

Con il patrocinio del



Comune di Nago-Torbole



GARDA
TRENTINO

TRENTINO

DEGUSTA NAGO

23 agosto 2025 • h 19.30 - 21.00

Scopri la magia di una cena itinerante tra le piazze e gli angoli più affascinanti del borgo storico di Nago! Un vero e proprio percorso enogastronomico arricchito ad ogni tappa, da musica e intrattenimenti, per un evento che unisce tradizione, gusto e cultura.

Erlebe den Zauber eines kulinarischen Spaziergangs durch die stimmungsvollsten Plätze und Ecken des historischen Dorfes Nago! Ein echtes Genusserlebnis, bei dem jede Station von Musik und Unterhaltung begleitet wird – ein Event, das Tradition, Geschmack und Kultur vereint.

Discover the magic of a roaming dinner through the charming squares and hidden corners of the historic village of Nago! A true gastronomic journey where each stop is enriched with music and entertainment – an event that blends tradition, flavour, and culture.



Prenotazioni • Reservations • Reservierungen

www.gardatrentino.it/DegustaNago

Hotel Rubino - Via Scipio Sighele - Loc. Nago

Mandelli Bike Torbole - Via G. Matteotti, 83 - Loc. Torbole

Recupero per eventuale maltempo 24 agosto

Ersatztermin bei schlechtem Wetter: 24. August - Alternative date in case of bad weather: August 24th



DegustaNago

DEGUSTANAGO – 23.8.2025

1 TAPPA | APERITIVO | VIA. S. SIGHELE

Bocconcini marinati di trota salmonata, servita con misticanza d'insalatine estive condite con dressing ai lamponi.

Marinierte Happen vom Lachsforellenfilet, serviert mit einer sommerlichen Blattsalatmischung und Himbeerdressing.

Marinated chunks of salmon trout fillet, served with a summer mixed green salad and raspberry dressing.

TRENTODOC BREZZA RIVA BRUT – CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

2 TAPPA | ANTIPASTO | VIA S. VIGILIO

Carpaccio di carne salada con rosti di patate dorati e cavolo cappuccio grestano condito con aceto di mela trentino e semi di cumino.

Carpaccio vom Carne Salada mit goldbraunen Kartoffel-Rösti und Gresta-Spitzkohl, gewürzt mit Trentiner Apfelessig und Kümmelsamen

Carne salada carpaccio with golden potato rösti and Gresta cabbage, seasoned with Trentino apple vinegar and caraway seeds.

SCHIAVA BIO VISTA LAGO – CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

3 TAPPA | PRIMO PIATTO | PIAZZA BRONZETTI

Tortelloni artigianali ripieni con ricotta del casaro, Trentingrana ed erbette di campo,

salsati con vellutata al TrentoDoc e clorofilla di basilico.

Handgemachte Tortelloni, gefüllt mit Käser-Ricotta, Trentingrana und Wiesenkräutern,

erviort mit einer samtigen Soße aus TrentoDoc und Basilikum-Chlorophyll.

Handmade tortelloni filled with farmer's ricotta, Trentingrana cheese, and wild herbs,

served with a velvety TrentoDoc sauce and basil chlorophyll.

PINOT GRIGIO BIO VISTA LAGO – CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

4 TAPPA | BREAK | VIA MALGA ZURES

Crostone di pane tostato con patè di molche gardesane e pomodorini confit profumati agli agrumi e timo limonato.

Getoastete Brotscheibe mit Gardasee-Oliventrestler-Pastete, confierten Kirschtomaten, aromatisiert mit Zitrusfrüchten und Zitronenthymian.

Toasted bread with Gardesane "molche" pâté (olive press residue), and confit cherry tomatoes flavored with citrus and lemon thyme.

SCRIROPPA DI SAMBUCO TRENTINO LIMOMI BIO DEL GARDA E MENTA FRESCA

5 TAPPA | SECONDO PIATTO | PIAZZA GAZZOLETTI

Filetto di maialino con finferli e mirtilli, polenta gialla Molino Pellegrini e giardinetto di verdure alla mediterranea.

Schweinefilet mit Pfifferlingen und Heidelbeeren, serviert mit gelber Polenta von Molino Pellegrini und mediterranem Gemüse

Pork fillet with chanterelle mushrooms and blueberries, Polenta from Molino Pellegrini and a Mediterranean vegetable medley.

MERLOT BIO VISTA LAGO – CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

6 TAPPA | DESSERT | PIAZOLA

Chiudiamo in bellezza con qualcosa di dolce

Zum Abschluss etwas Süßes. - To finish on a sweet note.

BLU RIVA SPUMANTE BRUT – CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

€ 35,00 a persona (€ 5 cauzione per bicchiere in vetro che saranno restituiti alla riconsegna).
Bambini da 0 a 3 anni gratis, da 4 a 10 anni € 12,00. Nelle vicinanze disponibilità di parcheggio gratuito.

35,00 € pro Person (5 € Pfand für ein Glas, das bei Rückgabe des Glases zurückerstattet wird).
Kinder von 0 bis 3 Jahren kostenlos, von 4 bis 10 Jahren 12,00 €. Kostenlose Parkplätze sind in der Nähe verfügbar.

€35.00 per person (€5 deposit for a glass, which will be refunded upon return of the glass).
Children aged 0 to 3 years free, from 4 to 10 years € 12.00. Free parking is available nearby.