

OFFERS

Guest Card
Experience

Road bike
Ferrata
Water

Discover
Family
Gusto

Canyoning
Winter

VACANZE CON

GUSTO

**100%
LOCAL**



VACANZE CON ***GUSTO***

Qui il clima mediterraneo abbraccia l'anima alpina, il vento disegna i paesaggi e i sapori del nord incontrano il gusto italiano. Tra ulivi, palme e boschi di abete nascono prodotti genuini e una cucina autentica, fatta di tradizioni montane e accenti del sud.

Scopri il Garda Trentino attraverso i suoi prodotti, pronti a regalarti un viaggio di sapori veri. Ti va di partire?

gardatrentino.it/food





Hier trifft das mediterrane Klima auf alpines Lebensgefühl, der Wind prägt die Landschaft, und nordische Aromen verschmelzen mit italienischem Genuss. Zwischen Olivenhainen, Palmen und Fichtenwäldern entstehen ehrliche Produkte und eine authentische Küche – mit alpiner Tradition und südlichem Flair.

Entdecke das Garda Trentino durch seine echten Geschmäcker.
Lust auf eine kulinarische Reise?

Here, the Mediterranean climate meets Alpine spirit, the wind shapes the landscape, and northern flavours blend with Italian taste. Among olive trees, palm trees and fir forests, authentic products are born, and a genuine cuisine comes to life—rooted in mountain tradition, touched by southern flair.

Discover Garda Trentino through its flavours.
Are you ready to go on a true taste journey?

ITALIAN OUTDOOR.

È l'essenza del Garda Trentino: un mix unico di attività all'aria aperta e stile italiano, tra adrenalina e relax, piccoli centri vivaci e buon cibo.

È nel nostro DNA: dalle sponde del Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta, passando per Ledro, Comano, Valle dei Laghi e Val di Gresta.

VIVI L'ITALIAN OUTDOOR.



Das ist Garda Trentino pur: der perfekte Mix aus Outdoor-Action und italienischem Lebensgefühl – irgendwo zwischen Adrenalin-Kick und Dolce Vita, lebhaften kleinen Orten und gutem Essen. Das haben wir einfach im Blut: vom Gardasee bis zu den Brenta-Dolomiten, über Ledro, Comano, das Valle dei Laghi und das Val di Gresta.

ERLEBE DAS ITALIAN OUTDOOR.

This is what Garda Trentino is all about: a unique mix of outdoor thrills and that unmistakable Italian flair – where adventure meets relaxation, charming little towns, and delicious food. It's in our veins – from the shores of Lake Garda to the Brenta Dolomites, through Ledro, Comano, Valle dei Laghi, and Val di Gresta.

EXPERIENCE THE ITALIAN OUTDOOR.



EXPERIENCE

THE BEST OF GARDA TRENTINO

In acqua, in montagna, tra piazze e borghi o a cavallo: ci sono mille modi per vivere il Garda Trentino. Scegli tra visite, tour guidati, degustazioni, laboratori... e **prenota subito la tua Experience preferita!**

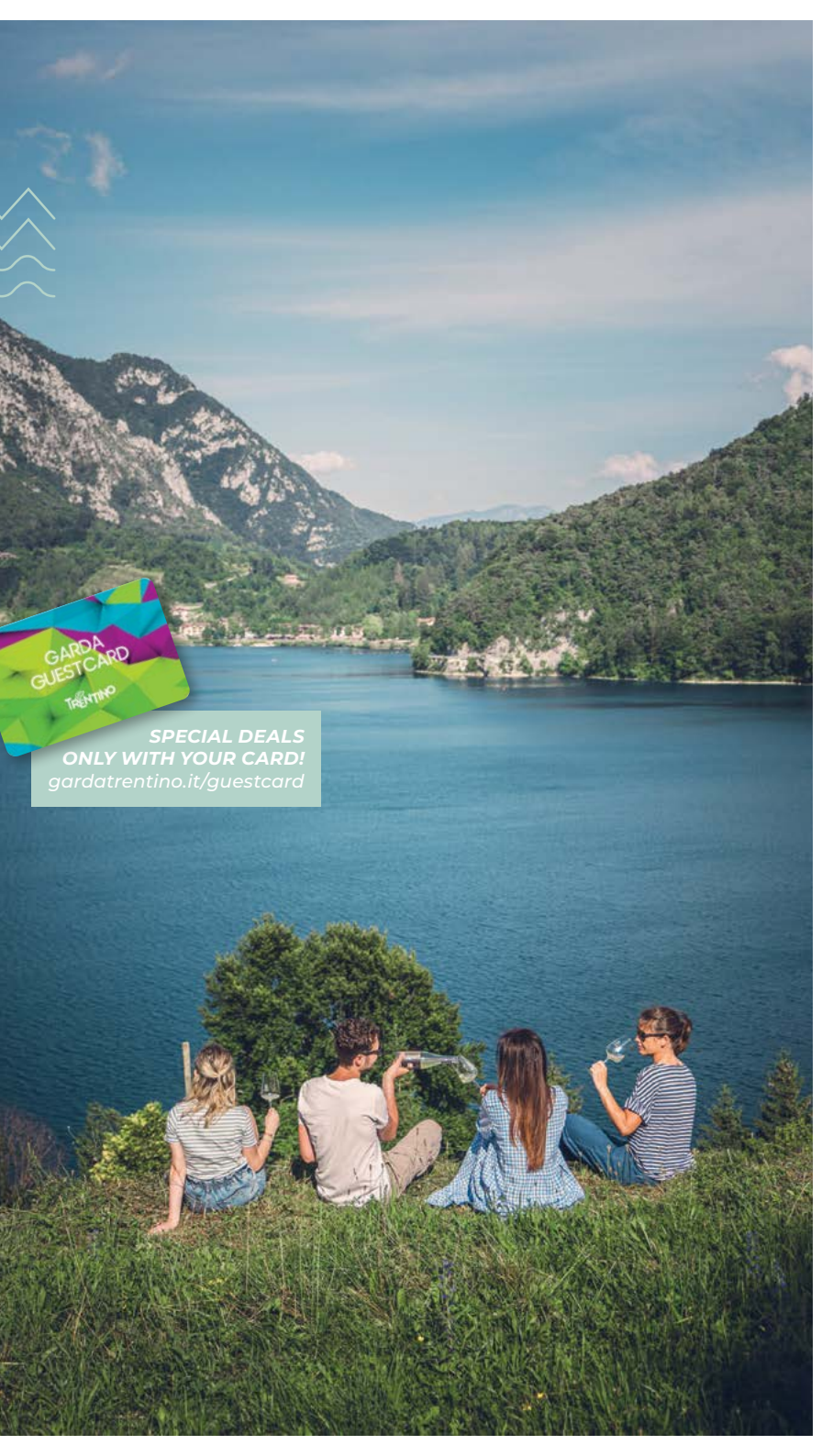
Auf dem Wasser, in den Bergen, durch lebendige Gassen oder auf dem Pferderücken: Es gibt unendlich viele Wege, Garda Trentino zu erleben. Ob Tour, Verkostung, Workshop oder geführtes Abenteuer – **such dir deine Lieblings-Experience aus und buch sie direkt!**

On the water, up in the mountains, through lively squares and quaint villages, or even on horseback – there are endless ways to experience Garda Trentino. Take your pick from guided tours, tastings, workshops... and **book your favourite Experience today!**





**SPECIAL DEALS
ONLY WITH YOUR CARD!**
gardatrentino.it/guestcard



GARDA GUEST CARD

Scopri quanti vantaggi “gustosi” ti aspettano!

Uno sconto sulla spesa, un assaggio prelibato o magari un omaggio goloso: ogni azienda ha qualcosa di speciale in serbo per te. Cerca le attività aderenti in questa brochure, sono identificate dal **logo Garda Guest Card**.

E non è tutto: con la tua Card accedi a più di 120 vantaggi esclusivi, tra cui ingressi alle attrazioni più amate del Garda Trentino e trasporti gratuiti.

Entdecke die „schmackhaften“ Vorteile, die auf dich warten!

Ein Rabatt beim Einkaufen, eine köstliche Kostprobe oder vielleicht ein verlockendes Geschenk: Jedes Unternehmen hält etwas Besonderes für dich bereit. Such nach den teilnehmenden Betrieben in dieser Broschüre, erkennbar am **Garda Guest Card-Logo**.

Und das ist noch nicht alles: Mit deiner Karte erhältst du Zugang zu mehr als 120 exklusiven Vorteilen, einschließlich Eintritt zu den beliebtesten Attraktionen des Garda Trentino und kostenlose Transportoptionen.

Discover the “tasty” benefits waiting for you!

A discount on shopping, a delicious sample, or perhaps a mouthwatering gift: Every business has something special in store for you. Spot them in this brochure, marked by the **Garda Guest Card logo**.

But there's more: Your card unlocks access to over 120 exclusive advantages, including admissions to Garda Trentino's top attractions and free transport services.



Vuoi saperne di più? Trovi tutti i dettagli su

Möchtest du mehr erfahren? Alle Informationen findest du unter

Want to learn more? Find everything you need at

gardatrentino.it/guestcard





OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA

NATIVES OLIVENÖL EXTRA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

OLIVETI SECOLARI, SOLEGGIATI TERRAZZAMENTI, PIANTE CENTENARIE

Tra le zone di produzione tradizionale dell'olio di oliva, il Garda Trentino è la più settentrionale al mondo. Una caratteristica unica che, abbinata a un lavoro paziente e attento, permette di produrre oli di altissima qualità. Non è un caso che molti siano certificati D.O.P. e abbiano vinto prestigiosi premi internazionali!

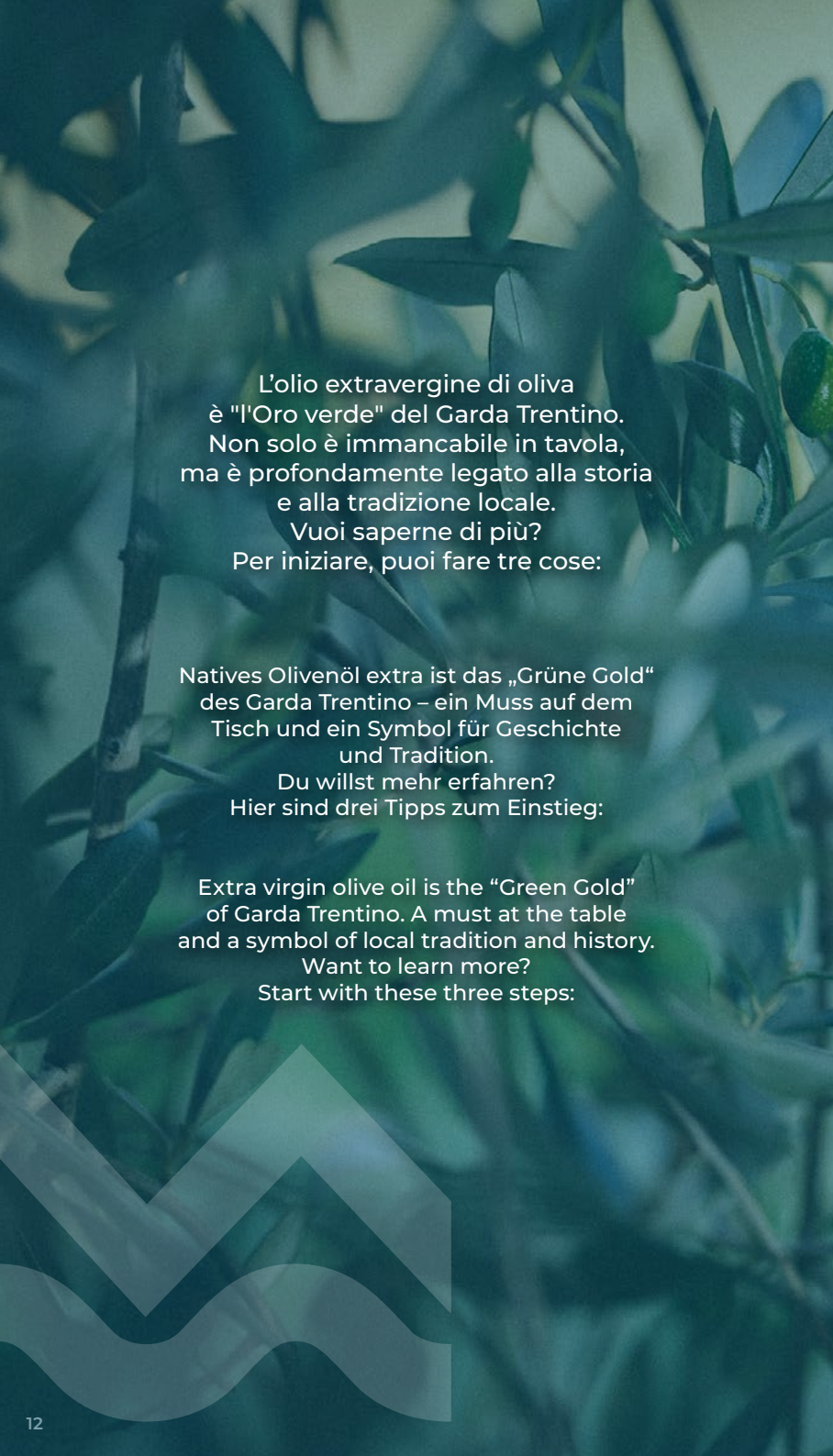
URALTE, SONNIGE OLIVENHAINE, HUNDERTJÄHRIGE BÄUME

Unter den traditionellen Anbaugebieten für Olivenöl ist das Garda Trentino das nördlichste der Welt. Eine einzigartige Eigenschaft, die in Verbindung mit geduldiger und sorgfältiger Arbeit, die Herstellung von Ölen höchster Qualität ermöglicht. Nicht umsonst sind viele von ihnen D.O.P.-zertifiziert und haben renommierte internationale Auszeichnungen erhalten!

ANCIENT OLIVE GROVES, SUNNY TERRACES, TREES MANY CENTURIES OLD

Among traditional olive oil production areas, Garda Trentino is the world's northernmost. A unique characteristic that, combined with patient and careful work, enables the production of oils of the highest quality. It is no coincidence that many of them are D.O.P. certified and have won prestigious international awards!





L'olio extravergine di oliva
è "l'Oro verde" del Garda Trentino.
Non solo è immancabile in tavola,
ma è profondamente legato alla storia
e alla tradizione locale.
Vuoi saperne di più?
Per iniziare, puoi fare tre cose:

Natives Olivenöl extra ist das „Grüne Gold“
des Garda Trentino – ein Muss auf dem
Tisch und ein Symbol für Geschichte
und Tradition.
Du willst mehr erfahren?
Hier sind drei Tipps zum Einstieg:

Extra virgin olive oil is the “Green Gold”
of Garda Trentino. A must at the table
and a symbol of local tradition and history.
Want to learn more?
Start with these three steps:

AL RISTORANTE, CHIEDERE LA CARTA DELL'OLIO

È uno strumento che ti spiega come degustare l'olio e quali caratteristiche ha il prodotto, oltre a presentarti vari tipi di oli disponibili in zona.

NACH DER OLIVENÖL-GUIDE FRAGEN

Sie erklärt dir, wie man Öl verkostet, welche Eigenschaften wichtig sind und welche Sorten es in der Region gibt.

ASK FOR THE OIL GUIDE

This menu helps you understand how to taste olive oil, what to look for, and introduces you to local varieties.

[*gardatrentino.it/cartadellolio*](http://gardatrentino.it/cartadellolio)

PERCORRERE IL SENTIERO DELL'OLIVO

In 7 km attraverso l'olivaia di Arco, 14 installazioni raccontano come l'olivo sia diventato parte integrante del paesaggio e della tradizione dell'Alto Garda.

DEN OLIVENWEG ENTDECKEN

Auf 7 km durch Arcos Olivenhaine erzählen 14 Stationen, wie der Olivenbaum fester Teil der Landschaft und Kultur des Garda Trentino wurde.

WALK THE OLIVE TRAIL

7 km through Arco's olive groves and 14 installations that tell the story of how olive trees became part of Alto Garda's landscape and culture.

[*gardatrentino.it/sentierodellolio*](http://gardatrentino.it/sentierodellolio)

VISITARE UN FRANTOIO

I frantoi del Garda Trentino sono aperti tutto l'anno per visite e degustazioni, ma danno il meglio di sé durante Frantoi Aperti, a novembre.

EINE ÖLMÜHLE BESUCHEN

Die Ölmühlen im Garda Trentino sind das ganze Jahr über für Führungen und Verkostungen geöffnet – ihr volles Potenzial entfalten sie jedoch bei Frantoi Aperti im November.

VISIT AN OIL MILL

The olive mills of Garda Trentino are open all year for guided tours and tastings, but they truly shine during Frantoi Aperti in November.

[*gardatrentino.it/frantoiaperti*](http://gardatrentino.it/frantoiaperti)



FRANTOI APERTI

NOVEMBRE • NOVEMBER

gardatrentino.it/frantoiaperti



Un fine settimana per imparare,
per dialogare, per annusare.
Per assaggiare l'olio extravergine
di oliva prodotto nel Garda Trentino.

Ein Wochenende zum Lernen, zum Reden,
zum Schmecken. Zum Verkosten des nativen
Olivenöls extra des Garda Trentino.

A weekend to learn, to talk, to savour.
To taste the extra virgin olive oil produced
in Garda Trentino.

VINI

WEINE - WINES





BIANCO, ROSSO O ROSATO?

Inizia con un Nosiola, bianco autoctono leggero e profumato. E poi prosegui con i rossi Marzemino, Rebo, Merlot, Pinot Nero. Senza dimenticare gli spumanti di montagna, come il Trentodoc. Le cantine del Garda Trentino sono pronte a viziare ogni amante del buon vino.

WEISS, ROT ODER ROSÉ?

Beginne mit der Nosiola, einem leichten, aromatischen Weißwein aus der Region.

Dann Marzemino, Rebo, Merlot oder Pinot Nero. Nicht zu vergessen: Trentodoc – Trentiner Bergschaumwein. Die Winzer des Garda Trentino freuen sich auf deinen Besuch.

WHITE, RED OR ROSÉ?

Start with Nosiola, a light, fragrant local white. Then move to Marzemino, Rebo, Merlot or Pinot Noir. Don't miss Trentodoc – sparkling wine from the mountains. Wineries in Garda Trentino are ready to delight wine lovers.

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.





VINO
SANTO

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 höch-
sten Genuss in bester Gesellschaft.

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

LO SAPEVI CHE...?

Santa Massenza, piccolo borgo della Valle dei Laghi, è la capitale italiana della grappa. Qui c'è infatti il maggior numero di distillerie per abitante: una concentrazione... inebriante.

SCHON GEWUSST...?

Santa Massenza, ein kleines Dorf im Valle dei Laghi, ist die italienische Grappa-Hauptstadt. So gibt es hier die meisten Brennereien pro Einwohner: eine berauschende Konzentration...

DID YOU KNOW THAT...?

Santa Massenza, a small village in the Valle dei Laghi, is the Italian capital of grappa. In fact, it is the place with the highest number of distilleries per inhabitant: an intoxicating concentration!



LO SAPEVI CHE...?

Per definizione, la birra artigianale è prodotta da piccoli birrifici indipendenti, con metodi appunto artigianali, e non subisce processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

DID YOU KNOW THAT...?

By definition, craft beer is made by small independent breweries using artisan methods, without undergoing any pasteurisation or microfiltration processes.

SCHON GEWUSST...?

Craft Bier wird von kleinen selbständigen Brauereien mit handwerklichen Methoden hergestellt und keiner Pasteurisierung und Mikrofiltration unterzogen.

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!





CARNE SALADA

Vera icona gastronomica del Garda Trentino, nasce da un antico metodo di conservazione della carne. Provala cruda e tagliata sottile a mo' di carpaccio oppure cotta, accompagnata dai fagioli come vuole la tradizione locale.

Die gastronomische Ikone des Garda Trentino ist aus einer antiken Methode zur Konservierung von Fleisch hervorgegangen. Probiere es roh und fein aufgeschnitten wie ein Carpaccio oder gekocht, begleitet von Bohnen gemäß der lokalen Tradition.

A true gastronomic icon of Garda Trentino, it originates from an ancient method of preserving meat. Try it raw and thinly sliced like carpaccio or cooked, and served with beans as per the local tradition.





PESCE D'ACQUA DOLCE



*SÜSSWASSERFISCH
FRESHWATER FISH*

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.



**FESTIVAL
DEL PESCE**
**D'ACQUA
DOLCE**





Tre giorni
per scoprire
quanto può essere
versatile e gustoso
il pesce d'acqua
dolce in cucina.

SÜSSWASSERFISCH
FESTIVAL
Drei Tage voller
Entdeckungen: Wie
vielseitig und lecker
Süßwasserfisch in
der Küche sein kann.

FRESHWATER FISH
FESTIVAL
Three days to
discover the many
flavours and uses
of freshwater fish
in the kitchen.

gardatrentino.it/pesceacquadolce

ORTAGGI

GEMÜSE

VEGETABLES



Il paesaggio della Val di Gresta, “l’orto biologico del Trentino”, è caratterizzato da tanti piccoli appezzamenti che raggiungono i 1300 metri di quota. Qui la coltivazione segue metodi tradizionali, prevalentemente manuali, rispettando la natura e il ritmo delle stagioni. Il risultato? Patate, carote, cavoli, radicchi, porri e tanti altri ortaggi, tutti incredibilmente saporiti e genuini.





Das Val di Gresta, der „Bio-Garten Trentinos“, zeichnet sich durch zahlreiche kleine Anbauflächen aus, die bis auf 1300 Meter Höhe reichen. Der Anbau erfolgt hier nach althergebrachten Methoden, vorwiegend in Handarbeit, mit Respekt vor der Natur und den Jahreszeiten. Das Ergebnis sind Kartoffeln, Karotten, Kohl, Radicchio, Lauch und viele andere Gemüsesorten, die durch ihren außergewöhnlichen Geschmack und ihre Echtheit überzeugen.

The landscape of Val di Gresta, known as the “organic garden of Trentino,” is dotted with numerous small plots that extend up to 1300 meters in elevation. Here, cultivation follows age-old methods, predominantly by hand, deeply respectful of nature and seasonal cycles. The outcome? Potatoes, carrots, cabbage, radicchio, leeks, and many other vegetables, all distinguished by their incredible flavour and genuine quality.

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.



PATATE

DI MONTAGNA

KARTOFFELN AUS DEN BERGEN
MOUNTAIN POTATOES

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%.

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.

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.



FRUTTA



OBST - FRUIT

Tra la frutta coltivata nel Garda Trentino il posto d'onore spetta a tre vere chicche locali. Tre tipi di frutti quasi scomparsi, oggi recuperati e coltivati con orgoglio:

Drei besondere Früchte haben im Garda Trentino einen Ehrenplatz. Lokale Sorten, fast verschwunden, heute wieder kultiviert – mit Stolz und Hingabe:

Among all fruit grown in Garda Trentino, three local gems stand out. Unique varieties once nearly lost, now proudly revived and cultivated:

SUSINE *SUSINEN - PLUMS*

Originaria di Dro e ricca di potassio e vitamine.

Sie stammen aus Dro und sind reich an Kalium und Vitaminen.
Hailing from Dro and rich in Potassium and vitamins.

MARONI *MARONEN - CHESTNUTS*

Puoi trovarli nei boschi di Drena, Tenno, Nago e Campi.

Diese findet man in den Wäldern rund um Drena, Tenno, Nago und Campi.
You can find them in the woods around Drena, Tenno, Nago and Campi.

NOCI *NÜSSE - WALNUTS*

Crescono tra i noceti dell'Altopiano di Bleggio.

Auf der Bleggio-Hochebene wächst die Bleggio-Nuss.
The walnuts from the Bleggio plateau are a treat.





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.





MADE

IN GARDA TRENTINO

Il patrimonio gastronomico del Garda Trentino include tanti altri prodotti, tutti da provare.

Per esempio, miele dorato che racconta di prati fioriti. Senza dimenticare prodotti che non nascono qui, ma che nel Garda Trentino riescono a sprigionare il meglio della loro essenza, come il caffè e le farine di cereali di montagna.

Das gastronomische Erbe des Garda Trentino beinhaltet zahlreiche andere Produkte, die es alle zu probieren gilt.

Beispielsweise goldener Honig, der von Blumenwiesen erzählt. Nicht zu vergessen, die Produkte, die zwar nicht hier erzeugt werden, aber im Garda Trentino ihr ganzes Wesen entfalten, wie etwa Kaffee und Mehl aus Getreide aus den Bergen.

The gastronomic heritage of Garda Trentino includes a wide variety of other products, all worth tasting.

For example, golden honey that tells stories of flowery meadows.

Not to mention products that do not originate here, but which find the perfect location to release the best of their essence in Garda Trentino, such as coffee and mountain cereal flours.





PIÙ GUSTO, PIÙ GIUSTO

Il Garda Trentino è una destinazione certificata da GSTC – Global Sustainable Tourism Council. Questo significa che, per noi, la sostenibilità è un valore fondamentale, un impegno condiviso con tutto il territorio e con chi lo vive, da residente o anche solo per qualche giorno.

COSA C'ENTRA LA SOSTENIBILITÀ CON LA GASTRONOMIA?

È possibile adottare un approccio sostenibile ogni giorno, anche in vacanza. E anche a tavola!

Si tratta soprattutto di fare scelte più consapevoli: qui trovi qualche consiglio.

- ✓ **Scegli prodotti locali e di stagione:**
sono più buoni e meno impattanti
- ✓ **Cerca ristoranti e agriturismi sostenibili**
e prova le ricette della tradizione locale
- ✓ **Sii curioso: chiedi da dove arrivano i prodotti,**
come sono cucinati, che storia hanno
- ✓ **Al buffet, serviti poco per volta e, piuttosto, fai un secondo giro.** In questo modo, eviti di lasciare il cibo nel piatto
- ✓ **Bevi acqua del rubinetto e usa una borraccia**
- ✓ **Compra i prodotti tipici direttamente dai produttori o**
in negozi che hanno un contatto diretto con chi produce
- ✓ **Quando puoi, compera prodotti sfusi**
- ✓ **Conosci chi c'è dietro il prodotto:**
visita cantine, frantoi, aziende agricole

MEHR GESCHMACK, MEHR BEWUSSTSEIN

Das Garda Trentino ist eine vom GSTC zertifizierte Destination.

Das bedeutet: Nachhaltigkeit ist für uns ein zentraler Wert, den wir mit dem ganzen Gebiet und allen, die es erleben, teilen – ob als Einheimische oder als Gäste.

WAS HAT GENUSS MIT NACHHALTIGKEIT ZU TUN?

Man kann auch im Urlaub – und besonders am Tisch – bewusste Entscheidungen treffen:

— Regionale und saisonale Produkte wählen: besser im Geschmack, besser fürs Klima

— Nachhaltige Restaurants und Agriturismo bevorzugen und lokale Rezepte probieren

— Neugierig sein: Fragen, woher die Produkte kommen und wie sie zubereitet wurden

— Am Buffet lieber kleine Portionen nehmen und ggf. nachholen, statt Reste zu lassen

— Leitungswasser trinken und Trinkflasche mitnehmen

— Direkt bei Produzenten oder in Geschäften mit direktem Bezug kaufen

— Unverpacktes wählen, wo möglich

— Die Produzent:innen kennenlernen: Kellereien, Ölmühlen, Bauernhöfe besuchen

MORE TASTE, MORE CARE

Garda Trentino is a GSTC-certified destination.

This means sustainability is one of our core values, shared by our community and guests alike.

HOW DOES FOOD CONNECT TO SUSTAINABILITY?

You can make mindful choices every day, even on holiday—and even at the table!

— Choose seasonal and local products: tastier and with less impact

— Look for sustainable restaurants and farm stays, and try local recipes

— Be curious: ask where food comes from and how it's made

— At buffets, take small portions —better to go back for more than waste food

— Drink tap water and carry a reusable bottle

— Buy local from producers and shops that support them

— Opt for packaging-free when possible

— Meet the people behind the product: visit wineries, oil mills and farms



UNA SPESA GUSTOSA

EIN GENUSSVOLLER EINKAUF
THE TASTIEST FOOD SHOPPING!

Chi prova i prodotti del Garda Trentino di solito non perde occasione per farne scorta e portarsi a casa un "pezzo" di territorio. E quando finiscono? Per fortuna c'è sempre la possibilità di ordinare tutto online!

Vuoi sapere dove fare lo shopping più buono?

• PRODUTTORI E SHOPPING

In queste pagine troverai un elenco di indirizzi a cui rivolgerti per una spesa a km 0

• MERCATI

Ogni settimana le bancarelle dei produttori colorano il centro di Riva del Garda e di Arco.

Cerca la prossima data: gardatrentino.it/farmers-markets

• NEGOZI ONLINE

A casa in pochi click: gardatrentino.it/athome

Wer die Produkte aus dem Garda Trentino probiert, versäumt meist keine Gelegenheit, um sich damit einzudecken und ein „Stück“ aus der Region mit nach Hause zu nehmen. Und wenn sie zur Neige gehen? Zum Glück besteht immer die Möglichkeit, alles online zu bestellen!

Du möchtest wissen, wo man am besten einkauft?

• HERSTELLER UND SHOPPING

Auf diesen Seiten findest du eine Liste mit Adressen für einen regionalen Einkauf

• MÄRKTE

Jede Woche bringen die Marktstände der Hersteller Farbe in das Zentrum von Riva del Garda und von Arco.

Suche das nächste Datum: gardatrentino.it/farmers-markets

• ONLINE-STORES

Lieferung nach Hause mit wenigen Klicks: gardatrentino.it/athome



Those who try Garda Trentino products usually make the most of their visit as a chance to stock up and take home a 'piece' of the territory. And when they run out? Fortunately, everything can always be re-ordered online!

Want to know where to do your tastiest food shopping?

- **PRODUCERS AND SHOPPING**

Here you'll find a list of contacts where you can shop for local products.

- **MARKETS**

Every week the stalls of local producers fill the centre of Riva del Garda and Arco with their colourful wares.

Search for the next date: gardatrentino.it/farmers-markets

- **ONLINE STORES**

Delivered to your door in a click: gardatrentino.it/athome

MESE DEL GUSTO



100%
LOCAL

LE FESTE DEL SAPORE LOCALE

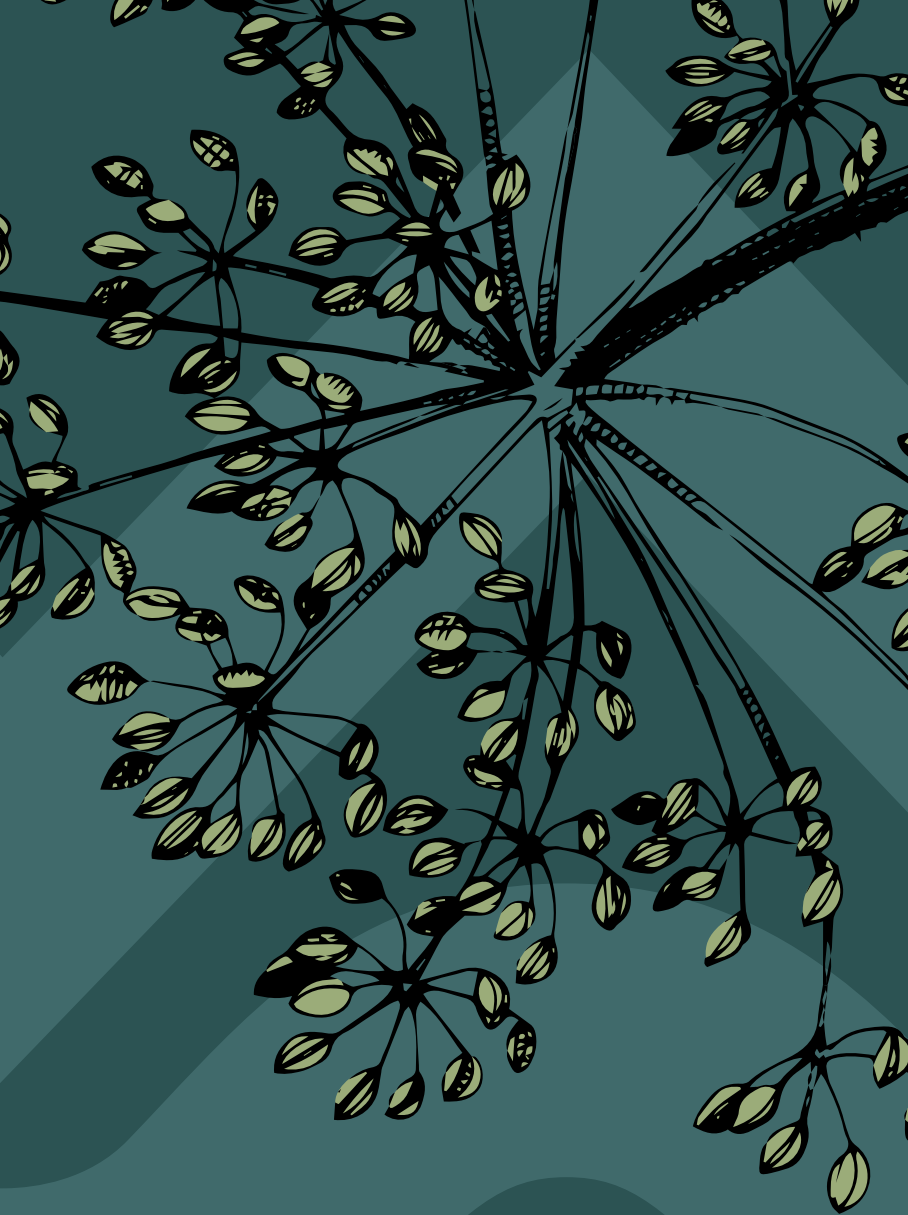
In un territorio sospeso tra Alpi e Mediterraneo nascono prodotti ricchi di sapore e tradizione. Sagre ed eventi li celebrano tutto l'anno, ma soprattutto in autunno, quando arriva il raccolto.

GENUSS-FESTIVAL

In einem Gebiet zwischen Alpen und Mittelmeer entstehen Produkte mit Geschichte und Geschmack. Das ganze Jahr über feiern Feste und Events diese Vielfalt – besonders im Herbst, zur Erntezeit.

A GALA OF FLAVOUR

In a land suspended between the Alps and the Mediterranean, tradition and flavour thrive. Throughout the year—but especially in autumn—festivals and events celebrate the harvest.



SAVE THE DATE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



PRODUTTORI

PRODUZENTEN
PRODUCERS



LEGENDA

ZEICHENERKLÄRUNG KEY TO SYMBOLS



Olio extravergine d'oliva

Natives Olivenöl Extra
Extra virgin olive oil



Vino e Vino Santo

Wein und Vino Santo
Wine and Vino Santo



Distillati, liquori, amari

Destillate, Grappas, Bitter
Distillates, grappas, bitters



Birra artigianale

Craftbier
Craft Beer



Carne e salumi

Fleisch- und Wurstwaren
Meat products



Pesce d'acqua dolce

Süßwasserfisch
Freshwater fish



Latte e formaggi

Milch und Käse
Milk and cheese



Prodotti dell'orto

Gemüse
Farm produce



Frutta & Co.

Obst & Co.
Fruit & Co.



Made in GARDA TRENTINO



Degustazioni

Verkostungen
Tastings



Visite guidate

Geführte Besichtigungen
Guided visits



Spedizioni

Sendungen
Shipments



ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Strada di San Zeno, 2 - Cologna (Tenno)
+39 0464 550064
info@acetaiatn.it
acetaiadelbalsamico.it



Casa dell'aceto balsamico trentino,
ma anche di olio, formaggio e vino.

Heimat des Trentiner Aceto Balsamico,
aber auch von Öl, Käse und Wein.

Purveyor of balsamic vinegar from Trento,
but also oil, cheese and wine.



AGRARIA RIVA DEL GARDA

Via S. Nazzaro, 4 - Riva del Garda
+39 0464 552133
info@agririva.it
store.agririva.it



Olio, vino e prodotti tipici: un'esperienza di
shopping enogastronomico senza paragoni.

Öl, Wein und typische Produkte: ein gastronomisches
Shopping-Erlebnis, das seinesgleichen sucht.

Oil, wine, and typical produce: a gastronomic shopping
experience that cannot be beaten.



AGRISALUS

Loc. Fibbie, 22 - Pratosaiano (Arco)
+39 379 1179271
info@agrisalus.it
agrisalus.it



Fattoria didattica con produzioni a km0
e a basso impatto ambientale.

Lehrbauernhof mit lokalen
und umweltfreundlichen Produkten.

Educational farm with local
and environmentally friendly products.



ASTRO

Via G. Galilei, 43 - Lavis
+39 0461 242525
info@troteastro.it
troteastro.it



Trote e salmerini alpini. Buoni, sani e trentini.
Forellen und Seesaiblinge.
Gut, gesund und aus dem Trentino.
Trout and char. Good, healthy, and from Trentino.



BERTAMINI

Loc. San Tomaso, 32A - San Tomaso (Riva del Garda)
+39 0464 664755
bertamini@bertaminifrutta.it
bertaminifrutta.it



Azienda agricola familiare che produce
e vende frutta e verdura fresche di stagione.
Landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der frisches saisona-
les Obst und Gemüse herstellt und direkt verkauft.
Family farm producing and selling fresh seasonal fruit
and vegetables.



BIRRA ARTIGIANALE IMPAVIDA

Via Sabbioni, 9/A - San Giorgio (Arco)
+39 0464 630028 | + 39 324 8360212
info@birraimpavida.com
birraimpavida.com



Birre artigianali di grande carattere.
Craft Bier mit großem Charakter.
Craft beer with great character.





BRIOLEUM

Via Vergolano, 65 - Arco (SHOP)
+39 345 8396166 | +39 324 8944212
info@brioleum.it
brioleum.it



Olio extravergine d'oliva DOP dai nostri uliveti sul Monte Brione, ora anche nel nostro nuovo shop.
Natives Olivenöl extra aus unseren Olivenhainen auf dem Monte Brione, jetzt auch in unserem neuen Shop erhältlich
Extra virgin olive oil from our olive groves on Monte Brione, now available in our new shop as well.



CANTINA SALIM

Loc. Salim, 1 - Drena
+ 39 0464 1850622
info@cantinasalim.it
cantinasalim.it



Un sogno divenuto realtà,
fatto di tradizione e avanguardia.
Ein wahr gewordener Traum, aus Tradition und Innovation.
A dream come true, made of tradition and innovation.



COMAI

Via di San Cassiano, 9 - Riva del Garda
+39 0464 553485 | +39 340 8867492
info@comairivadelgarda.com
comairivadelgarda.com



Vi aspettiamo per degustare le eccellenze
dei vini prodotti nel Garda Trentino.
Wir erwarten dich zur Verkostung der hervorragenden
Weine, die im Garda Trentino produziert werden.
Come and taste the excellences of the wines
from Garda Trentino.



FRANTOIO BERTAMINI

Via San Valentino, 4/A - Vignole (Arco)
+39 349 6808940
frantoio.bertamini@libero.it



Genuini aromi della nostra terra, frutto di sapiente lavoro. Produzione di olio biologico.
Authentische Aromen aus unserer Region, das Ergebnis kundiger Arbeit. Produktion von Bio-Olivenöl.
Wholesome aromas from our land, the result of expert work. Production of organic olive oil.



FURLETTI GABRIELE

Via Sega, 36 - Riva del Garda
+39 347 5228641
info@furlettivines.com
furlettivines.com



Vini che raccontano l'anima del Garda Trentino.
Wines capturing the spirit of Garda Trentino.
Weine mit dem Geist des Garda Trentino.



LA QUADRA

Via Giovanni Segantini, 16 - Drena
+39 347 6854168
laquadra.bortolotti@gmail.com
bortolottilaquadra.it



Azienda agricola con produzione, vendita e ristoro con taglieri, panini e molto altro.
Landwirtschaftsbetrieb mit eigener Produktion, Verkauf und Bewirtung mit Sandwiches und vielem mehr.
Farm with own produce and store, as well as restaurant serving cold cuts, panini and much more.





LA TRENTINA

Viale Daino, 84 - Pietramurata (Dro)
+39 0464 507184
info@latrentina.it
latrentina.it



Tutto il buono della terra trentina.
All die Güte des Trentiner Bodens.
All the goodness of the land in Trentino.



MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81 - Linfano (Arco)
+39 0464 505432
info@madonnadellevittorie.it
madonnadellevittorie.it



Scopri la ricca tradizione olearia e vinicola locale con la nostra azienda agricola.
Erlebe die reiche Tradition von regionalem Olivenöl und Wein auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb.
Discover the rich tradition of local olive oil and wine production with our farm.



MASO BÒTES

Loc. Olif de Bòtes, 1 - Varignano (Arco)
+39 0464 791014 | +39 347 8558334
info@masobotes.it
agriturismomasobotes.it



Vieni a scoprire l'Olif de Bòtes, un olivo con 1000 anni di storia da raccontare!
Entdecke den Olif de Bòtes, einen Olivenbaum, der 1000 Jahre Geschichte zu erzählen hat!
Come and discover the Olif de Bòtes, an olive tree with 1000 years of history to tell!



MEZZACORONA

Via Goito, 1 - Bolognano (Arco)
+39 0464 532132
info@mezzacorona.it
mezzacorona.it



Vini del Trentino, prodotti con passione
da oltre 1600 soci.

Weine aus dem Trentino, die mit Leidenschaft
von über 1600 Genossenschaftlern hergestellt werden.
Trentino wines, made with passion by over 1600 members.



MOLINO PELLEGRINI

Via Varoncello, 27 - Varone (Riva del Garda)
+39 0464 521323
ufficio@molinopellegrini.it
molinopellegrini.it



Dal 1903, il mulino produce farine tradizionali
di mais artigianali e non solo.

Seit 1903 produziert die Mühle traditionelle Maismehle
und nicht nur.

The mill has been making traditional and other corn flour
with since 1903.



OLIOCRU

Via Maso Belli, 1/B - Riva del Garda
+39 0464 715344
info@oliocru.it
oliocru.it



Vieni a degustare i nostri oli pluripremiati
e i nostri healthy food.

Komm zu uns, um unsere mehrfach ausgezeichneten
Öle und unser Healthy Food zu verkosten.

Come and taste our award-winning oil
and other healthy food.



OMKAFFÈ

Via A. Moro, 7 - San Giorgio (Arco)
+39 0464 552761
info@omkaffe.com
omkaffe.com



Visita la torrefazione, scopri il museo,
 degusta un ottimo espresso!

Besuche die Rösterei, entdecke das Museum,
 probiere einen hervorragenden Espresso!

Visit the roasting plant, see the museum,
 and enjoy an excellent espresso!



RIGATTI

Via S. Sighele, 8 - Torbole sul Garda (Nago - Torbole)
+39 348 3053911
info@bbiogardaulivi.com
rigattievo.it



Olio extravergine d'oliva BIO,
 vino e broccolo di Torbole.

Natives Olivenöl extra BIO, Wein und Brokkoli aus Torbole.
 Organic extra virgin olive oil, wine and Torbole broccoli.



TENUTA I MARONERI

Via al Gac' 34 - Drena
+39 348 7917407
info@tenutaimaroneri.it



Un'eccellenza biologica nel cuore di Drena.

Biologische Spitzenqualität im Herzen von Drena.

Organic excellence in the heart of Drena.



TROTICOLTURA ARMANINI

Via Linfano, 39 - Linfano (Arco)
+39 0465 685057
troticoltura@armanini.it
armanini.it



Dal 1963, specialità di pesce d'acqua dolce e di montagna.

Seit 1963 Spezialitäten vom Süßwasserfisch und aus den Bergen.

Freshwater and mountain fish specialties since 1963.



A. FOLETTO

Via Cassoni, 3 - Pieve (Ledro)
+39 0464 591038 | +39 348 9701729
info@foletto.net
museofoletto.it



Un concentrato di storia e conoscenza che si distilla in prodotti speciali.

Ein Konzentrat an Geschichte und Wissen, das zu Spezialprodukten destilliert wird.

A concentrate of history and expertise, distilled into special products.



BATISTÌ

Loc. Derco, 5 - Bezzecca (Ledro)
+39 389 0756357
info@agriturladasa-ledro.it
agriturladasa-ledro.it



Produzione di formaggi e burro di malga. Una storia che profuma di tradizione.

Herstellung von Bergkäse und Almbutter. Eine Geschichte, die nach Tradition duftet.

Production of cheese and alpine butter. A story steeped in tradition.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE LEDER

Via Nuova, 11 - Pieve (Ledro)
+39 0464 655092
info@birrificioleder.it
birrificioleder.it



Dall'acqua della Valle di Ledro, una birra artigianale ispirata alla tradizione boema.
Aus dem Wasser des Ledrotals ein Craft Bier, das von der böhmischen Tradition inspiriert ist.
From the water of Valle di Ledro comes a craft beer inspired by traditional Bohemian brewing.



BOSC DEL MENEGHÌ

Via Casarino, 4 - Pur (Ledro)
+39 389 5150167
info@boscdelmeneghi.com
boscdelmeneghi.com



Biologico e naturale di qualità, vieni a scoprirci.
Biologisch und natürlich in der Qualität, lerne uns kennen.
Quality, organic and natural. Come and taste for yourselves.



LATTE LEDRO

Via Generale dalla Chiesa, 5 - Bezzecca (Ledro)
+39 328 6454026
ora.lau@hotmail.it



Da tradizione, passione e rispetto per il territorio nascono formaggi d'eccellenza.
Aus Tradition, Leidenschaft und Respekt für die Region entsteht ein ausgezeichnete Käse.
Tradition, passion and respect for the land are at the root of excellent cheeses.



MACELLERIA CIS 1889

Via XXI Luglio, 8 - Bezzecca (Ledro)
+39 0464 591023
info@cis1889.it
cis1889.it



Carne trentina lavorata con passione,
fin dal 1889.
Mit Leidenschaft verarbeitetes Trentiner Fleisch, seit 1889.
Trentino meat, prepared with dedication since 1889.



MASO DELL' APICOLTORE

Via Casarino, 1 - Pur (Ledro)
+39 345 7158066
info@masoapicoltore.it
masoapicoltore.it



Miele, propoli, polline, prodotti cosmetici
e altri derivati dall'alveare.
Honig, Propolis, Pollen, Kosmetikprodukte und andere
Erzeugnisse aus dem Bienenstock.
Honey, propolis, pollen, cosmetics and other natural
beehive products.



SARTORI ORGANIC FARM

Via Val Maria, 221 - Pur (Ledro)
+39 320 1656229
booking@sartoriorganicfarm.com
sartoriorganicfarm.com



Con la passione dei vignaioli di montagna,
produciamo vini biologici.
Mit der Leidenschaft, die Bergwinzer kennzeichnet,
produzieren wir biologische Weine.
With the passion of mountain winegrowers,
we produce organic wines.



SEGALLA FABIO

Via M. Bianchi - Lenzumo (Ledro)
+39 368 7471632
segallafabio63@gmail.com



Piccoli frutti, frutta, ortaggi, confetture, conserve e sciroppi naturali.

Beeren, Obst, Gemüse, Konfitüren, Konserven und natürliche Sirupe.

Berries, fruit, vegetables, preserves, jams and natural syrups.



CA' DE MEL

Fraz. Stumiaga, 40 - Stumiaga (Fivè)
+39 0465 736016
info@cademel.it
cademel.it



Miele di produzione propria e prodotti dell'alveare.

Honig aus eigener Imkerei und Produkte aus dem Bienenstock.

Honey from our own apiary and products from the beehive.



COPAG - COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI GIUDICARIESI

Via G. Prati, 1 - Dasindo (Comano Terme)
+39 0465 701793
info@copagtrentino.it
copagtrentino.it



Solo terra, aria di montagna e lavoro dei nostri Soci.

Nur Erde, Bergluft und die Arbeit unserer Genossenschafter.
Only the earth, the mountain air and the hard labour of our members.





DEGES - DIFFUSIONE ENOGASTRONOMICA GIUDICARIE ESTERIORI

info@deg.es.it
deg.es.it



Marchio che raggruppa giovani agricoltori che producono e vendono prodotti a km 0 nelle Giudicarie Esteriori.

Eine Dachmarke für junge Landwirte, die regionale Produkte in den Äußeren Judikarien erzeugen und verkaufen.
A mark that brings together young farmers who grow and sell local produce in the Giudicarie Esteriori area.



FONTANEL

Via 3 Novembre, 111 - Fivavé
+39 0465 735041
info@fontanel.it
fontanel.it



Le mani sapienti del casaro trasformano un latte eccellente in ricotta, yogurt e formaggi.

Die kundigen Hände des Käsemachers verwandeln eine hervorragende Milch in Ricotta, Joghurt und Käse.

The skilled hands of the cheesemaker transform excellent milk into ricotta, yoghurt and cheese.



MASO PRA' CAVAI

Loc. Maton , 1 - Cavarato (Bleggio Superiore)
+39 340 2100760
info@masopracavai.com
masopracavai.com



Noce del Bleggio, frutta e verdura coltivate con passione.

Walnuss aus Bleggio, mit Leidenschaft angebautes Obst und Gemüse.

Bleggio walnuts, fruit and vegetables, grown with passion.



MISONET GELATERIA M'AMI

Via C. Battisti, 67 - Ponte Arche
(Comano Terme)
+39 338 1563178
latteriamisonet46@gmail.com



Yogurt, ricotte e formaggi prodotti seguendo un modello di sviluppo sostenibile.

Joghurt, Ricotta, frischer und gereifter Käse, der nach einem Modell für nachhaltige Entwicklung produziert wird.

Yoghurt, ricotta, and fresh or mature cheeses made according to a sustainable development model.



PANIFICIO BELLOTTI

Fraz. Santa Croce, 69 - Santa Croce (Comano Terme)
+39 0465 311523
info@panificiobellotti.it
bellottibistro.it



Cuociamo un pane biologico da grani antichi territoriali a lievitazione naturale.

Wir backen ein biologisches Brot aus alten regionalen Getreidesorten mit Sauerteig.

We bake organic sourdough bread made from ancient grain.



PANIFICIO PASTICCERIA ZANONI

Piazza Mercato, 26 - Ponte Arche (Comano Terme)
+39 379 2823960
info@panificiopasticceriazanoni.it
panificiopasticceriazanoni.it



Pasticceria artigianale, ottimo caffè, pizza e pane km 0. Ti aspetto!

Hausgemachtes Gebäck, hervorragender Kaffee, Pizza und Brot aus der unmittelbaren Region.

Artisanal patisserie, excellent coffee, pizza and local bread. I look forward to seeing you!





SALUMIFICIO PARISI

Fraz. Madice, 54 - Bleggio Superiore
Via Cesare Battisti, 160 - Ponte Arche (Comano Terme)
+39 0465 702330 | +39 0465 779951
info@salumificioparisi.it
salumificioparisi.it



Salumi di qualità e cortesia, direttamente dal Trentino a casa tua.

Wurstwaren mit Qualität und Liebesswürdigkeit, direkt vom Trentino zu dir nach Hause.

Quality charcuterie and courtesy, straight from Trentino to your door.



CANTINA TOBLINO

Via Longa, 1 - Sarche (Madruzzo)
+39 0461 564168
info@toblino.it
toblino.it



Dal 1960 il cuore della viticoltura in Valle dei Laghi.

Seit 1960 das Herz des Weinbaus im Valle dei Laghi.

The heart of wine growing in Valle dei Laghi, since 1960.



FRANCESCO POLI

Via del Lago, 13 - Santa Massenza (Vallelaghi)
+39 0461 340090 | +39 335 6314920
info@s.massenza.net
distilleriafrancesco.it



Vino, Vino Santo e grappa da agricoltura biologica.

Seit 1960 das Herz des Weinbaus im Valle dei Laghi.

Wine, Vino Santo dessert wine and grappa, all organically grown.



GINO PEDROTTI

Via Cavedine, 7 - Cavedine
+39 0461 564123
info@ginopedrotti.it
ginopedrotti.it



Vite, Vino e Vita: 3 V che hanno sempre convissuto nella nostra famiglia.

Rebe, Wein und Leben – diese drei Begriffe haben in unserer Familie seit jeher große Bedeutung.

Vine, Wine & Life: Three simple words that have always been entwined with our family.



GIOVANNI POLI

Via del Lago, 3 - Santa Massenza (Vallelaghi)
+39 0461 864119
info@giovannipolisantamassenza.it
giovannipolisantamassenza.it



Vino e Vino Santo, grappa e infusioni: un modo da scoprire.

Wein und Vino Santo, Grappa und Infusionen: eine Welt zum Entdecken.

Wine, Vino Santo dessert wine, grappa and infusions: a whole new world to discover.



GIULIO & MAURO

Piazza di San Vigilio, 4 - Santa Massenza (Vallelaghi)
+39 0461 864149
info@giulioemauro.it
giulioemauro.it



Cinque generazioni di vini e grappe nel cuore di Santa Massenza.

Fünf Generationen authentischer Weine und Grappas aus Santa Massenza.

Five generations of authentic wines and grappas from the heart of Santa Massenza.



MAXENTIA

Via del Lago, 9 - Santa Massenza (Vallelaghi)
+39 0461 864116 | +39 349 5308978
info@maxentia.it
maxentia.it

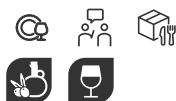


Da 4 generazione distillatori artigiani e vignaioli.
Seit 4 Generationen handwerkliche Destillateure
und Winzer.
Artisan distillers and winemakers for 4 generations.



PISONI

Via San Siro, 7/B - Pergolese (Madruzzo)
+39 0461 563216
info@pisonivini.it
pisonivini.it



Vieni da me per degustare i vini della tradizione nella nostra azienda familiare dal 1852.
Hier kannst du die Weine der Tradition verkosten,
in unserem Familienunternehmen, das seit 1852 besteht.
Come to me because... you can taste traditional wine
in our family winery, established in 1852.



PRAVIS

Loc. Le Biolche, 1 - Lasino (Madruzzo)
+39 0461 564305
info@pravis.it
pravis.it



Innovazione, tradizione e amore
per la viticoltura.
Innovation, Tradition und Liebe für den Weinbau.
Innovation, tradition, and a love of wine growing.





CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA

Via Longa, 86/90 - Ronzo Chienis
+39 0464 802922
info@valdigresta.org
valdigresta.org



Agricoltura biologica di montagna, biodiversità, ecosostenibilità, amore per il territorio.

Ökologische Berglandwirtschaft, biologische Vielfalt, Nachhaltigkeit, Liebe zum Land.

Organic mountain farming, biodiversity, sustainability, love of the land.



L'ABETE ROSSO

Via Case Sparse, 20 B - Loc. S. Antonio (Ronzo-Chienis)
+39 0464 802221 | +39 349 6425620
abeterossocampedelli@gmail.com
abete-rosso.it



Coltiviamo biologico recuperando pratiche tradizionali e guardando al futuro.

Wir verwenden traditionelle Methoden mit einem Blick in die Zukunft, um organische Produkte anzubauen.

We grow organic produce by recovering traditional practices and looking to the future.





SHOPPING





AGRARIA RIVA DEL GARDA

Via S. Nazzaro, 4 - Riva del Garda
+39 0464 552133
info@agririva.it
storeagririva.it



Olio, vino e prodotti tipici: un'esperienza di shopping enogastronomico senza paragoni.
Öl, Wein und typische Produkte: ein gastronomisches Shopping-Erlebnis, das seinesgleichen sucht.
Oil, wine, and typical produce: a gastronomic shopping experience that cannot be beaten.



COOP ALTO GARDA SUPERMARKET

Riva del Garda, Arco, Vigne,
Bolognano, Dro, Torbole
0464 520768
info@coopaltogarda.it
coopaltogarda.it

Tutti i prodotti del Garda Trentino
a portata di mano.
Alle Produkte des Garda Trentino in Reichweite.
All the products from Garda Trentino in easy reach.



RIBAGA SELF SERVICE

Via V. Emanuele, 16C - Tiarno di Sopra (Ledro)
+39 0464 596144
ribaga@libero.it
ribaga.it

L'indirizzo giusto per la tua spesa
in Valle di Ledro.
Die richtige Adresse für Ihren Einkauf im Ledrotal.
The right place for your food shopping in Valle di Ledro.



LEGENDA

ZEICHENERKLÄRUNG KEY TO SYMBOLS



Family friendly



Dog friendly



Opzione per celiaci
Glutenfreie Gerichte
Gluten-free dishes



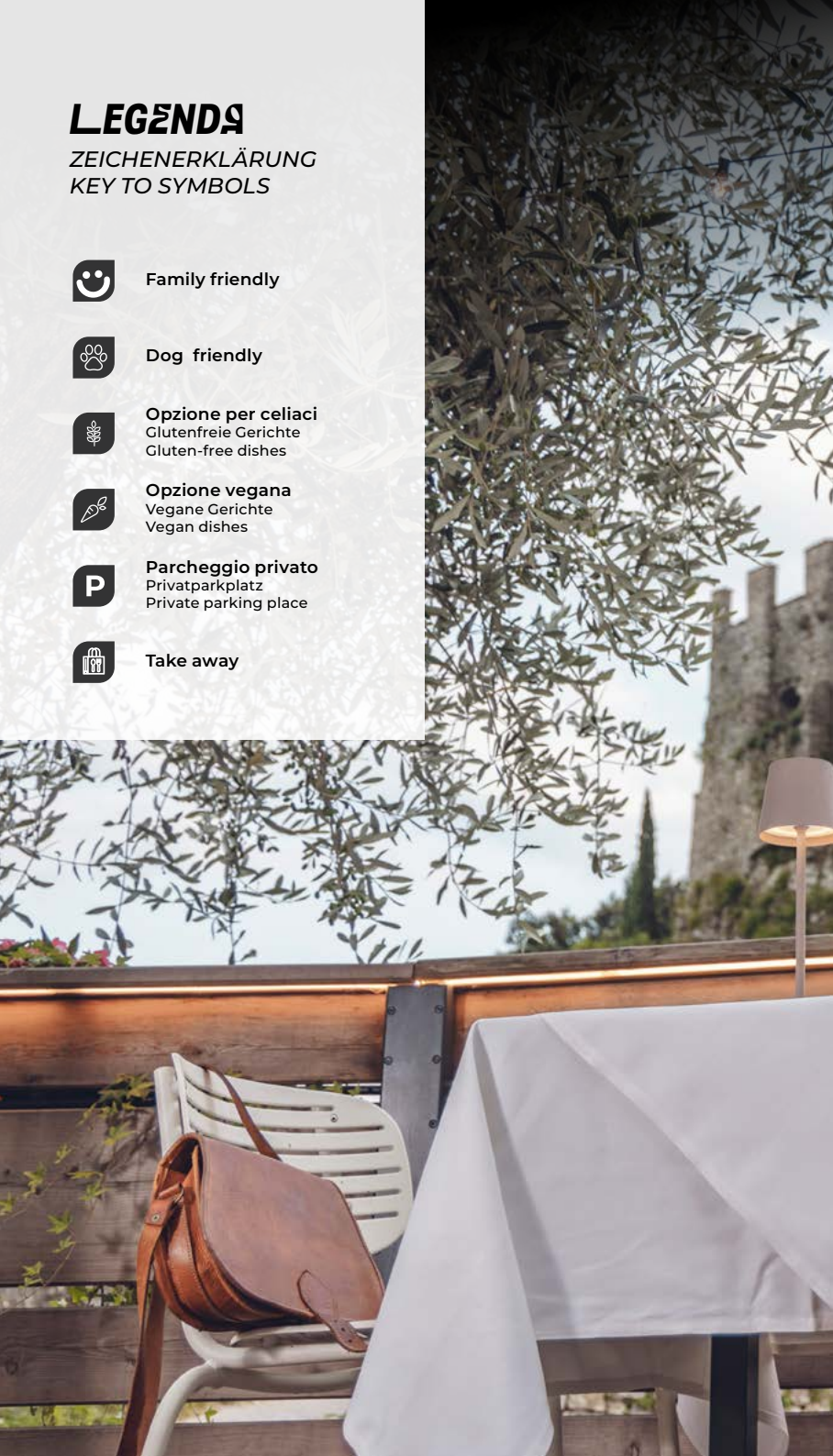
Opzione vegana
Vegane Gerichte
Vegan dishes



Parcheggio privato
Privatparkplatz
Private parking place



Take away

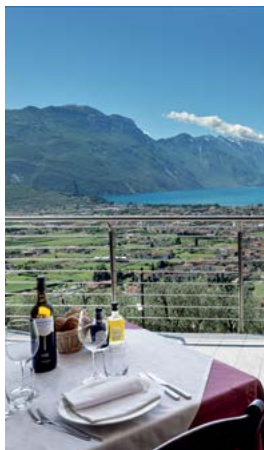




RISTORANTI

RESTAURANTS





AGRITURISMO

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO

Strada di San Zeno, 2 - Cologna (Tenno)
+39 0464 550064
info@acetaiatn.it
acetaiadelbalsamico.it



Cucina tipica trentina con vista sul Garda.
Typische Trentiner Küche mit Blick auf den Gardasee.
Typical Trentino cuisine with views of Lake Garda.



BISTROT

AL FORTINO

Via Europa, 3 - Nago (Nago - Torbole)
+39 0464 571110
info@alfortino.com
alfortino.com



Terrazza vista lago e atmosfera bike friendly.
Terrasse mit Seeblick und fahrradfreundlichem Ambiente.
Terrace with lakeside views and a bike-friendly setting.



RISTORANTE PIZZERIA

ALFIO

Via Mazzini, 12 - Dro
+39 0464 504208
info@ristorantealfio.it
ristorantealfio.it



Piatti della tradizione italiana e trentina,
con qualche nuova proposta.

Gerichte aus der italienischen und Trentiner Tradition,
mit ein paar neuen Kreationen.

Traditional Italian and Trentino cuisine, with some new
ideas.



RISTORANTE

ALLA LEGA

Via Vergolano, 8 - Arco
+39 0464 516205 | +39 375 8467668
contatti@ristoranteallalega.com
ristoranteallalega.com



Dal 1956 alla ricerca del gusto antico.
Seit 1956 auf der Suche nach dem alten Geschmack.
Seeking traditional flavours since 1956.



RISTORANTE

ANTICA CROCE

Via dei Laghi, 1 - Tenno
+39 0464 500620
info@gardaslowemotion.it
gardaslowemotion.it



L'autentica cucina tradizionale di Tenno.
Die authentische traditionelle Küche von Tenno.
Authentic traditional cooking from Tenno.



RISTORANTE

ANTICHE MURA

Via Bastione, 19 - Riva del Garda
+39 0464 556063
info@antiche-mura.it
antiche-mura.it



Piatti ricercati, di carne e di pesce,
nel cuore antico di Riva.
Erlasene Fleisch- und Fischgerichte im antiken Herzen
von Riva.
Elegant fish and meat dishes in the old centre of Riva.



RISTORANTE

BASTIONE

Via Monte Oro, 26 - Riva del Garda

+39 0464 076861

info@bastione.eu

bastione.eu

Gusto mediterraneo con accenti trentini,
con vista senza pari su Riva.

Mediterraner Geschmack mit Trentiner Akzenten,
mit einem unvergleichlichen Blick auf Riva.

Mediterranean flavours with hints of Trento
and unbeatable views over Riva.



RISTORANTE PIZZERIA

BELLA NAPOLI

Via Diaz, 29 - Riva del Garda

+39 0464 552139

bellanapoli.rivadelgarda@gmail.com

bellanapoliriva.com

Menu italiano, tocco trentino e passione
napoletana nel cuore di Riva.

Italienisches Menü, Trentiner Touch und neapolitanische
Leidenschaft im Herzen von Riva.

An Italian menu with hints of Trento and Neapolitan
passion in the heart of Riva.



BICI GRILL

BIKE FARM

Via Linfano, 43 - Linfano (Arco)

+39 320 9671605

info@bikefarmlinfano.it

bikefarmlinfano.it

Assapora la natura. Accessibile dalla ciclabile
e dalla strada Linfano.

Genieße die Natur. Erreichbar über den Radweg
und die Linfano-Straße.

Savour nature. Accessible from the cycle path
and the Linfano road.



RISTORANTE PIZZERIA

BOCCON D'ORO

Via Santa Caterina, 91 - Arco

+39 0464 557875

info@bocondoro.it

bocondoro.it



Cucina e pizza in un'atmosfera accogliente e familiare.

Küche und Pizza in gemütlicher, familiärer Atmosphäre.

Cuisine and pizza in a cozy, family-friendly atmosphere.



AGRITURISMO

CALVOLA

Villa Calvola, 62 - Calvola (Tenno)

+39 0464 500820

info@agriturcalvola.it

agriturcalvola.it



Cucina trentina genuina, nella pace di un antico borgo.

Authentische Trentiner Küche, in der friedlichen Kulisse eines alten Dorfes.

Wholesome Trentino cuisine in the peaceful setting of an old village.



RISTORANTE PIZZERIA

CRISTINA

Villa S. Antonio, 34 - Ville del Monte (Tenno)

+39 0464 502187

info@hotel-cristina.com

hotel-cristina.com



Piatti locali e pizze fragranti, mix di tradizione italiana e trentina.

Lokale Gerichte und aromatischen Pizzen, ein Mix aus italienischer und Trentiner Tradition.

Local dishes and tasty pizzas. A blend of Italian and Trentino traditions.



RISTORANTE

IL RITRATTO

Via Ferrera, 30 - Arco
+39 0464 512958
ristoranteilritratto@gmail.com
ristoranteilritratto.it



Una cucina gourmet ricca di sapori trentini e tocchi mediterranei.

Eine Gourmet-Küche mit jeder Menge Trentiner Genüsse und mediterranen Noten.

Gourmet cooking packed with the flavours of Trentino with Mediterranean touches.



RISTORANTE PIZZERIA

IL VELIERO

Via Giancarlo Maroni, 3 - Riva del Garda
+39 334 6332727
ilveliero.rivadelgarda@gmail.com
ilveliorivadelgarda.weebly.com



Cucina mediterranea a base di pesce fresco e di qualità e piatti della tradizione.

Mediterrane Küche mit frischem, hochwertigem Fisch und traditionellen Gerichten.

Mediterranean cuisine based on fresh, quality fish and traditional dishes



RISTORANTE GOURMET

LA BERLERA

Loc. Ceole, 8/B - Ceole (Riva del Garda)
+39 380 7603263
info@labeledera.it
labeledera.it



Tradizione rivisitata con entusiasmo, in un luogo che parla di storia.

Mit Enthusiasmus neu gestaltete Tradition, an einem Ort, der von Geschichte erzählt.

Traditions, revisited with enthusiasm in a place steeped in history.



RISTORANTE GOURMET

LA CANEVA

Via Fiume, 40 - Riva del Garda

+39 0464 088000

info@lacanevabistrot.it

lacanevabistrot.it



Nei nostri piatti trovate sempre due ingredienti: fantasia e rispetto della materia prima.

Bei unseren Gerichten gibt es zwei Grundpfeiler: Fantasie und Respekt vor den verwendeten Zutaten.

There are two staples in our dishes: imagination and respect for the ingredients we use.



RISTORANTE PIZZERIA

LA CANTINOTA LOCANDA DE MANINCOR

Via Linfano, 50 - Linfano (Arco)

+39 0464 548230

info@lacantinota.it

lacantinota.it



Raccontiamo il Trentino con la nostra cucina e la nostra ospitalità.

Wir erzählen vom Trentino mit unserer Küche und unserer Gastfreundschaft.

We showcase the Trentino area through our cuisine and hospitality.



RISTORANTE PIZZERIA

LA CAPANNINA

Viale Rovereto, 44 - Riva del Garda

+39 0464 566760

info@dulacetduparc.com

dulacetduparc.com



Il meglio della cucina mediterranea, immersi nel verde del nostro parco.

Das Beste aus der mediterranen Küche, mitten im Grün unseres Parks.

The best of Mediterranean cooking, served in the green setting of our park.



RISTORANTE GOURMET

LA CASINA

Loc. Casina, 1 - Drena
+39 0464 541212
info@ristorantelacasina.com
ristorantelacasina.com



Dove la passione per il gusto incontra l'amore per il territorio.

Wo die Leidenschaft für den Geschmack auf die Liebe für die Region trifft.

Where a passion for flavour meets a love for all things local.



RISTORANTE

LA COLOMBERA

Sant'Alessandro - Riva del Garda
+39 0464 556033
info@lacolombera.it
lacolomberariva.com



Tra i tavoli all'ombra delle viti, piatti tradizionali e vino di produzione propria.

Zwischen den Tischen im Schatten der Weinberge, traditionelle Gerichte und Wein aus eigener Produktion.

Tables in the shade of the vines, traditional dishes and own grown wine.



RISTORANTE GOURMET

LA CORT

Piazza Cavour - Riva del Garda
+39 333 2066280
info@ristorantelacort.it
ristorantelacort.it

La raffinatezza della cucina italiana e locale unita all'intimità di una storica corte.

Die Raffinesse der italienischen und regionalen Küche vereint mit der Intimität eines historischen Innenhofs.

The elegance of Italian and local cuisine meets the intimacy of a historic courtyard.



RISTORANTE

LA TERRAZZA

Via Benaco, 24 - Torbole sul Garda (Nago - Torbole)
+39 0464 506083
info@allaterrazza.com
allaterrazza.com



Menu a base di pesce di lago, da oltre 25 anni.
Menü auf Basis von Seefisch, seit über 25 Jahren.
Lake fish menu for over 25 years.



OSTERIA

LE SERVITE

Via Passirone, 68 - San Giorgio (Arco)
+39 0464 557411
info@leservite.com
leservite.com



Ricerca, innovazione e passione per il territorio
racchiusi in un menù suggestivo.
Forschung, Innovation und Leidenschaft für die Region,
verpackt in einem eindrucksvollen Menü.
Research, innovation and passion for the area,
all contained in our charming menu.



RISTORANTE PIZZERIA

LEON D'ORO

Via Fiume, 28 - Riva del Garda
+39 0464 552341
info@ristoranteleonдорoriva.it
ristoranteleonдорoriva.it



La famiglia Salvaneschi vi accoglie dal 1938
con la stessa, grande passione.
Die Familie Salvaneschi begrüßt dich seit 1938
mit derselben großen Leidenschaft.
The Salvaneschi family has been welcoming you
with the same great enthusiasm since 1938.



BISTROT

LIDO

Viale Carducci, 10 - Riva del Garda

+39 0464 021899

info@lido-palace.it

lido-palace.it

Un'esperienza culinaria tra profumi e sapori locali, con splendida vista sul Garda.

Ein kulinarisches Erlebnis zwischen lokalen Aromen und Genüssen, mit zauberhaftem Blick auf den Gardasee.

A culinary experience with local aromas and tastes, all with a stunning view over Garda.



BISTROT

LOCANDA DEL BORGO

Villa Canale, 33 - Canale (Tenno)

+39 333 7061112

locandadelborgocanale@gmail.com



Punto di ristoro suggestivo con prodotti locali nel cuore del borgo di Canale.

Stimmungsvoller Einkehrspunkt mit lokalen Produkten im Herzen des Dorfs Canale.

Charming refreshment stop with local products in the heart of the village of Canale.



RISTORANTE PIZZERIA

L'ORA

Viale Rovereto, 101 - Riva del Garda

+39 0464 556100

info@lorarivadelgarda.com

lorarivadelgarda.com

Cucina italiana arricchita da prodotti locali, tutti interpretati sapientemente dallo Chef.

Italienische Küche, ergänzt mit lokalen Produkten, allesamt gekonnt vom Küchenchef interpretiert.

Italian cuisine, enriched with local produce, all skilfully interpreted by our chef.



AGRITURISMO

MADONNA DELLE VITTORIE

Via Linfano, 81 - Linfano (Arco)
+39 0464 505542
agritur@madonnadellevittorie.it
madonnadellevittorie.it



Vino, olio e carne prodotti in azienda,
salumi, formaggi e pesce km 0.

Wein, Öl und Fleisch, die im Unternehmen produziert
werden, Wurst, Käse und Fisch aus der Region.

Wine, oil and meat produced in house, with charcuterie,
cheese and local fish.



BISTROT

MOLO 44

Viale Rovereto, 44 - Riva del Garda
+39 0464 566715
info@dulacetduparc.com
dulacetduparc.com



Accomodate nella terrazza vista parco
per un aperitivo o un drink dopo cena.

Nimm Platz auf der Terrasse mit Blick auf den Park
und genieße einen Aperitif oder einen Drink.

Sit down on our terrace with park views, for an aperitif
or drink after dinner.



RISTORANTE

ORE25 FEEL & FOOD

Via Brione, 1/a - Riva del Garda
+39 328 4064370
ore25feelandfood@gmail.com
hotelvillaenrica.com



Atmosfera intima, cucina di qualità,
accoglienza genuina.

Intime Atmosphäre, hochwertige Küche,
herzlicher Empfang.

Intimate atmosphere, high-quality cuisine,
a warm welcome.



BISTROT

PANEM

Viale Roma, 11 - Riva del Garda
 +39 0464 088066
 info@signorpanem.it
 signorpanem.it



Un viaggio tra le regioni italiane...
 sotto forma di panino!

Eine Reise zwischen den italienischen Regionen...
 in Form eines Sandwiches!

A journey through the regions of Italy...
 in the form of a panino!



RISTORANTE GOURMET

PETER BRUNEL

Via Linfano, 47 - Linfano (Arco)
 +39 0464 076705
 ristorante@peterbrunel.com
 peterbrunel.com



Una stella Michelin per un vero e proprio
 viaggio gastronomico.

Ein Michelin-Stern für eine regelrechte gastronomische
 Reise.

A Michelin star for an authentic gastronomic journey.



RISTORANTE

RIBERO

Loc. Gola, 2 - Riva del Garda
 +39 349 5322811
 riberorestaurant@gmail.com



Sostenibilità e sapori in una location unica
 a soli due passi dalle sponde del lago.

Nachhaltigkeit und Geschmack an einem einzigartigen
 Ort, nur einen Steinwurf vom Seeufer entfernt.

Sustainability and flavour in a unique location just
 a stone's throw from the shores of the lake.



RISTORANTE PIZZERIA

ROLLY

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



A conduzione familiare, dal 1971

e sempre con attenzione alla qualità.

Familiengeführt, seit 1971 und stets mit dem Augenmerk auf Qualität.

Family run since 1971 and always with a focus on quality.



BISTROT

ROSTEL

Viale S. Francesco, 5 - Riva del Garda
+39 0464 905843



Inedito incontro tra tradizione trentina e street food.

Noch nie dagewesene Begegnung zwischen Trentiner Tradition und Street Food.

A brand new mix of Trentino cuisine and street food.



RISTORANTE

SURFER'S GRILL

Via Sarca Vecchio, 5 - Torbole sul Garda (Nago - Torbole)
+39 0464 505930
info@surfersgrill.it
surfersgrill.it



Griglia a vista, atmosfera accogliente, sapori autentici a due passi dal lago.

Offener Grill, gemütliche Atmosphäre, authentische Aromen nur wenige Schritte vom See.

Open grill, welcoming atmosphere, authentic flavors just steps from the lake.



OSTERIA

TAVERNA BIANCA

Villa Canale, 103 - Canale (Tenno)

+39 389 6249677

info@tavernabianca.com

tavernabianca.com



Taglieri a km 0 tra le mura in pietra del borgo medievale di Canale.

Genussplatten mit regionalen Spezialitäten zwischen den Steinmauern des mittelalterlichen Dorfes Canale.

Local tasting boards among the stone walls of the medieval village of Canale.



RISTORANTE

TRATTORIA PIÈ DI CASTELLO

Via al Cingol Ros, 38 - Cologna (Tenno)

+39 0464 521065

info@piedicastello.it

piedicastello.it



Cucina genuina servita in un ambiente rustico dall'atmosfera calda e familiare.

Ehrliche Küche in rustikalem Ambiente mit herzlicher, familiärer Atmosphäre.

Authentic cuisine served in a rustic setting with a warm, family-like atmosphere.



RISTORANTE PIZZERIA

VILLA ARANCI

Viale Rovereto, 25 - Riva del Garda

+39 0464 352570

info@villaaranci.it

villa-aranci.it



Tradizione e prodotti del territorio nel cuore di Riva del Garda.

Tradition und lokale Produkte im Herzen von Riva del Garda.

Tradition and local products in the heart of Riva del Garda.



RISTORANTE

CASAVECCHIA

Via Guglielmo Marconi, 11/A - Tiarno di Sopra (Ledro)
+39 328 2212485
info@campingcasavecchia.it
campingcasavecchia.it



Materie prime rigorosamente di stagione, per un menu che mescola tradizione e innovazione.
Ausschließlich saisonale Rohstoffe, für ein Menü, das Tradition und Innovation miteinander mischt.
Strictly seasonal ingredients for a menu that blends tradition with innovation.



RISTORANTE GOURMET

DA ELDA

Via 3 Giugno, 3 - Lenzumo (Ledro)
+39 0464 591040
info@ledronatura.it
ledronatura.it



Tradizione, sperimentazione, innovazione, qualità, professionalità e familiarità.
Tradition, Experimentierfreudigkeit, Innovation, Qualität, Professionalität und Vertrautheit.
Tradition, experimentation, innovation, quality, professionalism and a family atmosphere.



AGRITURISMO

LA DASA

Loc. Derco, 5 - Bezzecca (Ledro)
+39 329 1906288
info@agriturladasa-ledro.it
agriturladasa-ledro.it



Cucina tipica trentina con ingredienti lattiero-caseari a km0. Pasta e pane fatti in casa.
Typische Trentiner Küche mit Milch- und Käseprodukten aus der Region. Hausgemachte Pasta und Brot.
Traditional Trentino cuisine with local dairy products. Homemade pasta and bread.



RISTORANTE PIZZERIA

LA FINESTRA

Via Alzer, 7 - Pieve (Ledro)
+39 0464 010341
info@ledro-food.com



Pizza, pesce e tradizione trentina vista lago.

Pizza, Fisch und Trentiner Tradition mit Seeblick.

Pizza, fish, and Trentino tradition with lake view.



RISTORANTE PIZZERIA

LA TORRE

Via Vittoria, 28 - Pieve (Ledro)
+39 0464 590168
infopizzerialatorre@gmail.com



Osteria della tradizione trentina e boema. Proposte con prodotti di stagione a km0. Ampia selezione di vini.

Traditionelle Trentino- und Böhmen-Osteria. Saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten und eine große Weinauswahl.

Traditional Trentino and Bohemian osteria.

Seasonal, local ingredients and a wide selection of wines.



RISTORANTE

LOCANDA ALLA PERLA

Via Garibaldi, 73 - Tiarno di Sotto (Ledro)
+39 0464 594102
info@allaperla.it
allaperla.it



Piatti della gastronomia trentina rivisitati in modo raffinato nel rispetto delle materie prime e della stagionalità.

Trentiner Spezialitäten raffiniert neu interpretiert – im Einklang mit den Zutaten und der Saisonalität.

Trentino cuisine reinterpreted with elegance, respecting ingredients and seasonality.



RISTORANTE

MAGGIORINA

Via XXIV Ottobre, 9 - Bezzecca (Ledro)

+39 0464 591029

info@albergomaggiorina.it

albergomaggiorina.it



Vieni da noi e deliziatiti con sapori del territorio, scelti con criteri di ecosostenibilità.

Komm zu uns und gönn dir die Genüsse der Region, ausgewählt nach Kriterien der Umweltverträglichkeit.

Come to us and fall in love with the local flavours, sourced according to eco-sustainable criteria.



RISTORANTE PIZZERIA

STEAKHOUSE AND PIZZA AL SOLE

Via Maffei, 127 - Molina (Ledro)

+39 0464 508045

info@ledro-food.com

ledro-food.com



Ingredienti scelti con cura, dalle farine bio macinate a pietra alla carne del territorio.

Mit Sorgfalt ausgewählte Zutaten, von den steingemahlenen Bio-Mehlen bis zum Fleisch aus der Region.

Carefully selected ingredients, from organic stone-ground und flour to locally farmed meat.



BISTROT

BELLOTTI

Via Cesare Battisti, 137 - Ponte Arche (Comano Terme)

+39 0465 701642

info@bellottibistro.it

bellottibistro.it



Dalla colazione al cocktail, l'indirizzo giusto vista Dolomiti di Brenta.

Vom Frühstück bis zum Cocktail, die richtige Adresse mit Blick auf die Brenta-Dolomiten.

From breakfast to cocktail hour, the perfect address for views of the Brenta Dolomites.



RISTORANTE PIZZERIA

DON PEDRO

Via C. Battisti, 138 - Ponte Arche (Comano Terme)
+39 0465 702041
info@pizzeriaddonpedro.com
pizzeriaddonpedro.com



Pizza, piatti italiani e trentini,
con un tocco personale.

Pizza, italienische und Trentiner Gerichte,
mit persönlichem Touch.

Pizza, Italian dishes and Trentino cuisine with
a personal touch.



OSTERIA

FIORE

Fraz. Poia, 22 - Poia (Comano Terme)
+39 0465 701401 | +39 336 693337
info@albergofiore.it
albergofiore.it



Osteria tradizionale, dal 2020 premiata
con l'ambita Chiocciola Slow Food.

Traditionelles Gasthaus, seit 2020 mit der begehrten
Slow Food-Schnecke ausgezeichnet.

Traditional tavern and winner of the Slow Food Snail
of Approval since 2020.



RISTORANTE

IL CATENACCIO

Loc. Rango, 115 - Rango (Bleggio Superiore)
+39 0465 779317 | +39 379 2048726
ilcatenaccio.com



Tradizione, prodotti locali, cucina genuina
e un'accoglienza che sa di famiglia.

Tradition, regionale Produkte, ehrliche Küche
und familiäre Gastfreundschaft.

Tradition, local products, genuine cuisine
and warm family-style hospitality.



RISTORANTE GOURMET

IL PARCO

Loc. Terme di Comano, 8 - Stenico
+39 0465 763400
info@ghtcomano.it
ghtcomano.it



Il benessere si vive anche a tavola, con materie prime locali e di stagione. Wellness findet auch bei Tisch statt, mit lokalen und saisonalen Zutaten. Wellness is also a part of the eating experience, with local and seasonal ingredients.



AGRITURISMO

MASO MAROCC

Loc. Maso Marocc, 90 - Poia (Comano Terme)
+39 0465 702098
info@masomarocc.it
masomarocc.it



Un vecchio maso con panorama mozzafiato, dove i prodotti trentini sono serviti con amore. Ein alter Bauernhof mit atemberaubendem Panorama, wo die Trentiner Gerichte mit Liebe serviert werden. An old mountain farmhouse with breathtaking views, where typical Tyrolean cooking is served with love.



OSTERIA

CA' DEI GIOSI

Via Villa Alta, 9 - Covelò (Vallèlaghi)
+39 0461 862110 | +39 340 3728415
info@cadeigiosi.it
cadeigiosi.it



Materie prime locali per un menu all'insegna della tradizione trentina. Lokale Rohstoffe für ein Menü im Zeichen der Trentiner Tradition. Local ingredients for a menu all about Trentino traditions.



RISTORANTE GOURMET

HOSTERIA TOBLINO

Via Garda, 3 - Sarche (Madruzzo)
+39 0461 561113
hosteria@toblino.it
toblino.it



Cucina creativa in chiave gourmet.
Kreative Küche auf Gourmet-Niveau.
Creative cooking with a gourmet flair.



RISTORANTE PIZZERIA

MASO LIMARÒ

Loc. Limarò, 2 - Sarche (Madruzzo)
+39 379 2600592
limaro.maso@gmail.com
masolimaro.net



Cucina di stagione con prodotti del nostro orto, del nostro allevamento e del nostro forno.
Saisonale Küche mit Produkten aus unserem Garten, unserer Zucht und unserer Backstube.
Seasonal cuisine with products from our garden, our farm, and our bakery.



RISTORANTE

ANTICA GARDUMO

Via Ai Piani, 1 - Ronzo-Chienis
+39 0464 802855
info@anticagardumo.it
anticagardumo.it



Pane, pasta e dessert fatti in casa.
Carne alla brace, ortaggi locali.
Hausgemachtes Brot, Nudeln und Desserts.
Gegrilltes Fleisch, lokales Gemüse.
Homemade bread, pasta and desserts.
Barbecued meat, local vegetables.



RISTORANTE

MARTINELLI

Via del Càr 4 - Ronzo-Chienis

+39 0464 802908

mirko@hotelmartinelli.it

hotelmartinelli.it



Piatti tipici trentini e vegetariani a base delle rinomate verdure della Val di Gresta.

Typische Trentiner und vegetarische Gerichte mit dem berühmten Gemüse aus dem Val di Gresta.

Typical Trentino and vegetarian dishes based on the renowned Val di Gresta vegetables.



RISTORANTE

PASSO BORDALA

Loc. Case Sparse, 54 - Ronzo-Chienis

+39 0464 802927

albpassobordala@live.com



Un perfetto ristoro per rifocillarsi dopo una passeggiata o un giro in bici.

Ein perfekter Ort zum Einkehren nach einer Wanderung oder einer Radtour.

A perfect stop to recharge after a walk or a bike ride.



PHOTO CREDITS:

Archivio Garda Dolomiti ApT SpA (Tommaso Prugnola, Watchsome)

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.

EVENTS

— **MOSTRA**

AUSSTELLUNG – EXHIBITION

— **STREET FOOD**

— **CONCERTO**

KONZERT – CONCERT

— **FOLKLORE**

— **REGATA**

REGATTA

— **FESTIVAL**

— **GARA SPORTIVA**

SPORTWETTBEWERB
SPORT COMPETITION



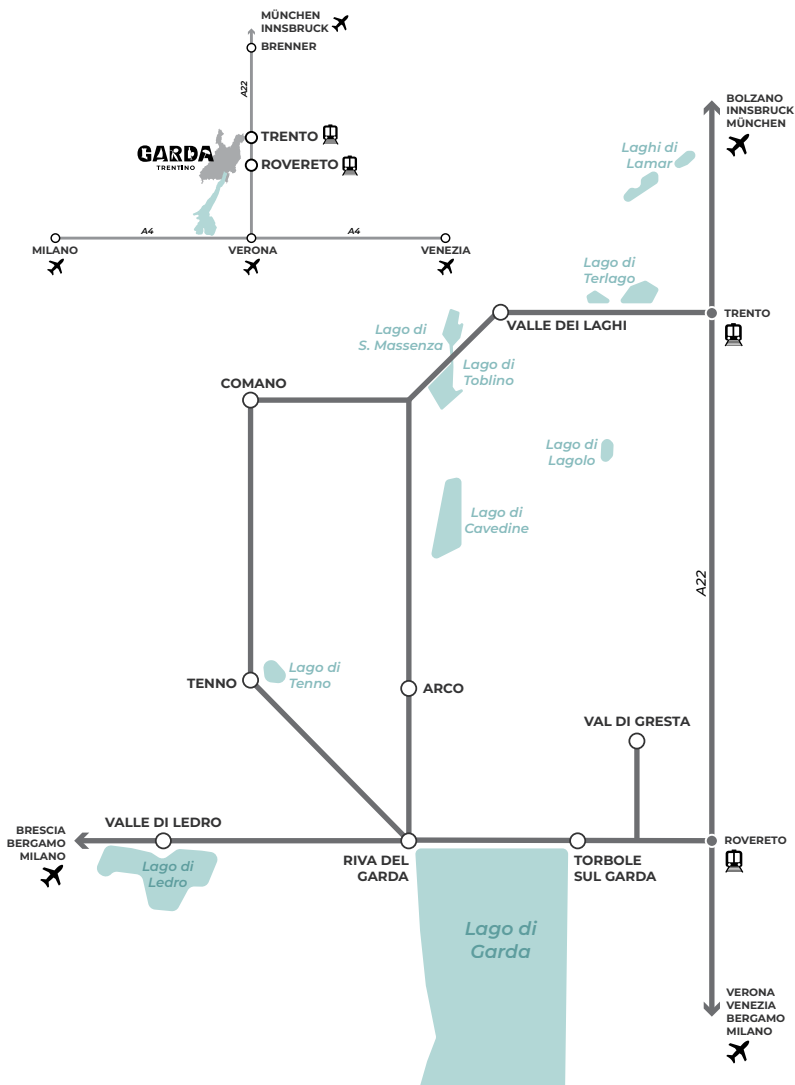
**Cosa c'è in programma oggi?
Controlla il calendario!**

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

What's on today?
Check the calendar!

gardatrentino.it/events





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

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 | 38066 Riva del Garda TN - Italia
+39 0464 554444 | info@gardatrentino.it

gardatrentino.it



Riva del Garda®
Fierecongressi



TERME DI
COMANO



Cassa Rurale
Alto Garda Rovereto
CREDITO COOPERATIVO DAL 1859



AUTOINDUSTRIALE
mobility group