



RISTORANTE APOLLO XI

Via Badiale 4 • **Gardola**
Tel. +39 0365 1980422

dal 21/09 al 06/10



- Tortino di melanzane su crema di formaggio, funghi porcini e tartufo • € 11.00
Casarecce zucca, ricotta, speck e tartufo • € 15.00
Tagliata con burro al tartufo e patate al forno • € 20.00
Semifreddo al tartufo e miele di Tignale • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA:** Mozzarella, crema di porcini, tonno, tartufo • € 13.50
AUTUNNALE: Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, tartufo • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, cipolla caramellata, mozzarella fior di latte, tartufo • € 13.00



- Auberginen-Törtchen auf Käsecreme, Steinpilzen und Trüffel • € 11.00
Casarecce Nudeln mit Kürbis, Ricotta, Speck und Trüffel • € 15.00
Rinderstreifen mit Trüffelbutter und Bratkartoffeln • € 20.00
Trüffel- und Tignale-Honig-Semifreddo • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA:** Mozzarella, Steinpilzcreme, Thunfisch, Trüffel • € 13.50
AUTUNNALE: Tomate, Mozzarella, Wurst, Gorgonzola, Trüffel • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, karamellierte Zwiebel, Fior di Latte Mozzarella, Trüffel • € 13.00



- Aubergine tart on cheese cream, porcini mushrooms and truffle • € 11.00
Casarecce pasta with pumpkin, ricotta, speck and truffle • € 15.00
Sliced beef with truffle butter and roasted potatoes • € 20.00
Truffle and Tignale honey semifreddo • € 6.00

PIZZAS:

- PAZZA:** Mozzarella, porcini cream, tuna, truffle • € 13.50
AUTUNNALE: Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola, truffle • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, caramelized onion, fior di latte mozzarella, truffle • € 13.00



BOTTEGA DEL GUSTO.3

Via Badiale, 3 • **Gardola**
Tel. +39 333 2843740

dal 21/09 al 06/10



- Tartare di manzo con tartufo nero estivo e scaglie di grana • **€ 15,00**
- Mezzaluna di pesce persico con burrata e tartufo nero estivo • **€ 17,00**
- Tagliatelle con gamberi e tartufo nero estivo • **€ 18,00**
- Tagliata di manzo con tartufo nero estivo • **€ 20,00**
- Cheesecake al tartufo • **€ 7,00**



- Rindfleisch Tartar mit schwarzem Sommertrüffel und Parmesanspänen • **€ 15,00**
- Mezzaluna mit Seebarsch gefüllt, mit Burrata und schwarzem Sommertrüffel • **€ 17,00**
- Tagliatelle mit Krabben und schwarzem Sommertrüffel • **€ 18,00**
- Rindfleischstreifen mit schwarzem Sommertrüffel • **€ 20,00**
- Cheesecake mit Trüffel • **€ 7,00**



- Beef tartare with black summer truffle and parmesan shavings • **€ 15,00**
- Mezzaluna stuffed with perch fish, with burrata and black summer truffle • **€ 17,00**
- Tagliatelle with prawns and black summer truffle • **€ 18,00**
- Sliced beef steak with black summer truffle • **€ 20,00**
- Truffle cheesecake • **€ 7,00**



RISTORANTE AL NATURALE

Via di Narò • Olzano
Tel. +39 0365 1980424

dal 21/09 al 06/10



Tartar di fassona con uovo morbido biologico, cotto a bassa temperatura
e tartufo di stagione • € 13.00

Bigoli alla gricia tartufata • € 17.00

Filetto di manzo al pepe verde e tartufo • € 22.00

Pera babà al tartufo e miele di Tignale • € 7.00



Fassona-Tartar mit einem weichen Bio-Ei, bei niedriger Temperatur gekocht
und saisonalem Trüffel • € 13.00

Bigoli mit getrüffelter Gricia-Sauce • € 17.00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Trüffel • € 22.00

Trüffel- und Tignale-Honig-Baba-Birne • € 7.00



Fassona Tartar with a soft organic egg, cooked at low temperature
and seasonal truffle • € 13.00

Bigoli with truffled Gricia sauce • € 17.00

Beef fillet with green pepper and truffle • € 22.00

Truffle and Tignale honey baba pear • € 7.00



RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta 5 • Oldesio
Tel. +39 0365 760230

dal 28/09 al 06/10



- Vellutata di zucca con scaglie di tartufo • € 9,00
- Tortino di patate su crema al parmigiano, scaglie di tartufo • € 15,00
- Tagliatelle fatte in casa al tartufo • € 18,00
- Entrecote Irlandese con cottura alla brace e tartufo, polenta tartufata fritta e erbe al vapore • € 26,00
- Gelato cremoso al cioccolato fatto in casa • € 6,50

***Viene utilizzato unicamente tartufo e non prodotti chimici che esaltano il sapore.
L'intero menù € 50,00 a persona (bevande escluse) è valevole per tutto il tavolo
oppure è possibile degustare i piatti singolarmente ai prezzi indicati***



- Kürbiscremesuppe mit Trüffellocken • € 9,00
- Kartoffelkuchen auf Parmesancreme, Trüffellocken • € 15,00
- Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel • € 18,00
- Gegrilltes irisches Entrecote mit Trüffel, gebratene Trüffelpolenta und gedämpfte Kräuter • € 26,00
- Hausgemachtes cremiges Schokoladeneis • € 6,50

***Es werden nur Trüffel und keine chemischen Produkte, die den Geschmack verstärken.
Das gesamte Menü € 50,00 pro Person (ohne Getränke) ist für den gesamten Tisch
gültig oder Sie können die Gerichte einzeln zu den angegebenen Preisen probieren***



- Cream of pumpkin soup with truffle flakes • € 9,00
- Potato pie on parmesan cream, truffle flakes • € 15,00
- Homemade tagliatelle with truffle • € 18,00
- Grilled Irish entrecote with truffle, fried truffle polenta and steamed herbs • € 26,00
- Homemade creamy chocolate ice cream • € 6,50

***Only truffle is used and no chemicals that enhance the taste.
The entire menu € 50.00 per person (drinks excluded) is valid for the whole table
or you can taste the dishes individually at the prices indicated***

RISTORANTE IL CASTELLO

Via Castello 16 • **Gardola**
Tel. +39 0365 73041

dal 21/09 al 16/10

RISTORANTE AL POGGIO

Via Gramsci 27 • **Piovere**
Tel. +39 0365 760176

dal 28/09 al 06/10



Lista di piatti con aggiunta di tartufo, a scelta dei clienti,
senza obbligo di prendere tutto un menù a base di tartufo.



Liste der Gerichte mit Trüffelzusatz, nach Wahl des Gastes,
ohne Zwang das gesamte Menü auf Trüffelbasis zu bestellen.



On customers request, truffle is added to the list of dishes:
there is no obligation to order the whole menu with truffle addition.





RISTORANTE IL CALDERONE

Via Trento, 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73080

dal 27/09 al 08/10



Sfogliata calda di Porri croccante con Insalatina e Cremoso di Latte
Risotto mantecato al Tombea con Aglio Nero Fermentato
Paccheri Cacio e Pepe
Filetto di Manzo in crosta con riduzione di Amarone, Rösti di Patate
e Verdure d'Autunno
Delizia dell'Alto Garda

***In tutti i piatti è presente il Tartufo Nero - Menù minimo per 2 persone
€ 50,00 a persona bevande escluse oppure € 68,00 con una selezione di vini abbinati***



Warmer knuspriger Lauchblättereig mit Salat und Milchrahmsauce
Risotto mit Tombea Käse und fermentiertem schwarzem Knoblauch
Paccheri "Cacio e Pepe"
Rinderfilet in Teigkruste mit Amarone-Reduktion, Kartoffelrösti und Herbstgemüse
Köstlichkeiten vom Oberen Gardasee

***Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel - Menü mit mindestens 2 Personen
€ 50,00 pro Person ohne Getränke oder € 68,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen***



Warm crispy leek puff pastry with salad and creamy milk sauce
Risotto with Tombea cheese and fermented Black Garlic
Paccheri "Cacio e Pepe"
Beef fillet in pastry with Amarone reduction, Potato Rösti and Autumn Vegetables
Delight of the Upper Garda

***Black truffle is present in every dish – Menu for minimum 2 people
€ 50,00 per person drinks excluded or € 68,00 with a selection of matched wines***



JACK EL MORO PIZZA WINERY

Via Badiale 14 • Gardola
Tel. +39 0365 1710664

dal 23/09 al 06/10



- Tartar di Barbina Franciacortina con uovo fritto al tegamino • € 17,50
- Tortello di pasta fresca ai formaggi tipici e zucca fresca saltata • € 15,50
- Straccetti di pollo con pasticcio di broccoli • € 18,50
- Semifreddo al cioccolato extra fondente con crema al latte di Tignale • € 7,50

Prezzo del menù 45 € bevande escluse

- Pizza Denervo: crema di formaggi di Tignale, zucca e porri • € 15,00
- Pizza Nangoi: crema di formaggi di Tignale, porcini e lardo • € 17,00

Il Tartufo nero (*Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente*) è presente in ogni piatto



- Tartar von "Barbina Franciacortina" (Fleisch) mit Spiegelei • € 17,50
- Frischer Tortello mit typischen Käse und frischem sautiertem Kürbis • € 15,50
- Hühnerstreifen mit Brokkoli-Pastete • € 18,50
- Semifreddo aus Zartbitterschokolade mit Tignale-Milchcreme • € 7,50

Menüpreis 45 € ohne Getränke

- Pizza Denervo: Käsecreme aus Tignale, Kürbis und Lauch • € 15,00
- Pizza Nangoi: Käsecreme aus Tignale, Steinpilzen und Speck • € 17,00

Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (*Tuber Aestivum/Uncinatum Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes*)



- Tartar of Barbina Franciacortina (meat) with fried egg • € 17,50
- Fresh tortello with typical cheeses and fresh sautéed pumpkin • € 15,50
- Chicken strips with broccoli pie • € 18,50
- Extra dark chocolate semifreddo with Tignale milk cream • € 7,50

Menu price 45 € drinks excluded

- Pizza Denervo: Cream of cheese from Tignale, pumpkin and leek • € 15,00
- Pizza Nangoi: Cream of cheese from Tignale, porcini mushrooms and lard • € 17,00

Black Truffle (*tuber Aestivum/Uncinatum truffle – a natural product, with no addition of chemically flavoured oils or creams*) is present in every dish



OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa 9 • Gardola
Tel. +39 0365 760225

dal 27/09 al 06/10



Nido di patate gratinato con crème brûlée ai porri stufati
e formaggio "Montecastello" di Tignale az. agricola Collini

Tagliatelle di farina d'avena bio fatte in casa al ragù bianco di cortile e pinoli tostati
Nocette di vitello cotte a bassa temperatura con riduzione al Valtenesi e pasticcio di igname
Fantasia autunnale alle castagne e pere

€ 45,00 bevande escluse oppure € 65,00 con selezione di vini abbinati

Per tutto il mese di Ottobre possibilità di degustare i singoli piatti anche alla Carta.

Il Tartufo nero (Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente) è presente in ogni piatto



Gratiniertes Kartoffelnest mit geschmorter Lauch-Crème brûlée
und „Montecastello“-Käse aus Tignale vom Bauernhof Collini

Hausgemachte Bio-Haferflocken-Tagliatelle
mit weißem Bauernhofragout und gerösteten Pinienkernen

Kalbfleisch, bei niedriger Temperatur gekocht, mit Valtenesi-Reduktion
und Süßkartoffelpastete

Herbstliche Kastanien- und Birnenfantasia

€ 45,00 ohne Getränke oder € 65,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen

**Während des gesamten Monats Oktober können einzelne Gerichte auch
à la carte verkostet werden.**

**Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum/Uncinatum
Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)**



Potato nest gratinated with stewed leek crème brûlée
and Tignale 'Montecastello' cheese from the Collini farm

Homemade organic oatmeal tagliatelle with white farmyard ragout and toasted pine nuts

Veal meat cooked at low temperature with Valtenesi reduction and yam pie

Autumn chestnut and pear fantasy

€ 45.00 drinks excluded or € 65.00 with a selection of matched wines

**Throughout the month of October, individual dishes can also be tasted à la carte.
Black Truffle (tuber Aestivum/Uncinatum truffle – a natural product, with no addition
of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish**



RISTORANTE PIZZERIA LA ROTONDA

Via Provinciale, 10 • **Gardola**
Tel. +39 0365 760066

dal 21/09 al 06/10



Spaghetti con lupini di mare, stracciatella e tartufo nero • **€ 16,00**

Riso ai funghi porcini e formaggella di Tremosine al tartufo nero • **€ 16,00**

Pizza Turbo: mozzarella, formaggella di Tremosine, asparagi e in uscita speck e scaglie di tartufo • **€ 13,50**



Spaghetti mit Meereslupinen, Stracciatella und schwarzem Trüffel • **€ 16,00**

Reis mit Steinpilzen und Formaggella Käse aus Tremosine
mit schwarzem Trüffel • **€ 16,00**

Pizza Turbo: Mozzarella, Formaggella Käse aus Tremosine, Spargel, Speck
und Trüffelflocken • **€ 13,50**



Spaghetti with sea lupins, stracciatella and black truffle • **€ 16,00**

Rice with Porcini mushrooms, Formaggella di Tremosine cheese
and black truffle • **€ 16,00**

Pizza Turbo: Mozzarella, Formaggella di Tremosine, Asparagus
and Truffle shavings • **€ 13,50**



RISTORANTE RUCULI

Via Provinciale 9 • Oldesio
Tel. +39 0365 761009

dal 28/09 al 06/10



Formaggio "Tomino" alla piastra su polenta tartufata frita • € 12,00

Guancia di maiale brasata al Portho, cioccolato fondente,
graten patate, tartufo • € 18,00

Pizza con crema di zucca e fonduta di taleggio tartufata • € 11,00

Pizza bianca con formaggella, tartufo e guanciale croccante • € 11,00



Tomino-Käse auf gebratener Polenta mit Trüffel • € 12,00

Schweinebacke, Portho-Schmorbraten, dunkle Schokolade,
graten Kartoffeln, Trüffel • € 18,00

Pizza mit Kürbiscreme und Trüffelkäse-Fondue • € 11,00

Weisse Pizza mit Formagella, Trüffel und knusprigem Speck • € 11,00



Cheese Tomino on a plate of fried Truffle polenta • € 12,00

Pork chhek braised at Portho, dark chocolate, graten potatoes, truffle • € 18,00

Pizza with pumpkin cream and truffle taleggio cheese fondue • € 11,00

White pizza with cheese, truffle and crispy bacon • € 11,00



RISTORANTE AL TORCHIO

Via Europa 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73272

dal 21/09 al 06/10



Pizza margherita al tartufo nero • € 11,00

Pizza bianca con mozzarella di bufala e tartufo nero • € 13,50

Pizza bianca con mozzarella, funghi porcini e tartufo • € 15,50

Tortelloni ripieni di formaggella di Tremosine al tartufo • € 12,00

Risotto al tartufo nero • € 12,00

Scaloppine al tartufo • € 15,50



Pizza Margherita mit schwarzem Trüffel • € 11,00

Weißer Pizza mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel • € 13,50

Weißer Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Trüffel • € 15,50

Tortelloni gefüllt mit Tremosine Käse und Trüffel • € 12,00

Risotto mit schwarzem Trüffel • € 12,00

Schnitzel mit Trüffel • € 15,50



Pizza margherita with black truffle • € 11,00

White pizza with buffalo mozzarella and black truffle • € 13,50

White pizza with mozzarella, porcini mushrooms and truffle • € 15,50

Tortelloni filled with Tremosine cheese and truffle • € 12,00

Black truffle risotto • € 12,00

Escalopes with truffle • € 15,50



**BAR
ROMA**

Piazza Umberto I, 16 • **Gardola**

dal 21/09 al 06/10



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, fragolino Grumial, acido citrico, zucchero, latte, tartufo)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial Gin, carpano rosso, bitter Grumial, Tartufo)

Aperitivo con stuzzichini al tartufo.



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, Erdbeer Wein Grumial, Zitronensäure, Zucker, Milch, Trüffel)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial Gin, strawberry wine, citric acid, sugar, milk, truffle)

Aperitif mit Trüffel-Vorspeisen



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, roter Carpano, Grumial Bitter, Trüffel)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial gin, red carpano, Grumial bitter, Truffle)

Aperitif with truffle appetisers.



BAR IL VICOLO

Via Roma, 7 • Gardola
Tel. +39 349 109 2991

dal 28/09 al 06/10



Drink: Piero Nero • € 12,00

Gin e tonic con gin Piero nero, tonica Fever-Tree premium indian e caviale di tartufo

Da mangiare: Pinsa romana con formaggio spalmabile, misticanza, pancetta e scaglie di tartufo nero • € 12,00



Getränk: Piero Nero • € 12,00

Gin und Tonic mit Piero Nero Gin, Fever-Tree Premium Indian Tonic und Trüffelkaviar

Zum Essen: Pinsa romana mit Streichkäse, Misticanza, Speck und schwarzen Trüffelspänen • € 12,00



Drink: Piero Nero • € 12,00

Gin and tonic with Piero nero gin, Fever-Tree premium Indian tonic and truffle caviar

To eat: Pinsa romana with spreadable cheese, misticanza, bacon and black truffle shavings • € 12,00