

Con il patrocinio del



Comune di Nago-Torbole



**GARDA**  
TRENTINO

**TRENTINO**

# DEGUSTA TORBOLE

**6 settembre 2025 • h 20.00**

Immagina una cena al tramonto, sul lungolago di Torbole, circondati dal silenzio delle montagne e dalla carezza della brezza del lago. A rendere tutto ancora più speciale, musiche e intrattenimenti che accendono l'anima. Da non perdere!

Stell dir ein Abendessen bei Sonnenuntergang am Ufer von Torbole vor – umgeben von der Stille der Berge und der sanften Brise des Gardasees. Noch besonderer wird es durch Musik und Unterhaltung, die die Seele berühren. Ein Erlebnis, das man nicht verpassen sollte!

Imagine a sunset dinner on the lakeside of Torbole, surrounded by the silence of the mountains and the gentle touch of the lake breeze. What makes it even more magical? Music and entertainment that spark the soul. An experience not to be missed!



**DegustaTorbole**

Prenotazioni • *Reservations* • *Reservierungen*

[www.gardatrentino.it/DegustaTorbole](http://www.gardatrentino.it/DegustaTorbole)

**Hotel Rubino** - Via Scipio Sighele - Loc. Nago

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

Recupero per eventuale maltempo 7 settembre

*Ersatztermin bei schlechtem Wetter: 7. September - Alternative date in case of bad weather: September 7*



### APERITIVO DI BENVENUTO

#### Prelibatezze di lago

*See-Köstlichkeiten*

*Lake Delicacies*

TRENTODOC BREZZA RIVA BRUT - CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

### ANTIPASTO

#### Carpaccio di salmerino, barbabietola, mela verde e caprino

*Saiblingscarpaccio mit Roter Bete, grünem Apfel und Ziegenkäse*

*Char carpaccio with beetroot, green apple, and goat cheese*

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

### PRIMO PIATTO

#### Risotto selezione Carnaroli, mantecato alle molche del Garda, mele trentine e trota alle erbe

*Risotto Carnaroli-Auswahl, cremig gerührt mit Garda-Olivetresten,*

*Trentiner Äpfeln und Forelle mit Kräutern*

*Carnaroli risotto, creamed with Garda olive pomace,*

*trentino apples, and herb-crusted trout*

SCHIAVA BIO VISTA LAGO - CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

### SECONDO PIATTO

#### Scamone di manzo alla senape, cotto a bassa temperatura

*Rinderrumpsteak mit Senf, bei niedriger Temperatur gegart*

*Slow-cooked beef rump with mustard*

MERLOT BIO VISTA LAGO - CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

### DESSERT

#### Cre moso al caramello con caramello salato, lamponi freschi e cremoso alle nocciole

*Karamellcreme mit gesalzenem Karamell, frischen Himbeeren und Haselnusscreme*

*Caramel cream with salted caramel, fresh raspberries, and hazelnut cream*

BLU RIVA SPUMANTE BRUT - CANTINA FRANTOIO AGRARIA RIVA DEL GARDA

