

27°

Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2025

27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



RISTORANTE AL NATURALE

Via Pineta, località Narò • **Olzano**
Tel. +39 0365 1980424

dal 27/09 al 06/10



ANTIPASTO:

Sfere croccanti di tartufo su fonduta di formaggella di Tignale
e fettine di porcini dorati • **€ 12,00**

PRIMO PIATTO:

Risotto al tartufo con ragu di coniglio • **€ 14,00**

SECONDO PIATTO:

Millefoglie di battuta di manzo, tartufo e semi di papavero • **€ 12,00**



VORSPEISE:

Knusprige Trüffelpücheln auf Tignale-Käsefondue
und Scheiben von Steinpilzen • **€ 12,00**

ERSTE GÄNGE:

Risotto mit Trüffel, mit Kaninchen Ragout • **€ 14,00**

HAUPTGERICHTE:

Rindertartar Millefoglie, Trüffel und Mohnsamen • **€ 12,00**



STARTERS:

Crunchy truffle balls on a fondue of Tignale cheese
and slices of porcini mushrooms • **€ 12,00**

FIRST COURSES:

Risotto with truffle, with rabbit ragout • **€ 14,00**

MAIN COURSES

Beef Tartare Millefeuille, truffle and poppy seeds • **€ 12,00**



PASTICCERIA AL PORTICHETTO

Piazza Umberto I, 3 • **Gardola**
Tel. +39 0365 73136

**27 e 28 settembre
4 e 5 ottobre**

APERITUFO



Aperitivo con stuzzichini a base di tartufo - supplemento di **€ 3,00**
Il prezzo varia in base alla bevanda scelta.



Aperitif mit Trüffelhäppchen - Zuschlag von **€ 3,00**
Der Preis variiert je nach gewähltem Getränk.



Aperitif with truffle-based appetisers - **€ 3,00** extra charge
The price varies depending on the beverage selected.



RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta 11 • Oldesio
Tel. +39 0365 760230

dal 27/09 al 05/10



Vellutata di zucca con crumble al parmigiano • € 9,00

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

Tagliatelle fatte in casa al tartufo • € 18,00

Entrecote Irlandese con tartufo alla brace e polenta tartufata frita • € 26,00

Dolce fatto in casa a sorpresa • € 6,50

Intero menu 50,00 € a persona bevande escluse oppure è possibile degustare i piatti anche singolarmente ai prezzi indicati



Kübischesuppe mit Parmesan-Trüffel-Crumble • € 9,00

Kartoffelkuchen auf Parmesancreme, Trüffelflocken • € 15,00

Hausgemachte Nudel mit Trüffel • € 18,00

Gegrilltes irisches Entrecote mit Trüffel und Truffahnpolenta gebraten • € 26,00

Hausgemachtes Überraschung Dessert • € 6,50

Gesamte Menu 50,00 € pro Person Getränke nicht inbegriffen alternativ können die Gerichte auch einzeln zu den angegebenen Preisen degustiert werden



Cream of pumpkin soup with parmesan and truffle crumble • € 9,00

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

Homemade tagliatelle with truffle • € 18,00

Grilled Irish entrecote with truffle and fried polenta truffle • € 26,00

Surprise homemade dessert • € 6,50

Whole menu 50,00 € per person drinks not included or you can taste the dishes individually at the prices indicated



RISTORANTE AL TORCHIO

Via Europa 1 • **Gardola**

Tel. +39 0365 73272

dal 22/09 al 05/10



Pizza margherita al tartufo nero • € 12,00

Pizza bianca con mozzarella di bufala e tartufo nero • € 14,50

Pizza bianca con mozzarella, funghi porcini e tartufo • € 16,50

Tortelloni ripieni di formaggella di Tremosine al tartufo • € 13,00

Risotto al tartufo nero • € 13,00

Scaloppine al tartufo • € 16,50



Pizza Margherita mit schwarzem Trüffel • € 12,00

Weiß Pizza mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel • € 14,50

Weiß Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Trüffel • € 16,50

Tortelloni gefüllt mit Tremosine-Käse und Trüffel • € 13,00

Risotto mit schwarzem Trüffel • € 13,00

Schnitzel mit Trüffel • € 16,50



Pizza margherita with black truffle • € 12,00

White pizza with buffalo mozzarella and black truffle • € 14,50

White pizza with mozzarella, porcini mushrooms and truffle • € 16,50

Tortelloni filled with Tremosine cheese and truffle • € 13,00

Black truffle risotto • € 13,00

Escalopes with truffle • € 16,50



RISTORANTE APOLLO XI

Via Badiale 4 • **Gardola**
Tel. +39 320 3185293

dal 23/09 al 05/10



ANTIPASTI:

Bruschetta al tartufo nero • € 7,00
Carpaccio di carne al tartufo nero • € 14,00

PRIMI PIATTI:

Gnocchi di patate al tartufo nero e formaggella di Tremosine • € 16,00

SECONDI PIATTI:

Tagliata di manzo al tartufo nero e fonduta di taleggio • € 22,00

PIZZE:

Piemp: mozzarella, funghi porcini, salsiccia e tartufo nero • € 15,00
Carbone: pomodoro, mozzarella, uovo, pancetta ,tartufo • € 14,00
Senior: pomodoro, burrata, tartufo e prosciutto crudo • € 16,00



VORSPEISE:

Bruschetta mit schwarzem Trüffel • € 7,00
Fleisch Carpaccio mit schwarzem Trüffel • € 14,00

ERSTE GÄNGE:

Kartoffelgnocchi mit schwarzem Trüffel und Formaggella Käse aus Tremosine • € 16,00

HAUPTGERICHTE:

Rindfleisch mit schwarzem Trüffel und Taleggio Käsefondue • € 22,00

PIZZAS:

Piemp: Mozzarella, Porcini Pilze, Wurst und schwarz Trüffel • € 15,00
Carbone: Tomatesauce, Mozzarella, Ei, Speck, Trüffel • € 14,00
Senior: Tomatensauce, Burrata, Trüffel und Rohschinken • € 16,00



STARTERS:

Bruschetta with black truffle • € 7,00
Carpaccio meat with black truffle • € 14,00

FIRST COURSES:

Potato gnocchi wit black truffle and formagella cheese from Tremosine • € 16,00

MAIN COURSES:

Beef steak with black truffle and taleggio cheese fondue • € 22,00

PIZZAS:

Piemp: mozzarella, porcini mushrooms, sausage and black truffle • € 15,00
Carbone: tomatosauce, mozzarella, egg, bacon, truffle • € 14,00
Senior: tomatosacue, burrata, truffle and prosciutto • € 16,00



BOTTEGA DEL GUSTO.3

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

dal 27/09 al 05/10



ANTIPASTI:

Tartare di manzo con tartufo nero estivo e scaglie di grana • **€ 18,00**

PRIMI PIATTI:

Ravioli con anatra e tartufo nero estivo • **€ 20,00**

Tagliatelle con gamberi e tartufo nero estivo • **€ 20,00**

SECONDI PIATTI:

Tagliata di manzo con tartufo nero estivo • **€ 22,00**

DESSERT:

Cheesecake al tartufo • **€ 7,00**



VORSPEISE:

Rindertatar mit schwarzem Sommertrüffel und Grana-Flocken • **€ 18,00**

ERSTE GÄNGE:

Ravioli mit Ente und schwarzem Sommertrüffel • **€ 20,00**

Tagliatelle mit Garnelen und schwarzem Sommertrüffel • **€ 20,00**

HAUPTGERICHTE:

Rindertagliata mit schwarzem Sommertrüffel • **€ 22,00**

DESSERT:

Trüffel-Käsekuchen • **€ 7,00**



STARTERS

Beef tartare with black summer truffle and Grana Padano flakes • **€ 18,00**

FIRST COURSES

Ravioli with duck and black summer truffle • **€ 20,00**

Tagliatelle with shrimp and black summer truffle • **€ 20,00**

MAIN COURSES

Sliced beef with black summer truffle • **€ 22,00**

DESSERT

Truffle cheesecake • **€ 7,00**



RISTORANTE IL CALDERONE

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

dal 27/09 al 07/10



ANTIPASTO:

“Tris dell’orto”: variazione di assaggi vegetariani

PRIMI PIATTI:

Risotto al radicchio variegato e gocce di aceto balsamico di Modena DOP
Gnocchi di zucca al cucchiaino su fonduta di “Tombea”

SECONDO PIATTO:

Involtoni di vitello con scarola saltata e purea di patate su salsa al franciacorta

DESSERT:

Mousse al cioccolato fondente variegata alla nocciola su crumble croccante

€ 50,00 bevande escluse - € 75,00 con degustazione di vini selezionati

Prezzo per persona, minimo 2 degustazioni - In tutti i piatti è presente Tartufo Nero



VORSPEISE:

“Tris dell’orto”: Verschiedene vegetarische Kostproben

ERSTE GÄNGE:

Risotto mit Radicchio variegato und Balsamico-Essig aus Modena DOP
Kürbisgnocchi auf „Tombea“-Fondue

HAUPTGERICHT:

Kalbsrouladen mit sautierter Eskariol und Kartoffelpüree auf Franciacorta-Sauce

DESSERT:

Mousse aus dunkler Schokolade mit Haselnüssen auf knusprigem Crumble

50,00 € ohne Getränke - 75,00 € mit Verkostung ausgewählter Weine

Preis pro Person, mindestens 2 Verkostungen - Alle Gerichte enthalten schwarzen Trüffel



APPETISER:

“Tris dell’orto”: variation of vegetarian tastings

FIRST COURSES:

Risotto with variegated radicchio and drops of Modena PDO balsamic vinegar
Pumpkin gnocchi with ‘Tombea’ fondue

MAIN COURSE:

Veal rolls with sautéed escarole and mashed potatoes on Franciacorta sauce

DESSERT:

Dark chocolate mousse with hazelnuts on crunchy crumble

€ 50.00 drinks not included - € 75.00 with selected wine tasting

Price per person, minimum 2 tastings - All dishes contain black truffle

RISTORANTE IL CASTELLO

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

dal 22/09 al 12/10

RISTORANTE AL POGGIO

Via Gramsci 27 • **Piovere**
Tel. +39 0365 760180

dal 27/09 al 05/10



Lista di piatti con aggiunta di tartufo, a scelta dei clienti



Liste der Gerichte mit Trüffلزusatz – auf Wunsch des Gastes



On customers request, truffle is added to the list of dishes





BAR IL VICOLO

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

dal 27/09 al 05/10



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 Trüffelnkaviar

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**



JACK EL MORO PIZZA WINERY

Via Badiale 14 • **Gardola**
Tel. +39 0365 1710664

dal 19/09 al 12/10



- Tartare di Barbina Franciacortina con uovo fritto al tegamino • € 17.50
- Tortello di Pasta fresca ai formaggi tipici con crema ai funghi • € 15.50
- Medaglioni di maialino da latte con pasticcio di patate • € 19.50
- Tortino Tiepido al cioccolato e crema di castagne • € 7.50

Prezzo menù 45.00 € bevande escluse.
Possibilità di degustare anche piatti singoli.

PIZZE:

- Pizza Denervo: crema di formaggi di Tignale, zucca e porri • € 15.00
- Pizza Nangoi: crema di formaggi di Tignale, porcini e pancetta • € 17.00

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



- Tatar vom Franciacorta-Rind mit Spiegelei • € 17.50
- Frischer Tortellomit typischen Käse und Pilzcreme • € 15.50
- Medaillons vom Spanferkel mit Kartoffelgratin • € 19.50
- Warmer Schokoladenkuchen mit Maronencreme • € 7.50

Menüpreis: 45,00 € (Getränke nicht inbegriffen)
Einzelne Gerichte können ebenfalls probiert werden.

PIZZE:

- Pizza Denervo: Käsecreme aus Tignale, Kürbis und Lauch • € 15.00
 - Pizza Nangoi: Käsecreme aus Tignale, Steinpilzen und Bauch Speck • € 17.00
- Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum/Uncinatum Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)**



- Tartare of Franciacorta beef with fried egg • € 17.50
- Fresh pasta tortello filled with local cheeses and mushroom cream • € 15.50
- Milk-fed pork medallions with potato gratin • € 19.50
- Warm chocolate cake with chestnut cream • € 7.50

Menu price: € 45.00 (drinks not included)
You can also try individual dishes.

PIZZE:

- Pizza Denervo: Cream of cheese from Tignale, pumpkin and leek • € 15.00
 - Pizza Nangoi: Cream of cheese from Tignale, porcini mushrooms and bacon • € 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 05/10



Sformato di Castagne e ricotta di Tignale con sponziali stufati all'olio

Gnocchi di patate e farina di ceci con broccoli al vapore
e vellutata di zucca al formaggio "Montecastello"

Rotolo di vitello cotto a bassa temperatura con fondo bruno,
funghi croccanti e nocciole tostate

Biscotto di frolla con Perfetto al latte di bruna alpina di Tignale

€ 45,00 escluse le bevande - € 65,00 con selezione di Vini abbinati

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

Dal mese di settembre possibilità di degustare i singoli piatti anche alla Carta.



Kastanien-Ricotta-Flan aus Tignale mit in Öl geschmorten Frühlingszwiebeln

Gnocchi aus Kartoffeln und Kichererbsenmehl, mit gedämpftem Brokkoli
und Kürbis-Velouté mit Montecastello-Käse

Niedrigtemperatur-gegarnte Kalbsroulade mit Bratensauce, knusprigen Pilzen
und gerösteten Haselnüssen

Mürbeteigkeks mit „Perfetto“ aus Milch der Alpenbraunvieh-Kuh aus Tignale

45,00 € ohne Getränke - 65,00 € mit abgestimmter Weinauswahl

*Der schwarze Trüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum / Tuber Uncinatum, in seiner natürlichen
Form ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes) ist in jedem Gericht enthal-
ten und wird mit sorgfältig ausgewählten Zutaten kombiniert, um seine Eigenschaften optimal
zur Geltung zu bringen.*

Ab September besteht die Möglichkeit, die einzelnen Gerichte auch à la Carte zu genießen.



Chestnut and Tignale ricotta flan with oil-braised spring onions

Potato and chickpea flour gnocchi with steamed broccoli
and pumpkin velouté with "Montecastello" cheese

Slow-cooked veal roulade with demi-glace, crispy mushrooms and toasted hazelnuts

Shortcrust biscuit with "Perfetto" made from Alpine Brown cow's milk from Tignale

€ 45.00 excluding beverages - € 65.00 with selected wine pairing

*The black truffle from Lake Garda (Tuber Aestivum / Tuber Uncinatum, used in its natural form
without the addition of chemically flavored oils or creams) is present in every dish, paired thou-
ghtfully to best enhance its qualities.*

Starting in September, it will be possible to enjoy individual dishes à la carte.



RISTORANTE PIZZERIA LA ROTONDA

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

dal 20/09 al 05/10



Classico: riso ai funghi porcini con formaggella di Tremosine tartufata • **€ 17.00**

Cocciente: paccheri con crema di zucca e noci, con speck croccante
e scaglie di tartufo • **€ 20.00**

Pizza Branduardi: mozzarella, formaggella di Tremosine tartufata, coppa, rucola,
olio biologico di Tignale, scaglie di tartufo • **€ 16.00**



Classico: Steinpilzrisotto mit Trüffel-Formaggella Käse aus Tremosine • **€ 17.00**

Cocciente: Paccheri mit Kürbis-Walnuss-Creme, knusprigem Speck
und Trüffelspänen • **€ 20.00**

Pizza Branduardi: Mozzarella, Trüffel- Formaggella Käse aus Tremosine, Coppa,
Rucola, Bio-Olivenöl aus Tignale und Trüffelspäne • **€ 16.00**



Classico: Porcini mushroom risotto with truffled formaggella cheese
from Tremosine • **€ 17.00**

Cocciente: Paccheri with pumpkin and walnut cream, crispy speck,
and truffle shavings • **€ 20.00**

Pizza Branduardi: Mozzarella, truffled formaggella cheese from Tremosine, cured
pork shoulder, arugula, organic olive oil from Tignale, and truffle shavings • **€ 16.00**



**BAR
ROMA**

Piazza Umberto I • **Gardola**

dal 22/09 al 05/10



Negroni al tartufo con stuzzichini a base di tartufo • € 10,00



Negroni Trüffel mit Trüffelhäppchen • € 10,00



Negroni truffle with Truffle-based appetizers • € 10,00





RISTORANTE RUCULI

Via Provinciale, 27 • **Oldesio**
Tel. +39 0365 761009

dal 27/09 al 05/10



Flan di polenta, fonduta di taleggio e tartufo • **€ 11,00**

Brasato di manzo al vino rosso e puré di patate al tartufo • **€ 15,00**

Pizza con crema di asparagi, mozzarella, formaggella al tartufo, asparagi • **€ 12,00**

Pizza bianca con formaggella, tartufo, castagne e pancetta croccante • **€ 12,00**



Polenta-Flan, Taleggio-Käsefondue und Trüffel • **€ 11,00**

Geschmortes Rindfleisch in Rotwein und Trüffelkartoffelpüree • **€ 15,00**

Pizza mit Spargelcreme, Mozzarella, Formaggella Tartufo, Spargel • **€ 12,00**

Weisse Pizza mit Formaggella, Trüffel, Kastanien und knusprigem Speck • **€ 12,00**



Polenta flan, Taleggio cheese fondue and truffle • **€ 11,00**

Braised beef in red wine and truffle mashed potatoes • **€ 15,00**

Pizza with asparagus cream, mozzarella. truffle cheese, asparagus • **€ 12,00**

White pizza with cheese, truffle, chestnuts and crunchy bacon • **€ 12,00**



BAR TIGNALE

Piazza Umberto I • **Gardola**
Tel. +39 0365 761705

dal 27/09 al 05/10



Aperitivo con stuzzichini a base di tartufo

Il prezzo varia in base alla bevanda scelta

Panino Tignale: formaggio al tartufo, prosciutto cotto,
insalata e pomodoro • **€ 8,00**



Aperitif mit Trüffelhäppchen

Der Preis variiert je nach gewähltem Getränk.

Panino Tignale: Trüffelpfunde, gekochter Schinken,
Salat und Tomate • **€ 8,00**



Aperitif with truffle-based appetisers

The price varies depending on the beverage selected.

Tignale sandwich: truffle cheese, cooked ham,
salad and tomato • **€ 8,00**





Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo
Via Provinciale n. 1 - Tignale



www.tignale.org

Grazie ai nostri sponsor:



Tignale the right place to be



In collaborazione con tutte le associazioni del comune di Tignale