



RISTORANTE APOLLO XI

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

dal 23/09 al 08/10



Bruschetta con formaggio, guanciale e tartufo • € 7.00

Tagliatelle fatte in casa ai gamberi e tartufo di Tignale • € 17.00

Costine di maiale cotte a bassa temperatura al miele e tartufo di Tignale • € 20.00

Cantucci al tartufo serviti con grappa di Tignale • € 8.00

PIZZE:

Tartufina: pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza e tartufo • € 13.00

Tartufotta: pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini e tartufo • € 13.50

Tartufona: pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola e tartufo • € 14.00



Bruschetta mit Käse, Guanciale und Trüffel • € 7.00

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen und Tignale-Trüffel • € 17.00

Bei niedriger Temperatur gegarte Schweinerippchen mit Honig und Tignale-Trüffel • € 20.00

Trüffel Cantucci (Kekse) serviert mit Tignale-Grappa • € 8.00

PIZZE:

Tartufina: Tomate, Mozzarella, Bacon, Scamorza-Käse und Trüffel • € 13.00

Tartufotta: Tomate, Mozzarella, Speck, Steinpilze und Trüffel • € 13.50

Tartufona: Tomate, Mozzarella, Wurst, Gorgonzola und Trüffel • € 14.00



Bruschetta with cheese, guanciale and truffle • € 7.00

Homemade tagliatelle with prawns and Tignale truffle • € 17.00

Pork ribs cooked at low temperature with honey and Tignale truffle • € 20.00

Truffle cantucci (cookies) served with Tignale grappa • € 8.00

PIZZAS:

Tartufina: tomato, mozzarella, bacon, scamorza cheese and truffle • € 13.00

Tartufotta: tomato, mozzarella, speck, porcini mushrooms and truffle • € 13.50

Tartufona: tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola and truffle • € 14.00



RISTORANTE IL CALDERONE

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

dal 29/09 al 10/10



Tortino rovesciato di patate e porri, pane cristallo e battuta di manzo all'olio bio
Spuma di zucca arrosto con gnocchetti di ricotta
Risotto agli asparagi settembrini, pestöm e pane nero croccante
Spiedini di agnello alla griglia, ratatouille di verdure e salsa al chieretto
Rotolo al cacao, cremoso al pistacchio, frutti rossi e croccante

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



Umgedrehte Kartoffel-Lauch-Torte, Kristallbrot und Rindfleischbattuta mit Bio-Öl
Gebratenes Kürbismousse mit Ricottaknödeln
Risotto mit September-Spargel, Pesto und knusprigem Schwarzbrot
Gegrillte Lammspieße, Gemüse-Ratatouille und weinrote Sauce
Kakaorolle, Pistaziencreme, rote Früchte und krokant

*Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel - Menü mit mindestens 2 Personen,
Preis pro Person . Für das gesamte Menü **50,00 €** pro Person (Getränke nicht inbegrif-
fen) oder **68,00 €** mit einer auf jedes Gericht abgestimmten Weinauswahl*



Potato and leek upside-down pie, crystal bread and beef battuta with organic oil
Roasted pumpkin mousse with ricotta dumplings
Risotto with September asparagus, pestöm and crispy black bread
Grilled lamb skewers, vegetable ratatouille and claret sauce
Cocoa roll, pistachio cream, red fruits and brittle

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



RISTORANTE IL CASTELLO

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

dal 24/09 al 15/10



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



Mit Trüffeln verfeinerte Gerichte, nach Wahl des Gastes,
ohne Zwang das gesamte Menü auf Trüffelbasis zu bestellen



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



JACK EL MORO PIZZA WINERY

Via Badiale 14 • Gardola
Tel. +39 0365 1710664

dal 23/09 al 08/10



Crostone autunnale ai finferli freschi • € 8.50

Carpaccio di manzo con crema di formaggi di Tignale • € 15.50

Lasagnetta di pasta fresca zucca e asiago • € 15.50

Guancetta di manzo brasata al vino rosso con pasticcio di patate • € 20.00

Budino piemontese e crema di castagne nostrane • € 7.00

Prezzo del menù **45 €** bevande escluse - Prenotazione obbligatoria

Pizza Denervo: crema di formaggi di Tignale zucca e porri • € 15.00

Pizza Nangoi: crema di formaggi di Tignale porcini lardo • € 17.00

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



Herbstkrokant mit frischen Pfifferlingen • € 8.50

Rindercarpaccio mit Frischkäse aus Tignale • € 15.50

Frische Pasta Lasagnetta mit Kürbis und Asiago-Käse • € 15.50

In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelkuchen • € 20.00

Piemonteser Pudding und hausgemachte Kastaniencreme • € 7.00

Menüpreis **45 €** ohne Getränke - Reservierung erforderlich

Pizza Denervo: Tignale Kürbis und Lauch Käsecreme • € 15.00

Pizza Nangoi: Käsecreme aus Tignale Steinpilzen Schmalz • € 17.00

Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Sommertrüffel: Tuber Aestivum Vitt./ Uncinatum Natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)

Braised Fassona Tartare with Bagoss cheese truffle cream



Autumn crostone with fresh chanterelles • € 8.50

Beef carpaccio with cheese cream from Tignale • € 15.50

Fresh pasta lasagnetta with pumpkin and Asiago cheese • € 15.50

Beef cheek braised in red wine with potato pie • € 20.00

Piemontese pudding and homemade chestnut cream • € 7.00

Menu price **45 €** drinks excluded - Reservation required

Pizza Denervo: Tignale pumpkin and leek cheese cream • € 15.00

Pizza Nangoi: cream of cheese from Tignale porcini mushrooms lard • € 17.00

Black Autumn Truffle (Tuber Aestivum Vitt./Tartufo Uncinato - a natural product, with no addition of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish



RISTORANTE LA ROTONDA

Via Provinciale 10 • Gardola
Tel. +39 0365 760066

dal 23/09 al 08/10



Paccheri con Stracciatella, Garda Stagionato e Tartufo • € 15.50

Riso con Tartufo e Porcini • € 16,00

Pizza Burubbu • € 12,00

Mozzarella, Bufala, Porcini, Formaggella di Tremosine, Tartufo in Scaglie



Paccheri mit Stracciatella-Käse, gereiftem Garda Käse und Trüffel • € 15.50

Reis mit Trüffel und Steinpilzen • € 16,00

Pizza Burubbu • € 12,00

Mozzarella, Büffelmozzarella, Steinpilze, Formaggella di Tremosine Käse,
Trüffelflocken



Paccheri with Stracciatella, Aged Garda cheese and Truffle • € 15.50

Rice with Truffle and Porcini mushrooms • € 16,00

Pizza Burubbu • € 12,00

Mozzarella, buffalo mozzarella, Porcini mushrooms,
Formaggella di Tremosine cheese, Truffle shavings



RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta 5 • Oldesio
Tel. +39 0365 760230

dal 30/09 al 08/10



Vellutata di zucca con scaglie di tartufo • € 9,00

Tortino di patate su crema al parmigiano, scaglie di tartufo • € 15,00

Agnolotti fatti in casa al tartufo con burro e salvia del' orto • € 17,00

Entrecote Irlandese con cottura alla brace, polenta abbrustolita,
funghi e tartufo • € 26,00

Gelato cremoso al cioccolato fatto in casa • € 6,50

Per tutto il tavolo l'intero menù Euro 48,00 a persona (Escluse bevande)



Kürbiscremesuppe mit Trüffellocken • € 9,00

Kartoffelkuchen auf Parmesancreme, Trüffellocken • € 15,00

Hausgemachte Agnolotti mit Trüffel mit Butter und Salbei aus dem Garten • € 17,00

Gegrilltes irisches Entrecote, geröstete Polenta, Pilze und Trüffel • € 26,00

Hausgemachtes cremiges Schokoladeneis • € 6,50

*Für den gesamten Tisch das gesamte Menü Euro 48,00 pro Person
(Getränke nicht inbegriffen)*



Cream of pumpkin soup with truffle flakes • € 9.00

Potato pie on parmesan cream, truffle flakes • € 15,00

Homemade truffle agnolotti with butter and sage from the garden • € 17,00

Grilled Irish entrecote, toasted polenta, mushrooms and truffles • € 26,00

Homemade creamy chocolate ice cream • € 6,50

For the whole table the whole menu Euro 48,00 per person (Drinks not included)



RISTORANTE AL TORCHIO

Via Europa 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73272

dal 22/09 al 08/10



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



RISTORANTE RUCULI

Via Provinciale 9 • **Oldesio**
Tel. +39 0365 761009

dal 30/09 al 08/10



Pizza bianca con formaggio Brie, paté al tartufo, insalata valeriana
e crudo di Parma • **€ 14,00**

Pizza bianca con crema al tartufo, erbette
e pancetta nostrana • **€ 14,00**



Weißer Pizza mit Brie-Käse, Trüffelpaté, Baldriansalat
und Parmaschinken • **€ 14,00**

Weißer Pizza mit Trüffelcreme, Kräutern
und lokaler Speck • **€ 14,00**



White pizza with brie cheese, truffle paté, valerian salad
and Parma ham • **€ 14,00**

White pizza with truffle cream
herbs and local bacon • **€ 14,00**



OSTERIA LA MINIERA

Via Chiesa 9a • **Gardola**
Tel. +39 0365 760225

dal 29/09 al 08/10



Tartar di barbina franciacortina su flan di zucca e biscotto croccante

Zuppa di pane raffermo, Tombea stagionato
e funghi saltati all'olio evo -Latteria Turnaria Tignale Bio-

Corde di chitarra di farina di segale fatte in casa,
con crema di sedano rapa e nocciole tostate

Bocconcini di vitello al latte fresco -Az. Agr. Collini Tignale-
con pasticcio di patate e farina di grano saraceno

Tortino al Cacao e olio extravergine,
con crema di ricotta nostrana e croccante alle mandorle

€ 48,00 bevande escluse oppure **65,00 €** con una selezione di vini abbinati



Tartar von Barbina franciacortina (Fleisch) auf Kürbiskuchen und knusprigem Biskuit

Suppe aus altbackenem Brot, gewürztem Tombea und in Evo- Bio Öl
aus Latteria Turnaria Tignale gebratenen Pilzen

Hausgemachte Gitarrensaiten aus Roggenmehl mit Knollenselleriecreme
und gerösteten Haselnüssen

Kalbfleisch Häppchen mit frischer Milch -Az. Agr. Collini Tignale-
mit Kartoffelkuchen und Buchweizenmehl

Kakaokuchen mit Olivenöl extra vergine, lokaler Ricottacreme und Mandelkrokant

*Für das gesamte Menü 48,00 € pro Person (Getränke nicht inbegriffen)
oder 65,00 € mit einer auf jedes Gericht abgestimmten Weinauswahl*



Tartar of barbina franciacortina (meat) on pumpkin flan and crispy biscuit

Soup of stale bread, seasoned Tombea and mushrooms sautéed
in Tignale Latteria Turnaria evo oil

Homemade rye flour guitar strings (pasta) with celeriac cream and toasted hazelnuts

Veal chops made with fresh milk from Tignale Collini farm,
with potato pie and buckwheat flour

Cocoa cake with extra virgin olive oil, with local ricotta cream and almond crunch
€ 48.00 drinks excluded or **65,00 €** with a selection of matched wines



RISTORANTE AL LAMBIC

Via San Zenone 1 • Prabione
Tel. 3316449194

dal 21/09 al 01/10



Aperitivo di benvenuto

Tartare di manzo con tartufo nero estivo e scaglie di grana • € 13.00

Carpaccio di manzo con citronette di agrumi e tartufo nero estivo • € 14.00

Mezzaluna (pasta fresca) di pesce persico con burrata e tartufo nero estivo • € 17.00

Tagliatelle con gamberi e tartufo nero estivo • € 18.00

Filetto di maialino al burro di malga e tartufo nero estivo • € 17.00

Tagliata di manzo con tartufo nero estivo • € 20.00

Cheesecake al tartufo • € 7.00



Willkommener Aperitif

Rindtartar mit schwarzem Sommertrüffel und Parmesanspänen • € 13.00

Rindscarpaccio mit Citronette und schwarzem Sommertrüffel • € 14.00

Mezzaluna (frische Pasta) vom Barsch mit Burrata-Käse
und schwarzem Sommertrüffel • € 17.00

Tagliatelle mit Garnelen und schwarzem Sommertrüffel • € 18.00

Schweinefilet mit Malga-Butter und schwarzem Sommertrüffel • € 17.00

Geschnittenes Rindfleisch mit schwarzem Sommertrüffel • € 20.00

Trüffel-Käsekuchen • € 7.00



Welcome Aperitif

Beef tartare with black summer truffle and parmesan shavings • € 13.00

Beef carpaccio with citronette and black summer truffle • € 14.00

Mezzaluna (fresh pasta) of perch fish with burrata cheese
and black summer truffle • € 17.00

Tagliatelle with prawns and black summer truffle • € 18.00

Fillet of suckling pig with malga butter and black summer truffle • € 17.00

Sliced beef with black summer truffle • € 20.00

Truffle cheesecake • € 7.00



RISTORANTE AL POGGIO

Via Gramsci 3 • Piovre
Tel. +39 0365 760176

dal 30/09 al 08/10



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



Mit Trüffeln verfeinerte Gerichte, nach Wahl des Gastes,
ohne Zwang das gesamte Menü auf Trüffelbasis zu bestellen



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



BAR IL VICOLO

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

dal 30/09 al 08/10



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 • € 8,00



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 • € 8,00



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 • € 8,00



**BAR
ROMA**

Piazza Umberto I, 16 • **Gardola**

dal 29/09 al 08/10



APERITIVO TARTUFATO

Menù

Tartar al tartufo - Mousse al formaggio di capra laccata al miele con tartufo
Ovo di quaglia su nido di scarola con maionese al tartufo
Vol-au-vent ripieno di taleggio e tartufo - Sformato di zucca e tartufo

Cocktail Negroni al tartufo

Costo menù completo: € 28,00 a persona - Costo solo Negroni al tartufo: € 9,00

Prenotazione obbligatoria entro il 28/09 tramite Whatsapp: +393457884348



TRÜFFEL-APERITIF

Menü

Trüffel-Tartar - Honiglackiertes Ziegenkäsemousse mit Trüffel
Wachtelei auf einem Nest von Escarole mit Trüffelmayonnaise
Vol-au-vent gefüllt mit Taleggio-Käse und Trüffel - Kürbis- und Trüffelkuchen

Cocktail Negroni mit Trüffel

Preis des kompletten Menüs: € 28,00 pro Person - Preis des Cocktail Negroni mit Trüffel: € 9,00

Reservierung erforderlich bis 28/09 über Whatsapp: +393457884348



TRUFFLE APERITIF

Menu

Truffle tartar - Honey lacquered goat cheese mousse with truffle
Quail egg on a nest of escarole with truffle mayonnaise
Vol-au-vent stuffed with taleggio cheese and truffle - Pumpkin and truffle flan

Cocktail Negroni with truffle

Cost of the full menu: € 28,00 per person - Cost of Negroni with truffles cocktail only: € 9,00

Reservation required by 28/09 via Whatsapp: +393457884348