40


I sapori di una volta ai piedi del Castello di Tenno.

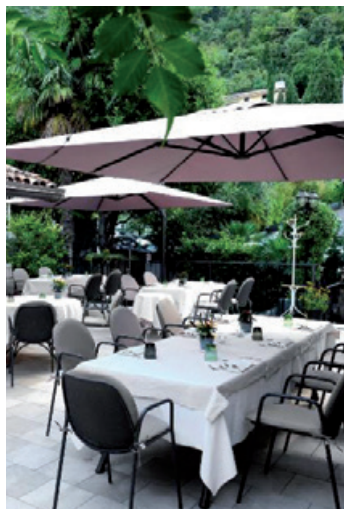
Il ristorante propone le antiche ricette locali realizzate con carne e pesce trentini e freschissime verdure coltivate negli orti del paese. Ampia e selezionata carta dei vini per interessanti abbinamenti.

Die Aromen der Vergangenheit am Fuße der Burg von Tenno.

Das Restaurant bietet alte Rezepte aus der Region, die mit Fleisch und Fisch aus dem Trentino und ganz frischem Gemüse aus den Gemüsegärten des Dorfes zubereitet werden. Ausgewählte Weinkarte für interessante Kombinationen.

The flavours of the past at the foot of the Tenno Castle.

The restaurant proposes ancient local recipes made with meat and fish from Trentino and very fresh local vegetables. The wide and selected wine list offers interesting combinations.



RISTORANTE ANTICHE MURA

Via Bastione, 19 – Riva del Garda
0464 556063
info@antiche-mura.it
www.antiche-mura.it

Tutti i giorni/jeden tag/every day
19.00-22.00
Mer/Mi/Wed chiuso/geschlossen/closed
Marzo-Maggio/März-Mai/March-May
e/und/and Settembre-Gennaio
September-Januari/September-January
Sab-Dom/Sa-So/Sat-Sun
12.00-14.00/12.00-22.00
Novembre e Febbraio chiusi
November und Februari geschlossen
November and February closed

30 40



Un piccolo gioiello circondato dalle mura medievali di Riva del Garda.

Qui puoi gustare prodotti anche di natura povera ma trasformati e rinnovati dal nostro chef Mamadou Gueye: l'unione dei prodotti del territorio con l'influenza della cucina mediterranea è la base dei piatti presentati nel menù. Possibilità di soggiornare nelle stanze del caratteristico B&B.

Ein kleines Juwel, umgeben von den mittelalterlichen Mauern von Riva del Garda.

Hier können Sie Produkte genießen, die arm, aber verwandelt und erneuert von unserem chef Mamadou Gueye sind: Die Kombination lokaler Produkte mit dem Einfluss der mediterranen Küche ist die Grundlage für die auf der Speisekarte angebotenen Gerichte. Möglichkeit, in den Zimmern des charakteristischen B & B zu übernachten.

A small jewel surrounded by the medieval walls of Riva del Garda.

Here you can also enjoy products of poor nature but transformed and renewed by our chef Mamadou Gueye: the combination of local products with the influence of Mediterranean cuisine is the basis of the dishes presented on the menu. Possibility to stay in the rooms of our characteristic B&B.



RISTORANTE CASAVECCHIA

Via G. Marconi, 11 - Tiarno di Sopra, Ledro
328 2212485
info@campingcasavecchia.it
www.campingcasavecchia.it

Giugno-Settembre
Juni-September/June-September
12.00-14.00 / 20.00-22.00
Ottobre-Maggio/Okttober-Mai/October-May
Mar-Gio/Di-Do/Tue-Thu > 12.00-14.00
Ven-Dom/Fr-So/Fri-Sun
12.00-14.00/20.00 - 22.00

30 30



Dal 1921 la famiglia Merli gestisce l'albergo Casavecchia.

L'amore per la ristorazione che li contraddistingue, spinge la Famiglia ad intraprendere una nuova sfida: tenere aperto il ristorante quasi tutto l'anno, proponendo un menù nuovo ogni mese per dare ai propri ospiti la possibilità di assaggiare piatti sempre diversi con ingredienti di stagione, mescolando la tradizione all'innovazione.

Seit 1921 wird das Gasthaus "Albergo Camping Casavecchia" von Familie Merli.

Die Die Menüs sind vielfältig und werden ständig weiterentwickelt. Jeden Monat wird die Karte erneuert und die Zutaten sind rigoros saisonal. Zu finden sind typische Gerichte aus dem Trient und aus der mediterranen Küche auf traditionelle und innovative Weise zubereitet.

Since 1921 the inn "Albergo Camping Casavecchia" has been run by the Merli family.

The menus are varied and are constantly being developed. The menu is every month renewed and the ingredients are strictly seasonal. You will find typical dishes from the surrounding region and Mediterranean cuisine prepared in a traditional and innovative way.



RISTORANTE CASINÒ DI ARCO

Via delle Palme, 6 – Arco
0464 905286 - 328 3626765

Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
8.00-23.00

60 140



Gusto e genuinità nel centro di Arco.

Il ristorante Casinò di Arco, situato nella magnifica struttura ottocentesca immersa nel verde e a due passi dal Castello, vi accoglie nella bellissima veranda per veri momenti di relax e di gusto.

Geschmack und Authentizität im Zentrum von Arco.

Das Restaurant Casinò di Arco befindet sich in der prächtigen Struktur aus dem 19^{te} Jahrhundert, eingebettet im Grünen der öffentlichen Gärten und nur einen Steinwurf vom Schloss entfernt. Die schöne Veranda empfängt Sie für entspannende und geschmacksvolle Momente.

Taste and authenticity in the center of Arco.

The restaurant Casinò di Arco, located in the magnificent nineteenth-century structure surrounded by public gardens and steps away from the Castle, welcomes you in the beautiful outdoor veranda for real moments of relax and taste.



RISTORANTE IL PARCO

Loc. Terme di Comano, 8 – Stenico
0465 763400
info@ghtcomano.it
www.ghcomano.it

 Aprile-Ottobre, Dicembre-Gennaio
April-Oktober, Dezember-Januar
April-October, December-January
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
12.30-14.00/19.30-21.00



80



40



RISTORANTE IL RE DELLA BUSA

Viale Carducci, 10 - Riva del Garda
c/o Lido Palace
0464 021899
info@lido-palace.it
www.lido-palace.it

 20 Giugno - 8 Gennaio 2023
20. Juni - 8. Januar 2023
20th June - 8th January 2023
19.30-21.30



32



32



RISTORANTE IL RITRATTO

Via Ferrera, 30 - Arco
0464 512958 - 335 5382700
ristoranteilritratto@gmail.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
17.30-23.00
Mar Chiuso/Di geschlossen/Tue closed



50



80



Passione, tradizione e creatività al ristorante del Grand Hotel Terme di Comano

Creazioni dal tocco gourmet e una carta vini con le migliori etichette regionali, in un racconto di saperi e sapori locali reinterpretati con modernità e carattere dallo chef Christian Venturini e la sua brigata.

Leidenschaft, Tradition und Kreativität

im Restaurant von Grand Hotel Terme di Comano.

Gourmet-Kreationen und eine Weinkarte mit den besten regionalen Weinen sind die Highlights unserer kulinarischen Reise. Die traditionellen Küche wird dank unserem Chef Christian Venturini und seinem Team auf moderne Weise neu interpretiert.

Passion, tradition and creativity

at the Restaurant of Grand Hotel Terme di Comano.

Gourmet creations and a wine list with the best regional wines are the protagonists of a journey between local flavours and traditional experiences reinterpreted with a modern twist by our Chef Christian Venturini and his team.

Il ristorante Gourmet del Lido Palace.

Il Re della Busa, un ambiente raffinato ed elegante che offre i più pregiati prodotti della cucina mediterranea, le specialità di quella internazionale ed una selezione di vini pensata per regalare emozioni.

Das Gourmet Restaurant des Lido Palace.

Hier zaubert der kreative Chef David Cattoi täglich neue Gaumenfreuden, die, begleitet von edlen Tropfen, in diesem Ambiente zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

The gourmet restaurant of the Lido Palace.

Il Re della Busa is where our Chef David Cattoi aims to excel, in an elegant and refined setting. The menu will be oriented towards sea and lake fish, accompanied by a selection of wines to create lasting memories.

Locale gourmet racchiuso nel cuore di Arco.

Il Ritratto offre una cucina che è regina fra tradizioni trentine e sapori mediterranei e i prodotti del mercato emozionano nel prepararli e soddisfano nel proporli a chi ama le cose vere.

Gourmet-Restaurant eingeschlossen im Herzen von Arco.

Il Ritratto bietet eine Küche die Trentiner Tradition und mediterranes Flair kombiniert. Die mit Frischmarkt-Produkten vorbereiteten Gerichten, erfreuen Feinschmeckern mit einfachen echten Genüssen.

Gourmet restaurant enclosed in the heart of Arco.

Il Ritratto is where meals are mixing Mediterranean and typical Trentino flavours. Products chosen fresh from the daily market are the basis of dishes that delight gourmets with simple pleasures.



RISTORANTE LA BERLERA

Loc. Ceole, 8/B – Riva del Garda
0464 521149
info@labeledera.it
www.labeledera.it

Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Novembre chiuso
November geschlossen/November closed
Mar-Gio/Di-Do/Tue-Thu > 19.00-22.00
Ven-Dom/Fr-So/Fri-Sun
12.00-14.00/19.00-22.00
Lun chiuso/Mo geschlossen/Mon closed



45

45



Ristorante all'interno di una struttura che ricorda un piccolo castello e circondato da vigneti.

La Berlera vi ospiterà in un ambiente elegante e raffinato, offrendovi una cucina di alto livello preparata con ingredienti freschi di stagione e di provenienza locale.

Im erstaunlichen Speisräumen in den Felsen gelegen, erinnert dieses Gebäude an einer kleinen Burg.

Hier werden Sie in einem eleganten und raffinierten Ambiente eingeführt, wo man Ihnen die besten Gerichte aus der Tradition servieren wird, mit frischen und regionalen Zutaten vorbereitet.

Amazing dining rooms inside the rocks: this building reminds you a small castle, surrounded by local vineyards.

Chefs will host you very professionally offering tasty and well presented dishes made only with fresh and local ingredients.



RISTORANTE LA COLOMBERA

Via Rovigo, 30 - S. Alessandro, Riva del Garda
0464 556033
info@lacolombera.it
www.lacolomberariva.com

Aprile-Ottobre/April-Oktober/April-October
Lun-Ven/Mo-Fr/Mon-Fri
19.00-22.00
Sab-Dom/Sa-Do/Sat-Sun
12.00-14.00/19.00-22.00
Mar chiuso/Di geschlossen/Tue closed
Novembre-Marzo
November-März /November-March
possibili variazioni
possible changes/mögliche Änderungen



100

200



Tre sale per momenti romantici, battesimi, matrimoni o cene aziendali.

Cortile esterno con tavoli ombreggiati dalle viti dalle quali produciamo il nostro vino, ottimo da accompagnare ai piatti tipici della nostra cucina. Menu senza glutine adatti per i celiaci. Ampio posteggio e giardino con giochi per bambini.

3 Speisesäle für romantische Abendessen, Feier von Taufen, Hochzeiten oder Firmenanlässen.

Innenhof mit Tischen von Bäumen und Reben beschattet, von denen wir unseren Wein erzeugen, ideal zur Begleitung der typischen Gerichte. Glutenfreie Menüs geeignet für Zöliakie-Patienten. Grosser Parkplatz und Spielmöglichkeiten für Kinder.

Three rooms for romantic dinners, baptisms, weddings or business dinners.

Outdoor courtyard with tables shaded by grapevines, from which we produce our wine, ideal to match with typical dishes of our cuisine. Gluten-free menus suitable for celiacs. Extensive parking spaces with recreation ground for children.



RISTORANTE LA TERRAZZA

Via Benaco, 24 - Torbole sul Garda
0464 506083
info@allaterrazza.com
www.allaterrazza.com

Metà Marzo-metà Novembre
Mitte März-Mitte November
mid-March-mid-November
12.00-15.00/18.00-22.30
Mar (inverno) chiuso
Di (Winter) geschlossen
Tue (winter) closed



25

50



Ristorante di pesce di lago con splendida vista del Garda.

La Terrazza permette di ammirare un affascinante angolo del Garda e offrire un viaggio nei sapori gardesani e locali, con una carrellata di piatti di pesce di lago rivisitati in chiave moderna comprensivi di antipasti, primi piatti e secondi in primis.

Seefischrestaurant mit herrlichem Blick auf den Gardasee.

"La Terrazza" ermöglicht es eine faszinierende Ecke des Gardasees zu bewundern, und die lokale Küche kennenzulernen, mit einer kulinarischen Reise durch die Aromen des Gardasees und seiner Umgebung, und bietet See-Fischgerichte mit modernen Touch an.

Lake fish restaurant with a splendid view of Lake Garda.

"La Terrazza" enables you to admire a fascinating corner of Lake Garda, and offers also the best opportunity to know the local cuisine, with a gastronomic journey through the flavours of Lake Garda and its surroundings, with a roundup of lake fish dishes revisited with a modern twist.



RISTORANTE PIZZERIA BAR GELATERIA L'ORA

Viale Rovereto, 101 - Riva del Garda
0464 556050 - 0464 556100
info@lorarivadelgarda.com
www.lorarivadelgarda.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
12.00-15.00/18.00-23.00
Estate/Sommer/summer:
12.00-23.00

 200  100



Piatti gustosi nella cornice dello splendido porto S. Nicolò.
In una posizione incantevole, vi aspettiamo per piatti realizzati con i prodotti della tradizione locale, per un'ottima pizza preparata con farina 100% biologica italiana e cotta nel forno a legna o per una gustosa coppa di gelato di nostra produzione.

Leckere Gerichte beim wunderbaren Hafen "S.Nicolò".
In einer schönen Lage erwartet Sie das Restaurant für leckere Gerichte, erstellt mit Produkten aus der lokalen Tradition, für eine echte Holzofenpizza oder eine leckere Schüssel hausgemachtes Eis.

Tasty dishes close to the beautiful "S.Nicolò" harbour.
In a lovely location, the Restaurant awaits you for tasty dishes created with products from the local tradition, for the great wood oven pizza or for a tasty bowl of homemade ice cream.



RISTORANTE PIZZERIA CAMPING AL LAGO

Via Alzer, 7 - Pieve di Ledro, Ledro
0464 591250
info@camping-al-lago.it
www.camping-al-lago.it

 Bar 7.30-23.00
Ristorante 12.00-15.00/18.00-22.00
Pizzeria 12.00-15.00/18.00-22.30
09/07 - 28/08 12.00-23.00
20/09 - 02/10
Mar chiuso/Di geschlossen/Tue closed

 49  49



Saremo lieti di offrirvi i nostri tipici menù a base di carne, di pesce e le ottime pizze cotte nel forno a legna.
In un ambiente caldo e accogliente potrete gustare i nostri vini trentini.

In dem Restaurant finden Sie reichlich gute Fleisch und Fischgerichte und fantastische Pizzas vom Steinofen.
Ein gemütlicher Plausch auf der sonnigen überdachten Terrasse mit Blick auf den See.

Restaurant Pizzeria Camping Al Lago offers excellent, abundant menus - meat and fish both - together with delicious wood-oven baked pizzas.
The friendly staff is happy to propose and serve you the best selection of wines from our wine cellar



RISTORANTE PIZZERIA CRISTINA

Villa S. Antonio, Ville del Monte - Tenno
0464 502187
info@hotel-cristina.com
www.hotel-cristina.com

 Tutto l'anno/das ganze Jahr/all year round
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
12.00-14.00/18.00-22.00
Mar chiuso (in bassa stagione)
Di geschlossen (Nebensaison)
Tue closed (low season)

 80  60



Ristorante a conduzione familiare con ricette della tradizione trentina.
Cucina curata con la supervisione della signora Anna che cura in modo particolarmente attento tutte le pietanze. Niente di meglio che gustare la tipica cucina della tradizione trentina sulla terrazza con vista sul Borgo Medievale di Canale di Tenno. Ottime anche le nostre sfiziose pizze.

Familiengeführtes Restaurant mit traditionellen Trentino-Rezepten.
Die Küche wird unter der Aufsicht von Frau Anna zubereitet, die sich besonders sorgfältig um alle Gerichte kümmert. Nichts ist besser als die typische Küche der Trentino-Tradition auf der Terrasse mit einem Blick auf das mittelalterliche Dorf Canale di Tenno zu genießen. Unsere leckeren Pizzen sind auch ausgezeichnet.

Family-run restaurant with traditional Trentino recipes.
Cuisine curated by Mrs Anna who takes care of all the dishes in a particularly careful way. Nothing better than enjoying the typical Trentino traditional cuisine on the terrace overlooking the medieval village of Canale di Tenno. Our delicious pizzas are also excellent.



RISTORANTE PIZZERIA DON PEDRO

Via C. Battisti, 138 - Comano Terme
0465 702041
info@pizzeriaddonpedro.com
www.pizzeriaddonpedro.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
11.30-14.30
18.00-23.00

 90



Tradizionale cucina trentina in ogni sua forma.

Ristorante tipico e pizzeria per ogni gusto e palato con vera cucina tradizionale trentina, declinata in ogni sua forma, anche sulla pizza! Tutto il menù è pervaso dall'influenza del Trentino con ingredienti tipici e prodotti della zona.

Traditionelle Trentiner Küche in all ihren Formen.

Typisches Restaurant und Pizzeria für jeden Geschmack und Gaumen mit echter traditioneller Trentiner Küche, die in all ihren Formen abgelehnt wird, sogar auf Pizza! Typische und lokale Zutaten sind an der ersten Stelle.

Traditional Trentino cuisine in all its forms.

Typical restaurant and pizzeria for every taste and palate with real traditional Trentino cuisine, declined in all its forms, even on pizza! The whole menu is pervaded by the influence of Trentino with typical ingredients and products from the area or even from our valley.



RISTORANTE PIZZERIA LEON D'ORO

Via Fiume, 28 - Riva del Garda
0464 552341
info@ristoranteleonororiva.it
www.leondororiva.it

 Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
8 Aprile - 13 Novembre
8 April - 13 November
8 April - 13 November
12.00-23.00

 160  50



Cortesía e tradizione dalla famiglia Salvaneschi sin dal 1938.

Arredato in stile impero austro-ungarico, offre spazi all'esterno sulla centrale Via Fiume. Proponiamo cucina classica italiana, di territorio (con piatti di pesce di lago) e pesce di mare. Molto fornita la cantina vini. Pizzeria con pizze classiche, speciali e bianche.

Höflichkeit und Tradition bei der Familie Salvaneschi seit 1938.

Original-Ausstattung aus dem österreichischen Kaiserreich-Stil. Man kann auch draußen essen, direkt an der Fußgängerzone in Via Fiume. Wir bieten eine klassische italienische Küche, lokale Küche mit Seefisch- Gerichte, und Meeresfisch. Unser Weinkeller verfügt über eine reichhaltige Auswahl. Pizzeria mit klassischen, speziellen und weißen Pizzas.

Courtesy and tradition since 1938, always run by Salvaneschi Family.

It's characterized by ancient vaults and original furniture. We are in the pedestrian area of Via Fiume. We offer a classical Italian food, local dishes (some suggestions of lake fish included) and sea food. Very rich wine cellar. Pizzeria with classic, special and white pizzas.



RISTORANTE PIZZERIA ROLLY

Via San Tomaso, 39 - Riva del Garda
0464 553370
info@albergorolly.it
www.albergorolly.it

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Mar chiuso (eccetto Luglio e Agosto)
Di geschlossen (außer Juli und August)
Tue closed (except July and August)
18.30-1.30

 50  70



A conduzione familiare, aperto dal 1972 e sempre con attenzione alla qualità.

A metà strada tra Riva del Garda e Arco, il ristorante propone menu con piatti tipici della tradizione locale e pizze cotte in forno a legna con prodotti del territorio in base alla stagionalità. Nel periodo estivo il ristorante dispone di tavoli all'aperto.

Familienbetrieb, seit 1972 geöffnet, immer mit einem Schwerpunkt auf Qualität.

Auf halbem Weg zwischen Riva del Garda und Arco, bietet das Restaurant Menü mit typischen Gerichten und holzofene gebackene Pizzas mit lokalen Produkten nach der Saison. Im Sommer hat das Restaurant Sitzgelegenheiten im Freien.

Family run, open since 1972 and always focused on quality.

Halfway between Riva del Garda and Arco, the restaurant offers menus with typical local dishes and pizzas with local products, according to the season, baked in a wood oven with local products. Outdoor seating during the summer.



RISTORANTE TIPICO "LA CASINA"

Loc. La Casina, 1 - Drena
0464 541212
info@ristorantelacasina.com
www.ristorantelacasina.com

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
12.00-14.30 / 18.30-21.30
Mar chiuso / Di geschlossen / Tue closed

 70  60



Ristorante con prodotti tipici locali immerso nel verde.

Siamo il ristorante dove scoprire i sapori del territorio, grazie a gustosi piatti preparati in casa e pensati per deliziarvi con primizie, piccoli frutti coltivati da noi, prodotti tipici e biologici che valorizzano il gusto. Il menu cambia stagionalmente.

Restaurant mit typischen lokalen Produkten, mitten im Grünen.

Wir sind das Restaurant, in dem Sie den Geschmack der Gegend entdecken können, dank schmackhafter Gerichte, die im Hause zubereitet werden und Sie mit Frühgemüsen, mit kleinen, von uns angebauten Früchten, lokalen und biologischen Produkten, die das Geschmackserlebnis steigern, erfreuen werden. Das Menü ändert sich zu jeder Jahreszeit.

Restaurant with typical local products surrounded by greenery.

We are a restaurant where you can discover the flavours of the area, thanks to our tasty dishes prepared and designed to delight you with our firstfruits, small fruits grown by us, local and organic products that enhance the taste. The menu changes every season.



RIVAMIA HOTEL RISTORANTE E PIZZERIA

Viale Dante, 49 - Riva del Garda
0464 567099
info@rivamia.it
www.rivamia.it

 Marzo - 16 Gennaio
März - 16. Januar
March - 16 January
Tutti i giorni/immer geöffnet/everyday
11.30-22.30

 70  150



Atmosfera calda e informale per assaporare piatti lavorati ad arte.

Cibi freschi e genuini, prodotti nel rispetto dell'ambiente e della tradizione locale: dallo speck e formaggi dell'Alpe Cimbra all'olio extravergine d'oliva del Garda. Il Grostel è il nostro piatto tipico, un tortino di patate con diverse e sfiziose guarnizioni, servito su una padella di ghisa calda. Gli ospiti dell'hotel potranno gustare un menu alla carta con uno sconto speciale del 10% presso il nostro ristorante pizzeria.

Eine informelle, gemütliche Atmosphäre, wo Sie erlesene Gerichte genießen können.

Echtes Frischkost wird unter Beachtung der lokalen Traditionen und der Umwelt vorbereitet: Speck und Käse aus dem Cimbra-Tal und Olivenöl aus dem Gardasee. Das „Grostel“ ist unser typisches Gericht, ein Kartoffelkuchen mit herzhaften Garnituren, serviert in einer Eisenpfanne. In unserem Restaurant-Pizzeria bekommen unsere Hotelgäste einen Sonderrabatt von 10% für unser Menü à la carte.

An informal and warm atmosphere, where you can taste exquisite dishes.

Following local traditions, fresh food is prepared in respect of the natural environment: Speck and Cheese from Cimbra valley and Extra virgin Olive oil from Lake Garda. The "grostel" is our typical dish, a potato cake with hearty sets served in an iron-pan. In our restaurant pizzeria, our hotel guests will receive a special 10% discount on the menu à la carte.



ROSTEL

Viale S. Francesco, 5 - Riva del Garda
0464 905843

 Tutto l'anno
Das ganze Jahr
All year round
Mar-Dom/Di-So/Tue-Sun
10.00 - 23.00

 Solo asporto
Nur zum Mitnehmen
Takeaway only



Rostel, l'abbreviazione tra Rösti e Tortel, uno street food tradizionale trentino che strizza l'occhio anche al pubblico gourmet.

Se volete provare qualcosa di nuovo, è il locale che fa per voi. Nelle vicinanze della Rocca di Riva del Garda, Rostel si ispira al tortel di patate della Val di Non e al Rösti alpino, offrendo rivisitazioni inedite e con prodotti locali: non perdetevi il rostel di lago!

Rostel, die Abkürzung zwischen Rösti und Tortel, ein traditionelles Trentino-Streetfood, das auch das Gourmet-Publikum anblinzelt.

Wenn Sie etwas Neues ausprobieren möchten, ist dies der richtige Ort für Sie. In der Nähe der Rocca von Riva del Garda ist Rostel von den Kartoffeltorteln des Val di Non und der alpinen Rösti inspiriert. Es bietet neue Neuinterpretationen mit lokalen Produkten: Verpassen Sie nicht den "Rostel di Lago"!

Rostel, the abbreviation between Rösti and Tortel, a traditional Trentino street food that also winks at the gourmet public.

If you want to try something new, this is the place for you. Near the Rocca di Riva del Garda, Rostel is inspired by the potato tortel of the Val di Non and the alpine Rösti. It offers new reinterpretations with local products: do not miss the "Rostel di Lago"!

TOP EXPERIENCE ESTATE/SUMMER 2022

Raccogli l'attimo

La meraviglia di cercare, riconoscere e raccogliere i frutti spontanei della montagna, il piacere di imparare a trasformarli secondo antiche e nuove tradizioni.

Seize the Moment

The marvel of searching for, recognising and picking the spontaneous mountain fruits, the pleasure of learning to transform them according to ancient and new traditions.

Quando/When: 6.06, 17.06 / 5.07 / 2.08 / 9.09, 30.09 / 7.10

Spiagge alte

Su inaspettate spiaggette lungo i torrenti alpini, cocktail in natura realizzato con erbe e frutti di montagna abbinato ad un goloso cestino firmato dagli chef stellati.

Mountain Beaches

On unexpected little beaches along Alpine streams and surrounded by nature, a cocktail made with mountain fruits and herbs paired with a delicious basket curated by a Michelin-starred chef.

Quando/When: 18.06, 25.06 / 2.07 / 3.09, 10.09, 17.09

Login nature connessi in natura

Percorsi di riconnessione con sé stessi e la bellezza piena e originale della montagna. Senza tecnologia, senza fretta, senza pensieri.

Unplug

Itineraries to reconnect with yourself and the full original beauty of the mountains. Without technology, without rushing, without worries.

Quando/When: 20.06 / 4.07 / 1.08 / 5.09 / 3.10

Montagna segreta

L'emozione di scoprire e conoscere la natura, le leggende, la storia e gli abitanti di queste montagne in percorsi fuori dall'ordinario.

Secret Mountain

The thrill of discovering nature, legends, history and the inhabitants of the mountains on out-of-the ordinary tours.

Quando/When: 13.06 / 18.07 / 22.08 / 19.09 / 17.10



S
T
Z
E
N
E

Mostra
AUSSTELLUNG – EXHIBITION

Street Food

Concerto
KONZERT – CONCERT

Rievocazione storica
HISTORISCHE NACHSTELLUNG
HISTORICAL REENACTMENT

Regata
REGATTA

Festival

Gara Sportiva
SPORTWETTBEWERB – SPORT COMPETITION

Cosa c'è in
programma oggi?
Controlla il calendario!

Was steht heute
auf dem Programm?
Sieh auf dem Kalender nach!

What's on today?
Check the calendar!



gardatrentino.it/events

PHOTO CREDITS:

Archivio Garda Dolomiti APT SpA (Watchsome, Tommaso Prugnola, Mattia Bonavida, Fabio Staropoli, Alessandro Galvagni, Multiweb.it),
Farmacia Foletto, Omkafè, Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. (Roberto Bragotto, Paolo Degiampietro, Daniele Lira, Graziano Panfili, Fabio Staropoli).

Illustration map: Ledolab.it

Si declina ogni responsabilità per eventuali variazioni e inesattezze per cause non dipendenti dalla nostra volontà.

Wir übernehmen keine Gewähr für eventuelle Änderungen, die unabhängig von unserem Willen sind.

We do not accept any responsibilities for changes occurred for reasons not dependent on our will.

**BASTIONE
ASCENSORE
PANORAMICO**

GARDA
TRENTINO

Included in your
Garda Guest Card
gardatrentino.it/guestcard

#bestview
of Lake Garda

GARDA DOLOMITI AZIENDA PER IL TURISMO S.P.A.

HQ and Info Point

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN) Italia
+39 0464 554 444 info@gardatrentino.it

gardatrentino.it

