

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!**

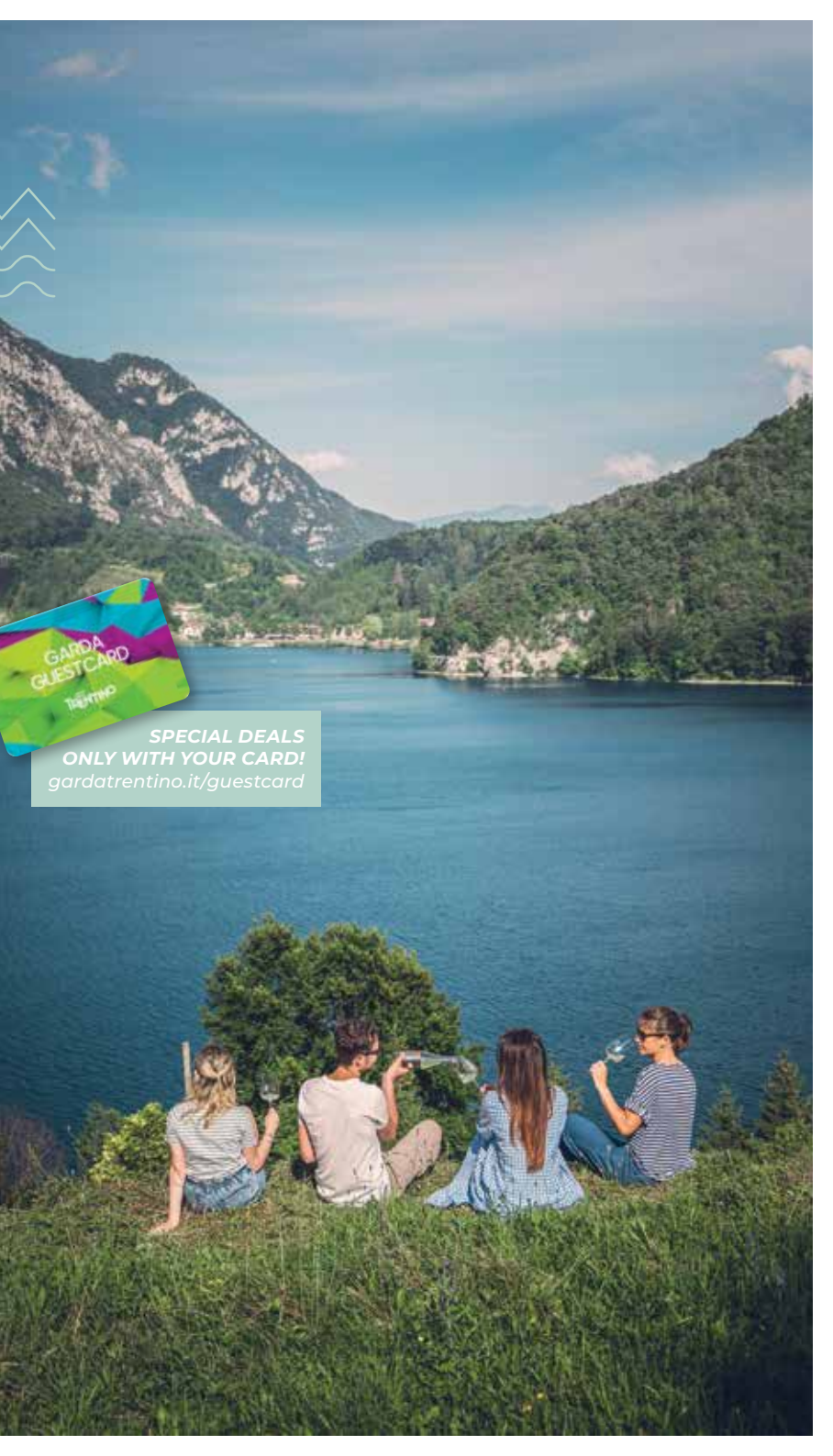
Auf dem Wasser, in den Bergen, durch lebendige Gassen oder auf dem Pferderücken: Es gibt unendlich viele Wege, Garda Trentino zu erleben. Ob Tour, Verkostung, Workshop oder geführtes Abenteuer – **such dir deine Lieblings-Experience aus und buch sie direkt!**

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!

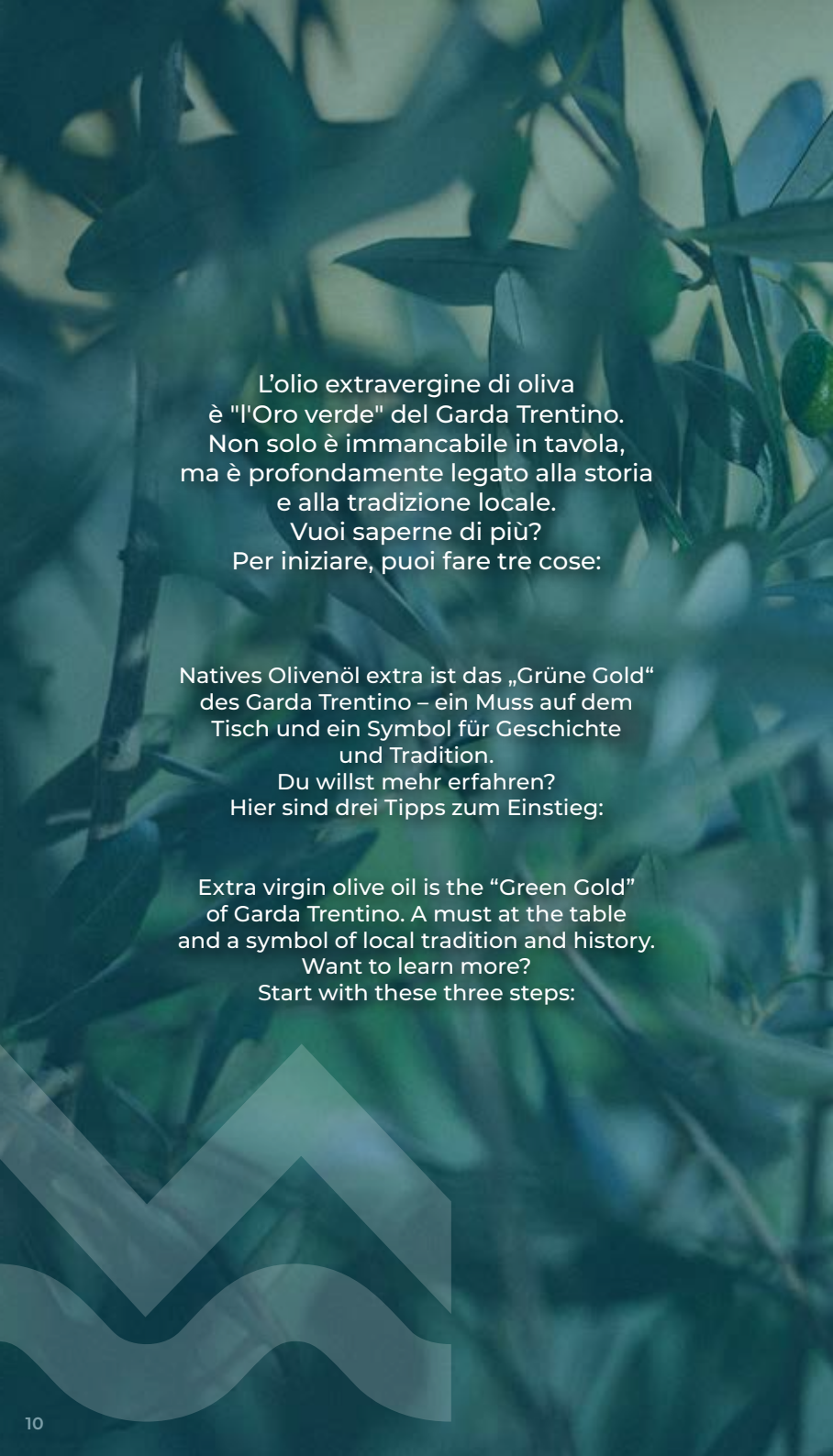
URALTE, SONNIGE OLIVENHAINE, HUNDERTJÄHRIGE BÄUME

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)

VINI

WEINE - WINES





Tra la Valle dei Laghi, la Valle di Cavedine, la Valle del Sarca e i terrazzamenti di Tenno, la viticoltura racconta una storia fatta di vento, sole e passione. Una storia che oggi, grazie a nuovi vitigni, sta scrivendo nuovi capitoli anche in quota, in Valle di Ledro e nella zona di Comano.

Zwischen dem Valle dei Laghi, dem Cavedine-Tal, dem Sarca-Tal und den Terrassen von Tenno erzählt der Weinbau eine Geschichte aus Wind, Sonne und Leidenschaft. Eine Geschichte, die heute dank neuer Rebsorten auch in höheren Lagen neue Kapitel schreibt – im Ledro-Tal und in der Region Comano.

Between the Valle dei Laghi, the Cavedine Valley, the Sarca Valley and the terraces of Tenno, viticulture tells a story shaped by wind, sun and passion. A story that today, thanks to new grape varieties, is writing new chapters at higher altitudes in the Ledro Valley and in the Comano area.



La viticoltura è parte integrante della tradizione e dell'identità del territorio. Per scoprirle, non c'è niente di meglio che visitare le cantine e assaporare le etichette locali. E, soprattutto, ascoltare le persone che con passione si dedicano a questo mestiere.

Der Weinbau ist ein fester Bestandteil der Tradition und Identität des Gebiets. Um ihn zu entdecken, gibt es nichts Besseres, als die Weingüter zu besuchen und die lokalen Weine zu verkosten – und vor allem den Menschen zuzuhören, die sich mit Leidenschaft diesem Handwerk widmen.

Viticulture is an integral part of the region's tradition and identity. To truly discover it, there is nothing better than visiting the wineries and tasting the local labels – and above all listening to the people who dedicate themselves to this craft with passion.

PERCORRERE IL SENTIERO DELLA NOSIOLA

Il Sentiero della Nosiola attraversa vigneti e luoghi simbolo del vitigno identitario della Valle dei Laghi, raccontando un territorio e la sua viticoltura.

DEN NOSIOLA-WEG ERKUNDEN

Der Nosiola-Weg führt durch Weinberge und symbolträchtige Orte der Rebsorte, die das Valle dei Laghi und ihren Weinbau prägt.

FOLLOW THE NOSIOLA TRAIL

The Nosiola Trail runs through vineyards and symbolic places linked to the signature grape of the Valle dei Laghi, telling the story of its viticulture.

[*gardatrentino.it/SentieroDellaNosiola*](https://gardatrentino.it/SentieroDellaNosiola)

AL RISTORANTE, CHIEDERE UN VINO LOCALE

Che si tratti di una Nosiola, di un Reboro, di un Vino Santo o di un Trentodoc, il Garda Trentino offre sempre il vino giusto per ogni occasione.

IM RESTAURANT EINEN LOKALEN WEIN BESTELLEN

Ob eine Nosiola, ein Reboro, ein Vino Santo oder ein Trentodoc – im Garda Trentino gibt es für jede Gelegenheit den passenden Wein.

ORDER A LOCAL WINE AT THE RESTAURANT

Whether it's a Nosiola, a Reboro, a Vino Santo or a Trentodoc, Garda Trentino always offers the right wine for every occasion.

[*gardatrentino.it/wine*](https://gardatrentino.it/wine)

VISITARE UNA CANTINA

Le cantine del Garda Trentino propongono durante tutto l'anno esperienze di enoturismo per scoprire e vivere questo mondo da vicino.

EIN WEINGUT BESUCHEN

Die Weingüter des Garda Trentino bieten das ganze Jahr über Weintourismus-Erlebnisse, um diese Welt hautnah zu entdecken.

VISIT A WINERY

The wineries of Garda Trentino offer wine tourism experiences throughout the year to discover and experience this world up close.

[*gardatrentino.it/experience*](https://gardatrentino.it/experience)



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. Probieren Sie 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), carpione,
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.





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*

Originarie di Dro e ricche 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 e 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

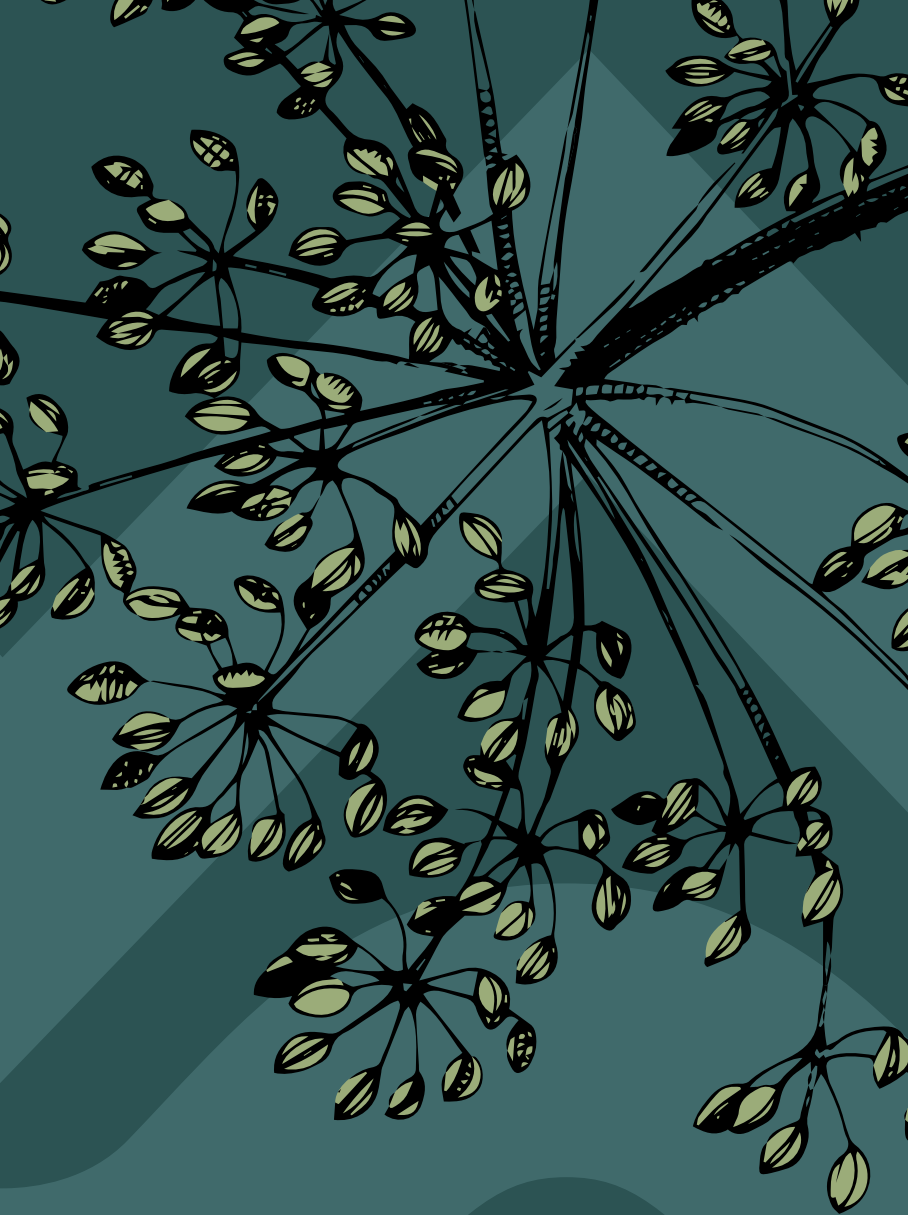
In un territorio sospeso tra Alpi e Mediterraneo nascono prodotti ricchi di sapore e tradizione. Sagre ed eventi li celebrano tutto l'anno, ma soprattutto in autunno, quando arriva il raccolto.

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.

Home of balsamic vinegar from Trentino,
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 S. Andrea, 16/N - Arco
Via Vergolano, 65 - Arco
+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 311293
+ 39 329 1793823
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.
Authentische Aromen aus unserer Region,
das Ergebnis kundiger Arbeit.
Wholesome aromas from our land,
the result of expert work.



FURLETTI GABRIELE

Via Segna, 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!





MASO GIARE

Loc. Maso Giare, 6 - Arco
+39 339 3123109 | +39 335 5945728
info@masogiare.com
www.masogiare.com



Prodotti biologici e a km 0, freschi o trasformati in delizie artigianali nel proprio laboratorio.

Biologische Produkte aus der Region, frisch oder im eigenen Labor zu handwerklichen Spezialitäten verarbeitet.

Organic, locally produced goods, fresh or transformed into artisanal specialties in our own workshop.



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 Genossenschaffern 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.



OMKAFÈ

Via A. Moro, 7 - San Giorgio (Arco)
+39 0464 552761
info@omkafe.com
omkafe.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)
Via F. Arcioni, 56 – Biacesa (Ledro)
+39 0464 505224 | +39 0464 508299
troticoltura@armanini.it
armanini.it



Dal 1963, trote e salmerini alpini delle pure
acque trentine.
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.





BATISTI

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.



CA' LEONI

Strada del Rio Massangla, 12 - Tiarno di Sotto (Ledro)
+39 347 8288247
info@caleoni.it
caleoniledro.it



Dalla nostra terra: bottega, ristoro ed esperienze di gusto e benessere.
Aus unserer Erde: Hofladen, Einkehr und Genuss- sowie Wohlfühlerlebnisse.
From our land: farm shop, refreshment spot, and experiences of taste and wellbeing.



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 (Fiavé)
+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 - Fivé
+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 - Cavrasto (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.



MASO ALLE ROSE

Loc. Al Canal, 1 - Cavrasto (Bleggio Superiore)
+39 340 4672868
masoallerose@rentino@gmail.com
masoallerose.com



Vendita diretta di prodotti biologici di propria produzione.
Direktverkauf von biologischen Produkten aus eigener Herstellung.
Direct sale of organic products from our own production.



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.
Yogurt, 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 ZANONI

Piazza Mercato, 26 - Ponte Arche (Comano Terme)
+39 0465 701470
panificiozanoni@libero.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 convi-
suto nella nostra famiglia.

Rebe, Wein und Leben – diese drei Begriffe haben in unse-
rer 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.



GUÀ

Via Lungo Lago, 3/a - Cavedine
+39 349 0843836
scrivigua@gmail.com
gua.farm



Conserven artigianali dal bosco: shiitake, biodi-
versità e gusto innovativo.

Handwerkliche Waldkonserven: Shiitake, Biodiversität und
innovativer Geschmack.

Artisanal preserves from the forest: shiitake, biodiversity
and innovative flavor.



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.





SALVETTA

Via Rauten, 10 - Sarche (Madruzzo)
+39 0461 231177 | +39 0461 421548
aziendaagricola@rauten.it
rauten.it



Dal 1524 a Sarche, Salvetta unisce bio, tradizione e vini autentici della Valle dei Laghi.
Seit 1524 vereint Salvetta in Sarche Bio, Tradition und authentische Weine des Valle dei Laghi.
Since 1524, Salvetta in Sarche has combined organic farming, tradition, and authentic wines from Valle dei Laghi.



CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA

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



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.



VAL DI GRESTA



PANIFICIO VAL DI GRESTA

Via Longa, 8 - Ronzo-Chienis
+39 0464 802647
info@panificiovaldigresta.eu
panificiovaldigresta.com



Pane artigianale di qualità, colazioni e specialità tradizionali preparate ogni giorno.
Handwerklich hergestelltes Qualitätsbrot, Frühstück und traditionelle Spezialitäten, täglich frisch zubereitet.
High-quality artisan bread, breakfasts, and traditional specialties prepared fresh every day.



PASTICCERIA DEBIASI

Via Gustavo Modena, 92 - Mori
+39 351 9428771
info@particeriadebiasi.com
pasticceriadebiasi.com



Dolci della tradizione e moderni, anche per vegani e celiaci.

Traditionelle und moderne Süßspeisen, auch vegan und glutenfrei.

Traditional and modern desserts, also vegan and gluten free.





SHOPPING



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.



COOP ALTO GARDA SUPERMARKET

Riva del Garda, Arco, Vigne,
Bolognaro, 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



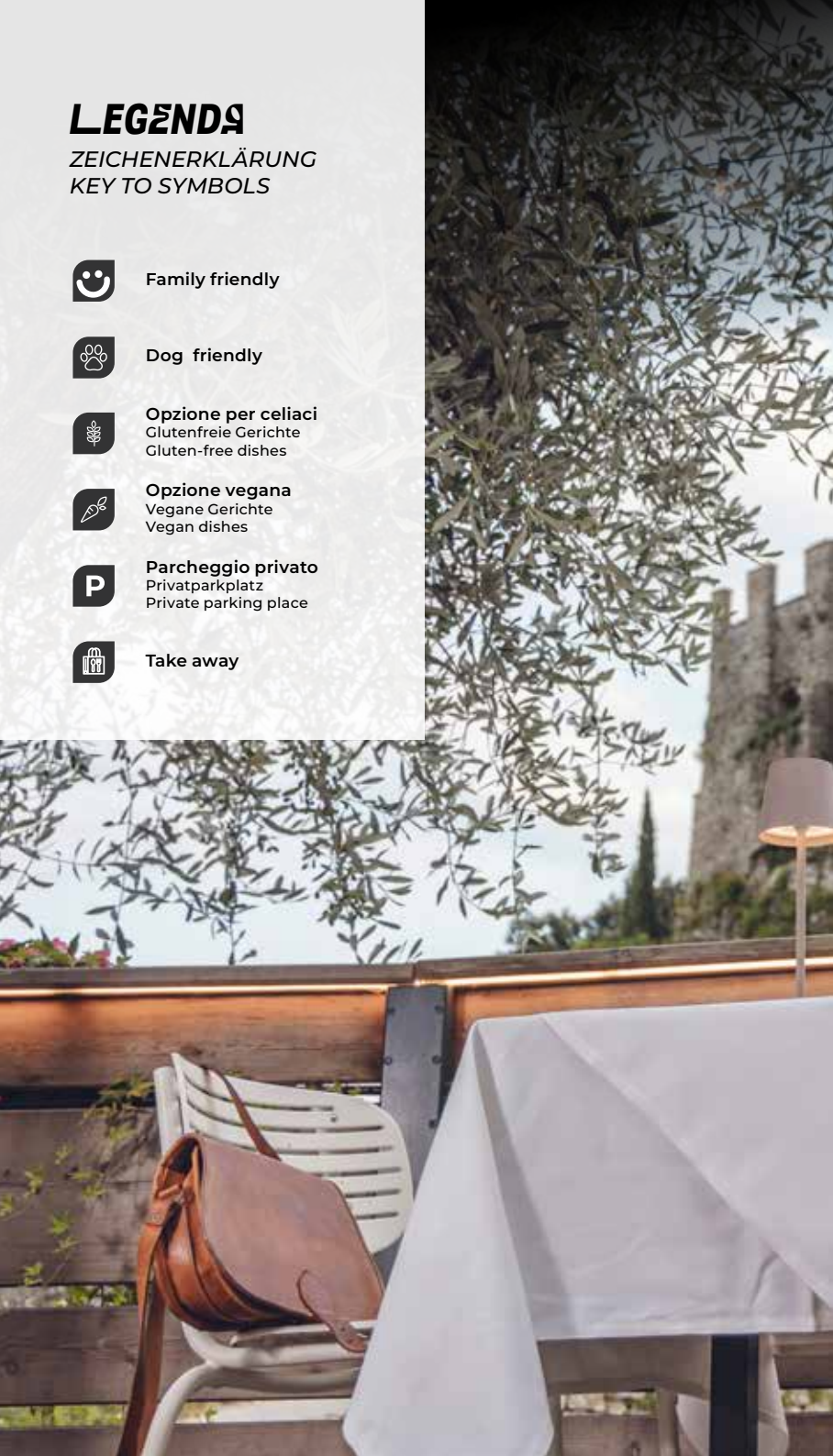
Opzione vegana
Vegane Gerichte
Vegan dishes



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

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 Trentino
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 Trentino 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 0464 557139
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@laberlera.it
laberlera.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.



RISTORANTE PIZZERIA

LEON D'ORO

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



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.



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 Lake 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



Accomodatevi 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 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.



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 medie-
 val 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 0464 596184 | +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

MAGGIORINA

Via XXIV Ottobre, 9 - Bezzecca (Ledro)
+39 0464 591029
info@albergomaggiarina.it
albergomaggiarina.it



Vieni da noi e deliziatvi 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 steingemahlenden 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

FIGLIO

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.



AGRITURISMO

MASO ALLE ROSE

Loc. Al Canal, 1 - Cavrasto (Bleggio Superiore)
+39 340 4672868
masoallero.trentino@gmail.com
masoallero.com



Cucina biologica e genuina che esalta la stagionalità.

Biologische und authentische Küche, die regionale die Saisonalität respektiert.

Organic and authentic cuisine that highlights seasonality.



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

info@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

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



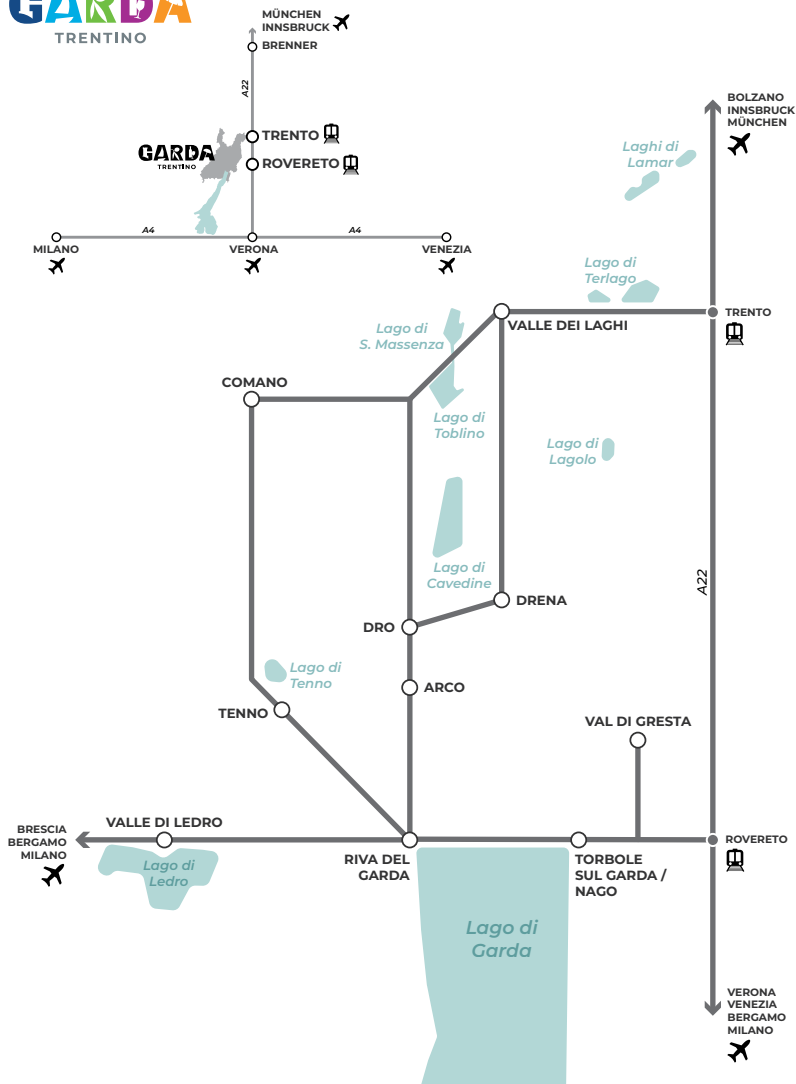
**Cosa c'è in programma oggi?
Controlla il calendario!**

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
AltoGarda Rovereto**
CREDITO COOPERATIVO DAL 1893



AUTOINDUSTRIALE
mobility group

OUR JOURNEY TO SUSTAINABILITY

