



VACANZE CON

gusto

100%
LOCAL



VACANZE CON *gusto*

Dove il clima mediterraneo incontra le Alpi, dove la tradizione mitteleuropea incontra lo stile italiano.

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

Garda Trentino, what a tasty place!

gardatrentino.it/food





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

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



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

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



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


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

Garda Trentino

Xperience

GARDA
TRENTINO





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

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

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

**BOOK
NOW**

EXPERIENCE
THE BEST
OF GARDA TRENTINO

gardatrentino.it/experience



Hai una Garda Guest Card?

Scopri quanti “gustosi” vantaggi ti aspettano!

Uno sconto sulla spesa, un assaggio prelibato o forse un omaggio goloso: chiedi in azienda quale sorpresa ti aspetta. Trovi le attività aderenti in questa brochure, identificate dal logo della Garda Guest Card.

E se non ami le sorprese e vuoi sapere in anticipo qual è il tuo vantaggio esclusivo, puoi leggere tutti i dettagli sul nostro sito.

Hast du eine Garda Guest Card? Finde heraus, wie viele „genussvolle“ Vorteile auf dich warten!

Ein Rabatt auf den Einkauf, eine leckere Kostprobe oder vielleicht ein köstliches Geschenk: Frage im Geschäft, welche Überraschung dich erwartet. Die teilnehmenden Betriebe findest du in dieser Broschüre, gekennzeichnet mit dem Logo der Garda Guest Card.

Wenn du keine Überraschungen magst und lieber vorher wissen möchtest, welchen exklusiven Vorteil du bekommst, erfährst du alle Details auf unserer Seite.

Do you have a Garda Guest Card? Discover the many “tasty” benefits that await you!

A discount on your shopping, a tasty treat or perhaps a mouthwatering gift: ask at the business about the surprise that awaits you. You will find the participating businesses in this brochure, identified by the Garda Guest Card logo. And if you don't like surprises and want to know in advance what your exclusive advantage is, you can read all the details on our website.

A woman with long dark hair, wearing a beige and white checkered cardigan and a brown shoulder bag, is looking at a bottle of wine on a wooden shelf. The shelf is filled with many other wine bottles. The background is slightly blurred, showing more shelves and bottles.

GARDA *guest card*

Un'unica carta, mille possibilità
In esclusiva per gli ospiti delle strutture
Partner Premium

Eine Karte, tausend Möglichkeiten
Nur bei Partner-Premium-Unterkünften erhältlich

One card, a thousand possibilities
Only available in Partner Premium
accommodations

gardatrentino.it/guestcard





Olio

EXTRAVERGINE D'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!





Vini

WEINE - WINES

ROSSO, BIANCO O ROSATO?

Degusta vini tipici come Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pino Nero e gli spumanti di montagna, come il Trentodoc.

Trova il vino più adatto al tuo palato direttamente nelle nostre cantine.

ROT, WEISS ODER ROSÉ?

Probier mal unsere typischen Weine wie den Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pinot Nero und unseren Sekt aus den Bergen wie den Trentodoc.

Gleich hier in unseren Kellereien findest du den Wein, der dir am besten schmeckt.

RED, WHITE OR ROSÉ?

Savour local wines such as Marzemino, Nosiola, Rebo, Merlot, Pinot Nero, or sparkling wines from the mountains such as Trentodoc.

Discover your own particular favourite right here in our wineries!



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 valley, 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. È un prodotto certificato De.Co. (Denominazione di Origine Comunale).

Die gastronomische Ikone des Garda Trentino ist aus einer antiken Methode zur Konservierung von Fleisch hervorgegangen. Probieren es roh und fein aufgeschnitten wie ein Carpaccio oder gekocht, begleitet von Bohnen gemäß der lokalen Tradition. Ein De.Co.-zertifiziertes Produkt (Denominazione di Origine Comunale) und somit offizielles und originales Erzeugnis der Garda Trentino-Region.

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. It is a De.Co. (Denominazione di Origine Comunale) certified product.





Salumi

WURSTWAREN CURED MEAT PRODUCTS

Luganega, salame alle noci, lardo aromatizzato: questi sono solo alcuni dei salumi locali, legati indissolubilmente alla tradizione trentina di montagna.

Luganega, Nuss-Salami, aromatisierter Speck: Das sind nur ein paar der lokalen Wurstspezialitäten, die untrennbar mit der Trentiner Bergtradition verbunden sind.

Luganega sausage, walnut salami, flavoured lard: these are just some of the local cured meats, inextricably linked to the Trentino mountain 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.





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



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

Fresca, sotto forma di succo, di golosa marmellata o ancora come ingrediente di una ricetta genuina, la frutta nel Garda Trentino ha sempre il suo posto a tavola. Tra i frutti più caratteristici della zona ti consigliamo di provare:

Frisch, in Form von Saft, köstlicher Marmelade oder als Zutat eines authentischen Rezepts – Obst hat im Garda Trentino stets seinen Platz auf dem Tisch. Unter den charakteristischen Obstsorten der Gegend solltest du folgende probieren:

Fresh, in juice form, made into delicious jam or even as an ingredient in a wholesome recipe in Garda Trentino always has its place at the table. Of all the most characteristic fruits of the area we recommend you try:



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.

Marroni 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.



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 NEGOZI**

In queste pagine troverai un elenco di indirizzi a cui rivolgersi 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 GESCHÄFTE**

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 SMALL LOCAL SHOPS**

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



Frantoi
APERTI
GARDA
TRENTINO

04.11. - 05.11.2023

Frantoi APERTI

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.

gardatrentino.it/frantoiaperti



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

*Per degustazioni e visite contattare il produttore.

*Bitte den Hersteller kontaktieren, um Verkostungen und Führungen zu vereinbaren.

*Please contact the producer to arrange tastings and guided visits.



A man with curly, graying hair, wearing a dark blue polo shirt, is shown in profile, looking down and to the left. He appears to be working in a vineyard, with his hands near some green leaves. The background is a soft-focus outdoor setting with other people and greenery.

Produttori.
E negozi

**HERSTELLER UND GESCHÄFTE
PRODUCERS AND SHOPS**



AGRITURISMO 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.



AGRITURISMO AL GALLO NERO

Via Revedù, 2/A - Tenno
+39 348 8222981
dimoragallonero@gmail.com
anticadimoradelgallonero.it



Vino, olio extravergine d'oliva e marroni di Tenno.

Wein, natives Olivenöl extra und Kastanien aus Tenno.

Wine, extra virgin olive oil and Tenno chestnuts.



AGRITURISMO 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!



AZIENDA AGRICOLA 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 saisonales Obst und Gemüse herstellt und direkt verkauft.

Family farm producing and selling fresh seasonal fruit and vegetables.



AZIENDA AGRICOLA BRIOLEUM

Via S. Andrea, 16/N - Arco
+39 324 8944212
info@briozeum.it
briozeum.it



Olio extravergine d'oliva DOP da produzione sostenibile.

Natives Olivenöl extra DOP aus nachhaltiger Produktion.
Sustainably produced, PDO extra virgin olive oil.



AZIENDA AGRICOLA 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.



AZIENDA AGRICOLA 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.



AZIENDA AGRICOLA MADONNA DELLE VITTORIE

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



Scopri Madonna delle Vittorie con la sua produzione di vino e olio.

Komm nach Madonna delle Vittorie, um unser Öl und unsere Weine kennenzulernen.

Come to Madonna delle Vittorie to enjoy our oil and wine.



AZIENDA AGRICOLA 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.



BIRRIFICIO 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.



CANTINA 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 Genossenschaftern hergestellt werden.
Trentino wines, made with passion by over 1600 members.



CANTINA TORBOLI VINI

Via dei Molini, 8 - Tenno
+39 0464 500600
info@cantinenaturali.it
cantinenaturali.it



Dal 1992, vini senza solfiti e da uva lavata.
Seit 1992 Weine ohne Sulfite und aus gewaschenen
Trauben.
Sulphite-free wine from washed grapes since 1992.



COOPERATIVA LA TRENTINA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

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.



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.



FRANTOIO OLIOCRU

Via Maso Belli, 1/B - Sant'Alessandro (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.





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.



TORREFAZIONE OMKAFFÈ

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!



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 specialities since 1963.





AGRARIA RIVA DEL GARDA

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

P.le Mimosa, 8/10 - Riva del Garda
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.



AGRITURISMO 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.



AGRITURISMO LA DASA

Loc. Derco, 5 - Bezzecca (Ledro)
+39 389 0756357
az.agricolaoradini@gmail.com
agriturladasa-ledro.it



Formaggio di montagna, proprio come vuole la tradizione.

Bergkäse, genauso wie es die Tradition verlangt.
Traditionally made mountain cheese.



AZIENDA AGRICOLA BERETTA MAURIZIO

Via Tonini, 2/B - Prè (Ledro)
+39 348 2523457
maurzioberetta74@gmail.com



Patate, ortaggi e frutta da agricoltura biologica.
Kartoffeln, Gemüse und Obst aus biologischer
Landwirtschaft.

Potatoes, vegetables and fruit, organically grown.



AZIENDA AGRICOLA 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.



AGRITURISMO 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.



AZIENDA AGRICOLA MORA GIULIANO

Loc. Proaet, 4 - Bezzecca (Ledro)
 +39 340 9034136
 az.agricolamora@gmail.com



Dal latte fresco di mucca e di capra, tanti prodotti genuini.
 Aus der frischen Kuh- und Ziegenmilch werden zahlreiche authentische Produkte erzeugt.
 Lots of wholesome produce made with fresh milk from cows and goats.



AZIENDA AGRICOLA 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.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE LEDER

Via Nuova, 11 - Pieve (Ledro)
+39 348 8902543 | +39 346 0127572
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.



LABORATORIO 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.



MACELLERIA CIS MASSIMO

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.



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.



AGRITURISMO CA' DE MEL

Fraz. Stumiaga, 40 - Stumiaga (Fivavé)
+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.



AGRITURISMO MASO ALLE ROSE

Loc. al Canal, 1 - Cavrasto (Bleggio Superiore)
+39 0465 779780 | +39 333 3880865
diego@masoparadiso.com
masoallerose.com



Dal 1994 offriamo prodotti freschi e lavorati
genuini, biologici e a km 0.

Seit 1994 bieten wir authentische, biologische
und regionale frische und verarbeitete Produkte an.

Providing fresh, wholesome and prepared organic,
local produce since 1994.



AGRITURISMO 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.



AZIENDA AGRICOLA FONTANÈL

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.



AZIENDA AGRICOLA 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 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

Via Cesare Battisti, 160 - Ponte Arche (Comano Terme)
+39 0465 702330
info@salumificioparisi.it
salumificioparisi.it



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

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

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





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.



AZIENDA AGRICOLA FRATELLI 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 famigliare 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.



AZIENDA AGRICOLA 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.





BIRRIFICIO ARTIGIANALE RETHIA

Via ai Fossadi, 21 - Vezzano (Vallelaghi)
+39 348 9946938
nicola@birrificiorethia.it
birrificio-rethia.it



Birrificio artigianale e birreria con vista sugli impianti di produzione.
Craft-Brauerei und Bierlokal mit Blick auf die Produktionsanlagen.
Craft brewery and tavern with view of the production process.



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 del Laghi, since 1960.



DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA 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.





DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA GIOVANNI POLI

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



DISTILLERIA E AZIENDA AGRICOLA 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.

-Scopri il mondo Mezzacorona e Rotari



-Arco
Via Goito, 1 38062
Bolognana-Vignole



-Mezzacorona
Via Tonale, 110 38016
SS 43 Val di Non

Cantina di Arco

8/12 – 14/18 Lunedì/Venerdì, Montag/Freitag
9/12 – 14/19 Sabato, Samstag

Cantina Rotari e Mezzacorona

8 – 19 Lunedì/Sabato, Montag/Samstag


MEZZACORONA
1904


ROTARI
TRENTO DOC

Guided tour of the Winery ♥ Per visite e degustazione guidate in Cantina:
+39 0461 616300/1, visite@mezzacorona.it - shop.mezzacorona.it

Vivi l'esperienza di una visita alle nostre Cantine:



– Cantina Rotari e Mezzacorona.

Un progetto architettonico unico e affascinante, perfettamente inserito nella magnifica Piana Rotaliana, 60 Km a nord di Riva del Garda. Cantine moderne e suggestive, visite con degustazioni guidate di vini e spumanti in abbinamento a prodotti del territorio.

– Cantina di Arco. Un accogliente punto vendita, 6 Km a nord di Riva del Garda, propone vini dai profumi e aromi inconfondibili che rispecchiano la natura e la purezza del Trentino.

Erleben Sie die Erfahrung einer Besichtigung unserer Kellereien:

– Rotari und Mezzacorona Kellerei. Eine bezaubernde Architektur in der wunderschönen Piana Rotaliana gelegen, 60 Km nördlich von Riva del Garda. Moderne und plakative Kellereien; persönlich gestaltete Führungen mit geführten Verkostungen von Weinen und Sekten zusammen mit typischen Trentiner Produkten.

– Arco Kellerei. Weindirektverkauf, 6 Km nördlich von Riva del Garda. Sie werden dort unverwechselbar duftende und aromatische Weine, typisch für die Region Trentino, finden.

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.



AGRITURISMO

AL GALLO NERO

Via di Revedù, 2/B - Tenno
+39 348 8222981
dimoragallonero@gmail.com
anticadimoradelgallonero.it



Cucina locale con prodotti e vini della nostra
azienda agricola.
Lokale Küche mit Produkten und Weinen aus unserem
Landwirtschaftsbetrieb.
Local cuisine with wine and produce from our farm.



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
info@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.
Erliesene 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.



RISTORANTE PIZZERIA

BOCCON D'ORO

Via Santa Caterina, 91 - Arco
+39 0464 557875
info@boccondoro.it
boccondoro.it



Atmosfera di casa, dove gustare piatti italiani e trentini.

Eine heimelige Atmosphäre, wo man italienische und Trentiner Gerichte verkosten kann.

A homely atmosphere in which to enjoy Italian and Tyrolean cuisine.



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 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 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

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.



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.



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 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 GOURMET

TREMANI

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.



RISTORANTE GOURMET

VITIS LOUNGE WINERY

Via Cesare Battisti, 29 - Arco
+39 0464 668831
dolovitis.winery@gmail.com
vitisloungewinery.it



Vitis, la cantina con il ristorante.

Piatti ricercati e servizio curato.

Vitis, der Weinkeller mit Restaurant.

Erliesene Gerichte und gepflegter Service.

Vitis, the winery with restaurant.

Elegant dishes and impeccable service.



RISTORANTE PIZZERIA

AL LAGO

Via Alzer, 7 - Pieve (Ledro)
+39 0464 591250
info@camping-al-lago.it
camping-al-lago.it



Locale accogliente in legno rustico
con vista sul lago di Ledro.

Einladendes Lokal mit rustikaler Holzeinrichtung
und Blick auf den Ledrosee.

Welcoming restaurant in rustic wood with views
over Lake Ledro.



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 steingemahlenern
Bio-Mehlen bis zum Fleisch aus der Region.

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



AGRITURISMO

BOSC DEL MENEGHÌ

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



“Il bosco nel piatto”: ingredienti buoni, bio e
vegetariani perché noi siamo ciò che mangiamo.

“Der Wald auf dem Teller”: gute biologische und
vegetarische Zutaten, weil wir sind, was wir essen.

“The forest in a dish”: great ingredients - organic
and vegetarian, because we are what we eat.



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
ristorante@agriturladasa-ledro.it
agriturladasa-ledro.it



Specialità a km 0.
Spezialitäten aus der unmittelbaren Region.
Local specialities.



RISTORANTE PIZZERIA

LA TORRE

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



Osteria con pizza e un insolito mix di cucina tipica trentina e boema.

Gasthaus mit Pizza und einem ungewöhnlichen Mix aus typischer Trentiner und böhmischer Küche.

Tavern with pizza and an unusual blend of typical Trentino and Bohemian cuisine.



RISTORANTE

MAGGIORINA

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



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 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 ALLE ROSE

Loc. Al Canal, 1 - Cavrasto (Bleggio Superiore)
+39 0465 940050 | +39 333 3880865
masoallerose.com



Cucina tipica trentina, biologica e con prodotti locali di nostra produzione.

Typische Trentiner Küche, biologisch und mit lokalen Produkten aus unserer Produktion.

Typical Trentino cuisine made using organic and local ingredients, grown by us.



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 (Vallelaghi)
+39 0461 862110 | +39 340 372 8415
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.



BISTROT

LIDO PARADISE

Via Lungo Lago - Cavedine
+39 0461 1351036 | +39 347 0526032
info@arcoplant.com



Cucina e grill in riva al lago di Cavedine.
Küche und Grill am Seeufer in Cavedine.
Kitchen and grill on the shores of Lake Cavedine.



RISTORANTE PIZZERIA

MASO LIMARÒ

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



Prova la "cucina su pane",
creazioni dall'animo locale e naturale.
Probieren die "Cucina su pane" - Küche auf Brot,
Kreationen mit lokaler und natürlicher Seele.
Try our "Cucina su pane", bread-based creations
with a natural, local feel.



Custodi

DEL GUSTO

**HÜTER DES GESCHMACKS
CUSTODIANS OF TASTE**

Nel Garda Trentino ci sono tante realtà che raccolgono volontari e imprenditori, uniti dalla stessa, grande passione per il territorio e i suoi frutti più preziosi.

Tutti loro lavorano instancabilmente per valorizzare, per raccontare e far conoscere le piccole e grandi eccellenze che nascono proprio qui, tra il lago di Garda e le Dolomiti di Brenta.

Im Garda Trentino gibt es zahlreiche Betriebe, die Ehrenamtliche und Unternehmer versammeln, die dieselbe große Leidenschaft für die Region und all ihre kostbaren Früchte eint. Sie alle arbeiten unermüdlich daran, die kleinen und großen Spitzenprodukte, die hier, zwischen dem Gardasee und den Brenta-Dolomiten entstehen, zu präsentieren und bekannt zu machen.

In Garda Trentino there are many organisations that bring together volunteers and entrepreneurs, united by the same, great passion for their territory and its most precious fruits. All of them work tirelessly to enhance, describe and make known all the excellences, from the smallest to the largest, created right here, between Lake Garda and the Brenta Dolomites.



ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI E PRODOTTI TIPICI DI CAMPI

+39 333 4365401
marrcampi@tiscali.it

Custodi e promotori dei marroni di Campi,
prodotto certificato De.Co.

Hüter und Förderer der Kastanien aus Campi,
De.Co.-zertifiziertes Produkt

Custodians and promoters of Campi chestnuts,
certified De.Co product.



PRESIDIO SLOW FOOD BROCCOLO DI TORBOLE

+39 327 7121209
slowfoodadigegarda@gmail.com

Cittadini, agricoltori e ristoratori uniti
per salvaguardare questo ortaggio
e il suo territorio di coltivazione.

Bürger, Landwirte und Gastronomen vereint, um dieses
Gemüse und sein Anbaugebiet zu bewahren.

Farmers, local people and restaurateurs all together
to protect this vegetable and the area in which it grows.



CONFRATERNITA DELLA NOCE DEL BLEGGIO

+39 339 1953079
c.nocebleggio@gmail.com

Associazione per la valorizzazione della noce
del Bleggio, Presidio Slow Food dal 2016.

Verein für die Aufwertung der Walnuss aus Bleggio,
Slow Food Presidium seit 2016.

Association to make the most of the Bleggio walnut,
and Slow Food Presidium since 2016.



DEGES

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.



ASTRO. ASSOCIAZIONE TROTICOLTORI TARENTINI

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.



PHOTO CREDITS:

Archivio Garda Dolomiti ApT SpA (Tommaso Prugnola, Giulio Tolli, 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



**BASTIONE
ASCENSORE
PANORAMICO**

GARDA
TRENTINO



Included in your
Garda Guest Card
gardatrentino.it/guestcard

#bestview
of Lake Garda

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

HQ and Info Point

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

gardatrentino.it

