

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Pizza/Winery Jack el Moro

Via Badiale, 14 - Tignale

Tel. +39 0365 1710664

Caramelle di pasta fresca al ripieno di ricotta e spinaci con Garda stagionato, rucola e olio agrumato al limone di Tignale

Fresh pasta ravioli filled with ricotta and spinach with seasoned Garda, rocket salad and Tignale lemon citrus oil

Frische Pasta-Bonbons gefüllt mit Ricotta und Spinat mit gewürztem Gardasee, Rucola und Zitronenöl von Tignale



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Hotel Elisa

Via Don Bosco, 7 - Tignale

Tel. +39 0365 760263

Spaghetti olio e limone

Trota salmonata olio limone e menta

Spaghetti with oil and lemon

Salmon trout with lemon oil and mint

Spaghetti mit Öl und Zitrone

Lachsforelle mit Zitronenöl und Minze



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Hotel Garnì Al Poggio
Via Antonio Gramsci, 3 - Tignale
Tel. +39 0365 760176

Scaloppina al limone del Garda

Escalope with Garda lemon

Schnitzel mit Gardasee-Zitrone



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Ristorante Al Terrazzo

Via Piletta, 11 - Tignale

Tel. +39 0365 760230

Carpaccio marinato dalla casa con "Olio Biologico di Tignale" e verdure

Trota marinata su letto di misticanza al profumo di agrumi e "Olio di Tignale"

Capponi di biette con "Olio di Tignale"

Involtini di verza con "Olio di Tignale"

Sorbetto al cucchiaino fatto in casa ai limoni di Tignale

Spongadì (dolce tipico di Tignale) con scorze di limone di Tignale e bicchiere di passito



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Ristorante Al Terrazzo

Via Piletta, 11 - Tignale

Tel. +39 0365 760230

House marinated carpaccio with "Tignale Organic Oil"
and vegetables

Marinated trout on a bed of citrus-flavoured misticanza
and "Tignale Organic Oil"

Beet capons with "Tignale Organic Oil"
Savoy cabbage rolls with "Tignale Oil".

Homemade spoon sorbet with Tignale lemons
Spongadì (typical Tignale cake) with Tignale lemon peels
and a glass of passito wine

Hausmariniertes Carpaccio mit Bio-Öl
"Tignale" und Gemüse
Marinierte Forelle auf einem Bett aus
Misticanza mit Zitrusgeschmack und Bio-Öl "Tignale"

Rübenkapaunen mit "Tignale Bio-Öl"
Wirsingröllchen mit "Tignale Bio-Öl".

Hausgemachtes Löffelsorbet mit
Tignale-Zitronen
Spongadì (typischer Kuchen aus Tignale) mit
Zitronenschalen aus Tignale und einem Glas Passito-Wein



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Park Hotel Zanzanù
Via Provinciale, 21- Tignale
Tel. +39 0365 73059

Malfatti al primosale, bieta,
limone e salvia frita
Malfatti (gnocchi) with primosale,
chard, lemon and fried sage
Malfatti (Gnocchi) mit Primosale,
Mangold, Zitrone und gebratenem Salbei

Raviolacci al branzino con
crema leggera al limone
Sea bass raviolacci with light lemon cream
Raviolacci vom Wolfsbarsch
mit leichter Zitronencreme

Salmon in oliocottufa con aneto
e salsa yogurt al limone
Salmon in olive oil with dill
and lemon yoghurt sauce
Lachs in Olivenöl mit Dill
und Zitronen-Joghurt-Sauce



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | **TIGNALE**

Osteria la Miniera
Via Chiesa, 9 - Tignale
Tel. +39 0365 760225

Carpaccio di Trota marinata con olio agrumato al limone di Tignale e frutto del capperò

Carpaccio of marinated trout with Tignale lemon citrus oil and caper fruit

Carpaccio von mariniertem Forelle mit Zitronen-Zitrusöl von Tignale und Kapernfrüchten

Spaghetti integrali saltati con pomodorini confit, olio Bio di Tignale, Limoni del Pra dela Fam e Garda Stagionato di Tremosine

Stir-fried wholemeal spaghetti with confit cherry tomatoes, organic olive oil from Tignale, Pra dela Fam lemons and Garda Stagionato from Tremosine

Gebratene Vollkornspaghetti mit konfierten Kirschtomaten, Bio-Olivenöl aus Tignale, Pra dela Fam-Zitronen und Garda Stagionato aus Tremosine

Fresco al Limone del Pra' de La Fam con confettura di Limoni Bio di Tignale e Olio Bio varietà Leccino di Tignale

Fresh Pra dela Fam Lemon with Organic Lemon Jam from Tignale and Organic Leccino Olive Oil from Tignale

Frische Pra dela Fam-Zitrone mit Bio-Zitronenkonfitüre von Tignale und Bio-Leccino-Olivenöl von Tignale



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Ristorante Castello

Via Castello, 16 - Tignale

Tel. +39 0365 73041

Tagliolini km 0 all'olio e limone di
Tignale

Tagliolini km 0 mit Olivenöl
und Tignale-Zitrone

Tagliolini km 0 with olive oil
and Tignale lemon



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | TIGNALE

Ristorante Rotonda

Via Provinciale, 10 - Tignale

Tel. +39 0365 760066

Riso con olio agrumato e salsa
liquirizia

Reis mit Zitrusöl und
Lakritzsauce

Rice with citrus oil and liquorice
sauce



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | **TIGNALE**

Ristorante Apollo XI

Via Badiale, 4 - Tignale

Tel. +39 0365 1980422

Insalata di luccio del Garda con
olio agrumato di Tignale,
giardiniera e crostone di
polenta

Süß-sauer Hechtsalat aus
Gardasee mit Gemüse in Öl und
Polenta Croutons

Sweet and sour pike salad from
Garda Lake with pickled
vegetables and polenta
croutons



Tignale **the right place to be**



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

L'oro di Tignale

olio e limone

domenica 21 maggio 2023 | **TIGNALE**

Ristorante Calderone

Via Trento, 1- Tignale

Tel. +39 0365 73080

Linguine al ragù di lago con olio casaliva e
capperi al profumo di limone

Bianco di coregone croccante su insalata di
primavera e emulsione di olio leccino

Linguine mit See-Ragout und Casaliva-
Olivenöl und nach Zitrone duftenden Kapern

Knusprige Felchen auf Frühlingssalat und
Leccino-Öl-Emulsion

Linguine with lake ragout and casaliva olive
oil and lemon-scented capers

Crispy whitefish on spring salad and Leccino
oil emulsion



Tignale the right place to be



Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo - Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org