

# RASSEGNA 2017

MENÙ  
PESCE  
DI LAGO

DAL 5 OTTOBRE AL 15 DICEMBRE



Strada  
dei Vini  e dei Sapori  
del Garda

olio  
Garda  
D.O.P.



# LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEL GARDA

**La Strada dei Vini e dei Sapori del Garda, fra le più antiche d'Italia, si estende lungo le suggestive rive bresciane del Lago di Garda: dalle ripide montagne di Limone e Tremosine, nell'estremo nordovest, passando dalla Rivieramondana di Gardone e Salò, fino alla Valtènesi e alla dolce riva meridionale, sotto la penisola di Sirmione. Una Strada che unisce la natura e la gente che ci abita e che invita l'ospite attento ad intraprendere una gita alla scoperta delle particolarità di questo territorio. Vi aspettano delizie culinarie, culturali e paesaggistiche. Percorrere queste strade è la perfetta occasione per godersi una sosta lontano dai sentieri più battuti di una regione turistica che è tra le più amate di tutta l'Italia.**

The Lake Garda Wine and Food Road, one of Italy's oldest, follows the western side of Lake Garda, from the steep mountains of Tremosine and Limone in the extreme north-west to the tourist riviera of Gardone and Salò, and on to Valtènesi and the gently rolling hills to the south of the Sirmione peninsula.

The Wine and Food Road combines the beauty of nature with the friendliness of the local inhabitants, inviting visitors to take time out to discover what this area has to offer. Culinary delights, cultural attractions and stunning landscapes are there to be enjoyed, the ideal opportunity to explore places off the beaten track in one of Italy's best loved tourist regions.

Die Straße der Weine und der Gaumenfreuden am Gardasee ist eine der ältesten Italiens und verläuft am bezaubernden Westufer des Gardasees entlang: von den steilen Bergen von Limone und Tremosine im äußersten Nordwesten über den mondänen Küstenstreifen von Gardone und Salò bis hin zum Valtènesi und zum sanften Südufer unterhalb der Halbinsel von Sirmione. Eine Straße, die die Natur und die Bewohner verbindet und den aufmerksamen und unternehmungslustigen Gast zu einem Ausflug einlädt, auf dem es die Besonderheiten dieses Gebiets kennenzulernen gilt. Es erwarten Sie Delikatessen in puncto Gastronomie, Kultur und Landschaft! Diese Straßen stellen die perfekte Gelegenheit dar, um sich eine Pause fernab von den meistbesuchten Straßen zu gönnen, und zwar in einer Region, die zu den beliebtesten Italiens zählt.





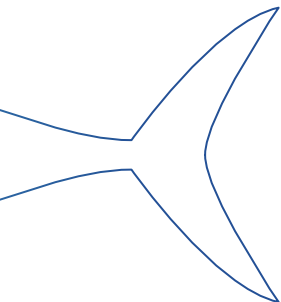
# CONSORZIO D.O.P.

**Il Consorzio di Tutela è sorto con la partecipazione dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni, Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto e quattro province Brescia, Mantova, Trento e Verona, con il fine di attuare un adeguato programma di controlli volti a garantire l'origine dell'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP.**

**Il Consorzio ha ottenuto il riconoscimento dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali con il D.M. n. 61983 del 18 marzo 2004, un attestato che gratifica quanti si sono impegnati nel progetto di perseguire la qualità dell'olio tanto legato alla tradizione e alla cultura.**

**Cultura della qualità significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, significa conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Garda DOP.**

**Oltre ai compiti assegnatigli dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i propri soci olivicoltori frantoiani e imbottiglieri fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la biodiversità del territorio gardesano.**



# RASSEGNA ENOGASTRONOMICA 2017

---

## MENÙ PESCE DI LAGO

---

Ogni serata avrà il piacere di ospitare una cantina del Garda e il suo produttore





**05 OTTOBRE**  
**2017**

**€ 32**

**RISTORANTE**  
**SAN ROCCO**

Via Avanzi 15 - Soiano del Lago - Bs  
Tel. 0365 1980499



**MENÙ:**

**Antipasti:**

Coregone in panura nera di olive su zuppetta di carote e ramato, crostone al timo

**Primi piatti:**

Tagliolino con tocchetti di persico, bronnoise di verdure al profumo di limone del Garda e timo

**Secondi piatti:**

Trancio di trota salmonata su cilindro di verdure croccanti e granella di patate viola

**Dessert:**

Dessert fantasia dello chef

Acqua, Caffè



**VINI:**

**FRANZOSI**

Via XXV Aprile, 6 - Puegnago sul Garda (BS)  
Tel. 0365 651380



Azienda Agricola e Cantina  
**FRANZOSI**



**06 OTTOBRE**  
**2017**

**€ 32**

**RISTORANTE**

## **AL BRACIERE**

Via San Martino della Battaglia, 2 - Sirmione - Bs  
Tel 030 9905561



### **MENÙ:**

#### **Antipasti:**

Tartare di salmerino marinato su dialogo di peperoni

#### **Primi piatti:**

Capunsei al ragù di lago con erba cipollina

#### **Secondi piatti:**

Trancio di luccio perca con salsa d'uva e zenzero

#### **Dessert:**

Semifreddo alle castagne con purea di cachi e melograno

Acqua, Caffè



### **VINI:**

#### **AZIENDA AGRICOLA PASETTO E. - CASCINA ALBARONE**

Via Albarone, 9 - 25019 Lugana di Sirmione (Bs)  
Tel. 030.9904943

AZIENDA AGRICOLA  
***PASETTO EMILIO***





**13 OTTOBRE**  
2017

**€ 32**

RISTORANTE

# CASCINA CAPUZZA

Loc. Selva Capuzza - San Martino della Battaglia - Bs  
Tel. 030 9910279



## MENÙ:

### Aperitivo di benvenuto:

Vino Frizzante e stuzzicherie dello chef

### Antipasti:

Luccio in salsa con polenta abbrustolita

### Primi piatti:

Pappardelle con le sarde

### Secondi piatti:

Spiedino di trota alla griglia gratinato al forno  
Misticanza dell'orto

### Dessert:

Sorbetto della Cascina

Acqua, Caffè



## VINI:

### SELVA CAPUZZA

Via Selva Capuzza - Fraz S.Martino della Battaglia  
Desenzano (BS) - Tel.030-9910381

P O D E R E

S E L V A  C A P U Z Z A



**20 OTTOBRE**  
**2017**

**€ 32**

RISTORANTE

# ANTICA CASCINA SAN ZAGO

Via dei Colli, 54 - 25087 Salò (Bs)  
Tel. 0365.42754



## MENÙ:

### Antipasti:

Crocchette di luccio alla gardesana su misticanze di sedano

### Primi piatti:

Ravioli di salmerino agrumati con latticello di bufala

### Secondi piatti:

Coregone in mando di melanzane su vellutata di fiori di zuccina e porri fritti

### Dessert:

Bon bon cremoso al cioccolato e lamponi

Acqua, Caffè



## VINI:

### AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI FRANCESCO

Via Cantrina, 1 - 25081 Bedizzole  
Tel. 030.674451



**AVEROLDI**



**26 OTTOBRE**  
2017

**€ 32**

RISTORANTE  
**LA MURAGLIA**

Via Zanardelli, 11/13 - 25010 Pozzolengo (Bs)  
Tel. 030 918390



**MENÙ:**

**Antipasti:**

Trota in carpione con polenta

**Primi piatti:**

Tagliatelle al coregone, aneto e pomodori secchi

**Secondi piatti:**

Grigliata di lago

**Dessert:**

Tortino al cioccolato e gelato alla vaniglia

Acqua, Caffè



**VINI:**

**MALAVASI**

Loc. San Giacomo di Sotto - Pozzolengo (BS)  
Tel. 030 9918759

M A L A V A S I



27

OTTOBRE  
2017

€ 32

OSTERIA

## TIRABUSÙ

Piazza San Antonio, 25 - Salò - Bs  
Tel. 342 0949650



### MENÙ:

#### Antipasti:

Antipasto a base di pesce di lago

#### Primi piatti:

Spaghettoni con le sarde del lago, pomodorini e limone confit

#### Secondi piatti:

Anguilla arrostita con cipolle brasate al vino rosso

#### Dessert:

Tartelletta ai limoni del Garda

Acqua, Caffè



### VINI:

#### COBUE

Loc. Cobue Sopra - Pozzolengo (BS)  
Tel. 030 9108319





**10 NOVEMBRE**  
2017

**€ 32**

RISTORANTE

## **DALIE E FAGIOLI**

Via Campagnola, 45 - 25080 Manerba del Garda - Bs  
Tel. 0365 1903311



### **MENÙ:**

#### **Antipasti:**

Sardine nell'orto: carote, sedano rapa, broccoletti, cavolfiori e pane all'aglio con i ceci

#### **Primi piatti:**

Bottoncini di persico in brodo di carciofi e limone del garda

#### **Secondi piatti:**

Coregone con zucca, salvia, lamponi e patate

#### **Dessert:**

Tiramisù alle pere

Acqua, Caffè



### **VINI:**

#### **PERLA DEL GARDA**

Via Fenil Vecchio, 9 - Lonato (BS)  
Tel.030 9103109



PERLA DEL GARDA



**24 NOVEMBRE**  
**2017**

TRATTORIA

**€ 32**

# LA CASCINA DEL RITROVO

Via San Tomaso, 7 - Lonato del Garda - Bs  
Tel. 030 9130625



## MENÙ:

### Antipasti:

Luccio in salsa con polenta

### Primi piatti:

Bigoli con sugo di sarde e risotto coregone e crescenza

### Secondi piatti:

Trota in saor

Filetto di persico al burro

Insalata, patatine fritte

### Dessert:

Tris di sorbetto, dolce al carrello

Acqua, Caffè



## VINI:

### COSTARIPA

Via della Costa, 1 - Moniga del Garda (BS)  
Tel. 0365 502675





**10 DICEMBRE**  
2017

**€ 35**

**RISTORANTE**  
**SOSTAGA**

Via Sostaga, 19 - Gargnano - Bs  
Tel. 0365 791218



**MENÙ:**

**Antipasti:**

Il "Luccio in salsa" con polenta Belgrano  
all'olio extravergine di Gargnano

**Primi piatti:**

Il carnaroli del pavese con zucca e bocconcini di salmerino di fonte  
mantecato con ricottina di bufala

**Secondi piatti:**

Il coregone in farcia di olive leccino gratinato su tagliatelle di sedano rapa

**Dessert:**

Il parfait allimoncello con frutta secca sabbata

Acqua, Caffè



**VINI:**

**CA MAIOL**

Via Colli Storici, 119 - Desenzano del Garda (BS)  
Tel. 030 9910006

