



Una serata fantastica nell'affascinante contesto dell'Orto Botanico dove natura, colori, profumi e sapori s'incontrano: potrete degustare il delicato olio extra vergine del territorio, assaporare i piatti tipici in abbinamento ai rinomati vini del lago di Garda e concludere con un gustoso dessert, caffè e digestivo. Visita guidata inclusa.

A special evening in the wonderful scenery of the Orto Botanico (Botanical Garden) where nature, colours and flavours meet to give you an unforgettable experience. It is the right place to taste our unique extra virgin olive oil and traditional speciality dishes with local wines. To conclude, a special herb liquor produced on Lake Garda. Guided tour included.

Der Botanischer Garten, hervorragend Location, begrüßt Sie für einen fabelhaft Abend. Die Natur, die Farben und die Geschmäcker alle zusammen für ein unvergesslich Erlebnis. Natives Olivenöl, typische Rezepte und Wein von Region. Zu dem Schluss, Magenbitter um unsere altüberliefert Gerichte von Gardasee zu entdecken. Besichtigungstour inbegriffen.

**PREZZO SPECIALE EURO 25,00
SOLO SU PREVEDITA:**

presso Info Point Pro Loco - Lungolago Zanardelli, entro e non oltre sabato 25 maggio. Eventuali iscrizioni, ove ci fosse disponibilità, effettuate oltre il termine stabilito, avranno un prezzo di € 30,00. Cauzione bicchiere + sacchetta € 5,00. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.

**Ingresso dalle 18.30 alle 20.00.
Visita guidata ore 18.30 - 19.00 - 19.30 - 20.00**

**SPECIAL PRICE EURO 25,00
ONLY ON PRE-SALE BY:**

Pro Loco Info Point - Lungolago Zanardelli, within Saturday May 25th. Any registration, if available, made after the established deadline, will have a price of € 30,00.

Glass + bag deposit € 5,00. The event will take place also in case of rain. **Entrance from 6.30 p.m. to 8.00 p.m.
Guided tour at 6.30 - 7.00 - 7.30 - 8.00 p.m.**

**SPEZIAL PREIS EURO 25,00
NUR IM VORVERKAUF:**

Büro Pro Loco - Lungolago Zanardelli, spätestens Samstag 25. Mai. Die Registrierungen, sofern verfügbar, die nach Ablauf der festgesetzten Frist erfolgen werden, haben einen Preis von € 30,00. Kautions für Glas + Tasche € 5,00. Die Veranstaltung wird auch bei Regens gehalten.

**Eintritt von 18.30 bis 20.00.
Besichtigungstour um 18.30 - 19.00 - 19.30 - 20.00 Uhr**

Via Garibaldi, 24
Tel. +39 0365 644298 - Cel. 324 8805863
info@prolocotoscolanomaderno.com
proloco.toscolanomaderno
www.prolocotoscolanomaderno.com



Orto Botanico G.E. Ghirardi Via Religione
LAGO DI GARDA, LAKE GARDA, GARDASEE





Frantoio BONASPETTI CARLO EREDI

Olio extra vergine di oliva del Garda:
il segreto per un piatto speciale. Produzione 2018/2019

Lake Garda Extra virgin olive oil:
the secret for a special recipe. Production 2018/2019

*Kaltgepresstes Olivenöl aus Gardasee: das Geheimnis
für ein besonderes Gericht. Produktion 2018/2019*


Via Bellini, 75 - Tel. 0365 641060
info@frantoiobonaspetti.com - www.frantoiobonaspetti.com

Bar al MUSEO

Aperitivo di benvenuto, alcolico o analcolico,
con profumi tipici del territorio

Alcoholic or not alcoholic welcome drink with typical
aromas of the territory

*Alkoholisches oder alkoholfreies Begrüßungsgetränk
mit Aromen typisch des Gebietes*

Valle delle Cartiere - Tel. 338 5062173 -  Bar Al Museo
barmuseotoscolano@gmail.com

Osteria ai CANTAGAI

Bicchierino di trota marinata e verdure di stagione
Vino: Lugana - Azienda Agricola Delai

Little glass with marinated trout and seasonal
vegetables

Wine: Lugana - Azienda Agricola Delai

*Kleines Glas mit marinierte Forelle und Gemüse
der Saison*

Wine: Lugana - Azienda Agricola Delai

Via A. del Sarto - Gaino - Tel. 0365 641785
osteria.cantagai@yahoo.com - www.osteriacantagai.it

Locanda CAVALLINO

Panna cotta di Parmigiano e crema di pere
Vino: Lugana - Soc. Agr. La Meridiana

Parmesan cheese "panna cotta" and pear cream
Wine: Lugana - Soc. Agr. La Meridiana

Parmesankäse "Panna Cotta" und Birnencreme
Wein: Lugana - Soc. Agr. La Meridiana

Via Cecina 10 - Tel. 0365 642072
info@locandacavallino.com - www.locandacavallino.com

GOLF BOGLIACO Ristorante

Gazpacho con bruschetta integrale,
avocado e pomodorini
Vino: Schiava Rosè l'Aura - Azienda Noventa
di Botticino

Gazpacho with wholemeal bread "bruschetta",
avocado and cherry tomatoes
Wine: Schiava Rosè l'Aura - Azienda Noventa
di Botticino

*Gazpacho mit Vollkornbrot "Bruschetta",
Avocado und Kirschtomaten*
Wein: Schiava Rosè l'Aura - Azienda Noventa
di Botticino

Via del Golf, 21 - Tel e Fax 0365 540548
info@ristorantegolfbogliaco.it - www.ristorantegolfbogliaco.it

BELVEDERE Ristorante Hotel

"Sigaro" di carpaccio di manzo con Formaggella
di Tremosine
Vino: Chiaretto del Garda - Cantine Scolari

Beef carpaccio "Cigar" with Formaggella
di Tremosine cheese
Wine: Chiaretto del Garda - Cantine Scolari

*"Zigarre" von Rindfleisch Carpaccio mit Formaggella
di Tremosine Käse*
Wein: Chiaretto del Garda - Cantine Scolari

Via Maclino, 2 - Montemaderno - Tel. 0365 641210
info@belvederevillahotel.it - www.belvederevillahotel.it

Ristorante BOCCONDIVINO

Crespella di lago con trota, capperi e olive
Vino: Bianco del Pioppo

Crêpe with lake trout, capers and olives
Wine: Bianco del Pioppo

Seekrepp mit Forellen, Kapern und Oliven
Wein: Bianco del Pioppo

Via Zanardelli, 155 - Fasano di Gardone Riviera - Tel. 0365
541777 info@hotelaquavite.com - www.hotelaquavite.com

Ristorante GARDA GRILL - HOTEL EDEN

Nervetti di manzo con sedano e porro, conditi con
olio EVO del Garda e crema di aceto balsamico
Vino: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

Beef ribs with celery and leek, seasoned with Lake
Garda EVO oil and balsamic vinegar cream
Wine: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

*Rinderrippe mit Sellerie und Lauch, gewürzt
mit EVO-Öl aus Gardasee und Balsamico-Essigcreme*
Wein: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

Piazza San Marco, 27 - Toscolano Maderno
Tel. 333 5630322 - info@hoteledentoscolano.com

COLLINI CATERING

Sushi di Lago
Vino: Bollè Couvee extra dry Andreola

Lake Sushi
Wine: Bollè Couvee extra dry Andreola

See Sushi
Wein: Bollè Couvee extra dry Andreola

Via Dante, 13 - Toscolano Maderno
Tel. 335 8241333 - info@collinicatering.it

ANTICO FORNO PEROLINI

Degustazione "Torta Maderno"

Taste of "Maderno cake"

"Maderno" Kuchen Verkostung

Via Benamati, 58 - Tel. 0365 641153

Gelateria EL GELATÈR

Coppetta gelato gusti misti con cialda croccante
Mixed flavours sundae with crispy wafer

Verschiedene Eissorten mit knusprigen Waffel

Via Bonsignori, 176 - Prevalle (BS) - Tel. 333 6024319
andreataini@libero.it - www.elgelater.it

Farmacia MINELLI

L'Amaro del Farmacista
liquore di erbe digestive

The Amaro del Farmacista
digestive herbs liquor

*Amaro del Farmacista
Kräuterlikör zur Verdauung*


Via Statale, 93 - Tel. 0365 641141
informazioni@farmaciaminelli.it - www.amarodelfarmacista.it

Bar al MUSEO

Caffè Latorre

Latorre coffee

Kaffee Latorre

Valle delle Cartiere - Tel. 338 5062173 -  Bar Al Museo
barmuseotoscolano@gmail.com

