



Assessorato
al Turismo



EcoMuseo
Valle delle Cartiere
Toscolano Maderno

TOSCOLANO MADERNO



Pro Loco



11^ RASSEGNA ENOGASTRONOMICA 11th EDITION

del pesce di lago
Garda 2019
con **GUSTO**

Garda flavours food festival

dal 26 Aprile al 12 Maggio
from 26th April until 12th May

CON IL PATROCINIO DI



PROVINCIA
DI BRESCIA



Comunità Montana
Parco Alto Garda Bresciano



MUSEO DELLA CARTA
DI TOSCOLANO
MADERNO



COMUNITÀ
del GARDA

LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA - ITALIA



PRESTITO PERSONALE

UNA BASE SOLIDA
PER PUNTARE IN ALTO



Fino a € 45.000
rimborsabili in rate
fino a **120 mesi**

RICHIEDI INFORMAZIONI IN FILIALE

finanziamenti pubblicitario con finalità promozionale. Al fine di gestire le tue spese in modo responsabile prima di sottoscrivere il contratto, prendi visione di tutte le condizioni economiche e contrattuali sul sito internet www.valsabbina.it oppure richiedi presso le nostre Filiali il documento informativo Europeo di Base sul Credito ai Consumatori (EDCC). Banca Valsabbina opera in qualità di intermediario del credito per la promozione e il collocamento di tale prodotto in virtù del rapporto di collaborazione con Colfide S.p.A., con vincolo di esclusiva a favore di quest'ultima e senza costi aggiuntivi per il cliente.

Le richieste di Prestito Personale sono soggette all'approvazione da parte di Colfide S.p.A.



BANCA VALSABBINA

PRESENTAZIONE

La undicesima edizione della rassegna enogastronomica del pesce di lago vede trionfare i prodotti tipici della tradizione locale: gli amanti della buona cucina e del buon vino, per 17 giorni, avranno modo di degustare **su prenotazione** dei menù a prezzi **promozionali (compresi fra € 30,00 e € 40,00)**, potendo scegliere tra le variegate proposte enogastronomiche che ogni ristorante aderente garantirà per tutta la durata della manifestazione. Buon appetito!

The 11th edition of spring Garda flavours food festival gives a strong accent on local seasonal products, especially Lake Garda fish. Lovers of good cuisine and good wine are invited to enjoy delicious menus, based on traditional dishes, offered at **promotional prices (from € 30,00 up to € 40,00)**, choosing among various proposals which every restaurant will grant for the entire festival lasting 17 days. Booking compulsory. Seize the opportunity! Enjoy your meal!



Ristorante Belvedere

1 sulla mappa / on map



Il Ristorante Hotel Belvedere è situato in località Montemaderno, una zona collinare dalla quale potrete godere di una fantastica vista del lago. La cucina propone piatti tipici locali: pasta fresca, carni e pesce cotti rigorosamente su brace di legna, dolci fatti in casa.

The Restaurant Hotel Belvedere is located in Montemaderno, a natural terrace from where you can enjoy a stunning view of the lake. The kitchen serves typical local dishes: fresh pasta, meat and fish cooked on burning wood, homemade desserts.

Posti - Seats: 70

Chef: Francesco & Luca Perini

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Insalata di Finocchio, olive e arance con trota da noi affumicata e rafano con chips di polenta di Farine Tipiche del Lago di Garda

Fennel salad, olives and oranges with smoked trout and horseradish with polenta chips of Lake Garda Typical Flours

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Tagliolini con salmerino e asparagi freschi

Tagliolini with lake char and fresh asparagus

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

"Garda's Lake fish & chips" (Luccio, trota, coregone e patate) con maionese ai capperi

"Garda's Lake fish & chips" (pike, trout, whitefish and potatoes) with capers mayonnaise

DESSERT

Lemon custard Pie

VINO - WINE

Lugana o Chiaretto - Cantine Scolari

OLIO

Extra virgin olive oil:

Oleificio Bonaspetti Carlo Eredi

Solo su prenotazione € 34,00

Booking compulsory € 34,00

Tel. 0365 64 12 10 | Via Macolino, 6 | info@belvederevillahotel.it

CHIUSURA / CLOSED ON: GIOVEDÌ / THURSDAY

Ristorante Boccondivino

2 sulla mappa / on map

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Filetti di pesce di lago in frittura, caponata di olive e battuto di capperi con il nostro olio extravergine d'oliva

Lake fish fried fillet, caponata of olives and smashed capers with our extra virgin olive oil

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Bigoli fatti in casa con crema di latte al limone e trota fario marinata con foglie di limonina

Homemade bigoli with milk and lemon cream and trout marinated with limonina leaves

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Luccio in gabbia di pecorino con misticanza condita con le nostre erbe aromatiche e citronette con polenta di Farine Tipiche del Lago di Garda.

Pike in a basket made of pecorino cheese with salad seasoned with our herbs and citronette with polenta of Lake Garda Typical Flours

DESSERT

Cremoso agli agrumi, menta e cioccolato con sbrisolona sbriciolata di Farine Tipiche del Lago di Garda.

Citrus, mint and chocolate pudding with sbrisolona cake crumbs of Lake Garda Typical Flours

VINO - WINE

Lugana Brolo o Chiaretto Brolo – Cantina Marsadri

OLIO

Extra virgin olive oil: Frantoio Bonaspetti Carlo Eredi



Il Ristorante Boccondivino è situato nella graziosissima piazzetta di Fasano in Gardone Riviera. Vi aspettiamo con un menù alla carta rinnovato, l'immane spiedo e la nostra pizza.... Ad accompagnare il tutto dell'ottimo vino e la nostra simpatia ed accoglienza!!! Se non l'avete ancora fatto, veniteci a trovare!!

Restaurant Boccondivino, situated in the charming square of Fasano in Gardone Riviera, is waiting for you with a renewed à la carte menu, the typical spit and our special pizza.... Everything is accompanied by excellent wine and our nice welcome!!! If you haven't done it yet, come and visit us!!

Posti - Seats: 40

Chef: Ermes Poli

Solo su prenotazione € 33,00

Booking compulsory € 33,00

Tel. 0365 541777 - 338 2161923 | Via Zanardelli, 155 Fasano di Gardone Riviera

info@hotelaquavite.com

Garda Grill

3 sulla mappa / on map



Il nostro ristorante offre il meglio della tradizione italiana e dei piatti tipici della nostra regione. La qualità e la freschezza dei nostri ingredienti sono il nostro punto di forza. I piatti di carni e di pesce sono preparati rigorosamente alle brace di legno d'olivo, la pasta fresca, i ravioli e gli gnocchi sono preparati da noi tutti giorni ed i salumi sono tutti rigorosamente di nostra produzione. Potrete gustare i nostri piatti nel nostro garden oppure seduti nell'accogliente sala dalle ampie vetrate.

Our restaurant offers the best of Italian tradition and typical dishes of our region. The quality and the freshness of our ingredients are our point of strength. Meat and fish dishes are cooked on olive wood embers. We make homemade fresh pasta every day and we proudly produce the cold cuts entirely. Enjoy your meal in our garden or in the cozy dining room with large windows.

Posti - Seats: 50

Chef: Duffus David

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Spuma di luccio su crostino di pane profumato ai capperi del Garda

Pike mousse on toasted bread scented with Lake Garda capers

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Tagliatelle fresche all'uovo con farine Bresciane aromatizzate al limone del Garda e condite con ragout di trota affumicata

Homemade egg tagliatelle flavoured with Lake Garda lemon, seasoned with smoked trout ragout

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Filetto di trota cotto a bassa temperatura e affumicato con menta fresca e timo su crosta di polenta di Farine

Tipiche del Lago di Garda, alla curcuma e rigo di maionese fresca leggermente smokkata

Trout fillet cooked at low temperature and smoked with fresh mint and thyme on crispy polenta of Lake Garda Typical Flours, flavoured with turmeric and fresh smoked mayonnaise

DESSERT

Tiramisù "Ikea" - "Ikea" tiramisù

VINO - WINE

Lugana Cantina Pasetto Emilio

OLIO

Extra virgin olive oil: Frantoio Bonaspetti Carlo Eredi

Solo su prenotazione € 37,00

Booking compulsory € 37,00

Tel. 333 563 0322 | Piazza S.Marco 27

CHIUSURA / CLOSED ON: MARTEDÌ / TUESDAY

Ristorante Golf Bogliaco

4 sulla mappa / on map

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Carpaccio di trota salmonata marinata all'aneto
su insalata croccante con asparagi

*Trout carpaccio marinated with dill
on crispy salad with asparagus*

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Tagliatelle integrali con luccio pomodori secchi olive nere
timo su spuma di patate all'olio del Garda

*Wholemeal tagliatelle with pike, dried tomatoes,
black olives and thyme on potatoes mousse
with Lake Garda extra virgin olive oil*

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Coregone in pastella su dipp di pomodoro, vaniglia,
zenzero e majo d'avocado con polenta
di Farine Tipiche del Lago di Garda

*Whitefish tempura on tomatoes, vanilla and ginger dipp
with avocado mayonnaise, and polenta of Lake Garda
Typical Flours*

DESSERT

Semifreddo al gin del territorio e agrumi del Lago di Garda
Local gin and Lake Garda citrus semifreddo

VINO - WINE

Schiava Rosè l'Aurora
Azienda Noventa di Botticino

OLIO

Extra virgin olive oil: Oleificio Gargnano di Tavernini
Alessandro & C. snc



I punti di partenza su cui si basa il nostro ristorante sono l'esperienza della famiglia Amati, il Lago di Garda e la natura che ci circondano, l'uso di materie prime selezionate secondo la loro naturale stagionalità, la scelta di prodotti tipici e tradizionali. Diamo la possibilità agli ospiti del ristorante di conoscere la nostra cucina all'interno del terzo campo da golf più antico in Italia. Anche per una veloce pausa pranzo è possibile gustare un originale piatto del giorno, proposto quotidianamente dallo Chef.

The starting points on which our restaurant is based are the experience of the Amati's family, the Lake of Garda and the surrounding nature, the use of first selected raw material according to their natural seasonality, the choice of typical and traditional products. We invite you to enjoy our cuisine in an exclusive site, the third more ancient golf course in Italy. For a fast break lunch, taste the dish of the day, proposed by our Chef daily.

Posti - Seats: 90 - **Chef:** Matthias Stau

Solo su prenotazione € 38,00

Booking compulsory € 38,00

Tel. 0365 54 05 48 | Via Golf, 21 | ristorante.golfdibogliaco@gmail.com

CHIUSURA / CLOSED ON: MARTEDÌ / TUESDAY

Trattoria La Tana

5 sulla mappa / on map



Ricavato da una vecchia cantina, il ristorante ha mantenuto quell'atmosfera rustica e accogliente, dove poter gustare piatti di pesce di lago, carni di qualità e dolci fatti in casa, accompagnati da una buona selezione di vini. Locale climatizzato. Plateatico estivo.

Formerly an old wine cellar, the restaurant has maintained a rustic and cozy atmosphere. You can taste dishes of lake fish, quality meats and homemade desserts, accompanied by a good selection of wines. Air conditioned. Summer meals in the quaint alley outside.

Posti - Seats: 40

Chef: Renato Bertella

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Insalatina di songino fresco
e salmerino marinato agli agrumi

*Songino fresh salad and lake char marinated
with citrus*

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Tortelli di coregone alla vellutata di basilico
e olio extravergine del Lago di Garda

*Whitefish tortelli with basil cream and extra virgin olive
oil of Lake Garda*

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Polpa di luccio mantecato con olive e capperi su
polenta integrale di Farine Tipiche del Lago di Garda.

*Pike pulp creamed with olives and capers on whole
wheat polenta of Lake Garda Typical Flours*

DESSERT

Gelato al miele Gardesano in cialda croccante

*Ice cream with honey
of Lake Garda in a crispy waffle*

VINO - WINE

Lugana "Sirmio" Az. Agr. Sgreva

OLIO

Extra virgin olive oil:
Oleificio Bonaspetti Carlo Eredi

Solo su prenotazione € 35,00

Booking compulsory € 35,00

Tel. 0365 64 42 86 | Via Aquilani, 14 | latanatrattoria@libero.it

CHIUSURA / CLOSED ON: MARTEDÌ / TUESDAY

Hotel Maderno

6 sulla mappa / on map

Hotel Maderno

Menù

ANTIPASTO - APPETIZER

Sandwich di persico con pesto leggero
e fettuccine di asparagi croccanti

*Pike sandwich with light pesto
and crispy slices of asparagus*

PRIMO PIATTO - FIRST COURSE

Zuppetta di pesce del lago. Girella di cavedano
al burro e timo

Lake fish soup. Chub roll with butter and thyme

SECONDO PIATTO - SECOND COURSE

Filetto di coregone gratinato con melanzane,
pomodoro e basilico su crema di polenta di Farine
Tipiche del Lago di Garda.

*Whitefish fillet au gratin with aubergines, tomato
and basil on polenta cream
of Lake Garda Typical Flours*

DESSERT

Spuma di limone con salsa di fragole
Lemon mousse with strawberry sauce

VINO - WINE

Lugana - Cantine Bolla

OLIO

Extra virgin olive oil:
Frantoio del Bornico



Albergo storico con architettura stile liberty, offre nel suo ristorante una cucina tradizionale gardesana e nazionale.

Historic art nouveau style hotel; the restaurant offers local and national traditional cuisine.

Posti - Seats: 50

Chef: Rodolfo Zane

Solo su prenotazione € 35,00

Booking compulsory € 35,00

Tel 0365 64 10 70 | Via Statale,12 | hmaderno@tin.it

Scoprire Toscolano Maderno

LA BASILICA DI SANT'ANDREA

La chiesa di Sant'Andrea, presumibilmente costruita su di un antico tempio pagano utilizzando materiale di riuso romano, risale al XII secolo. Sant'Andrea è uno dei più mirabili esempi di architettura romanico-lombarda con influssi veronesi: la facciata è sapientemente realizzata in pietre e marmi policromi che le conferiscono luminosità e movimento. L'interno è diviso in tre navate da pilastri a base quadrilobata, con capitelli che rappresentano una vasta gamma di motivi decorativi iconografici tipicamente romanici. Nella basilica è esposto un prezioso quadro del pittore Paolo Veneziano raffigurante una Madonna con Bambino. La copertura, con volte a crociera nelle navate a cupola sul presbiterio, risale alla fine del Quattrocento. Suggestiva è la cripta ad oratorio, chiusa per ordine del cardinale Borromeo nel 1580 e riportata alla luce nel 1962, nella quale anticamente erano conservate le reliquie di Sant'Ercolano. Nel 1825 le reliquie di Sant'Ercolano furono traslate nella nuova parrocchiale, ma il sarcofago è rimasto in S. Andrea. Il campanile risale al 1469.

LA BASILICA DEI SANI PIETRO E PAOLO

Edificata nel 1584 sui resti dell'antica pieve romanica dedicata a San Pietro, presenta una facciata austera realizzata nel XVII secolo, abbellita dalle statue di San Pietro e di due angeli oltre che da elaborate colonne in marmo di cui le due principali provenienti dai ruderi della adiacente villa romana. L'interno della chiesa è una vera e propria galleria di tele dell'illustre pittore Andrea Celesti, realizzate tra il 1688 e il primo decennio del Settecento, che illustrano gli episodi salienti della vita dei Santi Pietro e Paolo. Anche la volta del presbiterio è opera dello stesso artista. Numerose sono le lapidi tombali a pavimento appartenenti a grandi famiglie protagoniste della storia di Toscolano tra il XVI e il XVII secolo.

LA VILLA ROMANA DEI NONII ARRII

La villa romana dei Nonii Arrii costituisce uno dei più importanti edifici residenziali presenti in età romana sulle rive del lago di Garda. Il complesso si estendeva a breve distanza dalla riva del lago, verso cui si affacciava con il suo prospetto principale. La villa apparteneva probabilmente ai Nonii, una delle più importanti e influenti famiglie bresciane, che aveva interessi economici e vaste proprietà nella zona del lago e nel vicino territorio collinare e montano. Grazie a un'iscrizione proveniente probabilmente dall'area della villa, questa è stata attribuita a Marco Nonio Macrino, console nel 154, proconsole d'Asia nel 170-171, legatus e comes dell'imperatore Marco Aurelio. Aperta il sabato e la domenica.

IL MUSEO DELLA CARTA

Il Polo Cartario di Maina Inferiore è un affascinante complesso produttivo trasformato in sede espositiva e museale. Al suo interno si ripercorrono le tappe della storia della produzione cartaria dalle origini al Novecento, attraverso un suggestivo percorso di visita che dal nucleo cinquecentesco della fabbrica, nel quale sono riprodotti macchinari e attrezzature caratteristici della produzione della carta dal XV al XVIII secolo, si snoda nelle ampie sale superiori, dedicate all'evoluzione della produzione nelle prime fasi della Rivoluzione Industriale.



valledellecartiere.it 

MUSEO DELLA CARTA DI TOSCOLANO MADERNO

tra natura, cultura e sport

CHE STORIA!



Orari di apertura

Sempre aperto solo su prenotazione per scuole o gruppi

15 marzo - 15 ottobre
da Lunedì a Domenica 10.00 - 18.00

Prezzi

Biglietto intero € 7,00
Biglietto ridotto € 5,00
(Gruppi, dai 6 ai 18 anni e over 65)
Residenti € 3,00
Gratuito: disabili e loro accompagnatori

Öffnungszeiten

Immer geöffnet nur nach Voranmeldung für Gruppen

15. März - 15. Oktober
von Montags bis Sonntags 10.00 - 18.00

Preise

Eintrittskarte € 7,00
Ermässigungskarte € 5,00
(Gruppen, von 6 bis 18 Jahre und über 65 Jahre)
Kostenlos für Menschen mit Behinderungen und ihre Betreuer

Opening times

Always open by advanced booking for groups

15th March - 15th October
from Monday to Sunday 10.00 - 18.00

Ticket prices

Full price € 7,00
Reduced ticket € 5,00
(Groups, child 6-18 and senior citizen over 65)
Free for disabled people and their carers

Per informazioni e prenotazioni - Für Auskünfte und Reservierungen - For information and bookings:



Museo della Carta di Toscolano Maderno

Via Valle delle Cartiere, 25088 - TOSCOLANO MADERNO (BS) **Uff. Turismo:** T. +39 0365 546023 - **Museo:** T. +39 0365 641050

info@valledellecartiere.it - valledellecartiere.it

La società cooperativa Tipiche farine del lago di Garda

Ringrazia Clienti Sostenitori Commercialisti

Grazie ai quali il nostro prodotto
sta avendo sempre più successo

www.farinedelgarda.it

info@farinedelgarda.it

Tel. 328 3319822



Pescheria

LAGOMAR FISH snc

Specialità pesce di lago e di mare,
commercio all'ingrosso,
deltaglio ambulante

Di Marai D. & P.

Via Giordani, 11 - Toscolano-Maderno
Tel. 0365 643671 - Fax 0365 547364

PREGIS[®]

MARKET



*Le migliori specialità
Italiane e Trentine al Market Pregis...
Vieni a trovarci!*



Market Pregis, Via S. Andrea 61- Riva del Garda (TN) - Per info chiama il nr. tel. 0464/551487

Aperto dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00



FASANO



I RISTORANTI

1. BELVEDERE
2. BOCCONDIVINO
3. GARDA GRILL
4. GOLF BOGLIACCO
5. LA TANA
6. HOTEL MADERNO

LEGENDA / LEGEND

	Chiesa - Church
	Monumenti - Monuments
	Municipio - Town hall
	Proloco
	Parcheggio - Parking
	Banca - Bank
	Traghetto - Ferry



Assessorato
al Turismo



Valle della Costanza
Toscolano Maderno

TOSCOLANO MADERNO



Pro Loco

8^a rassegna enogastronomica - 8th edition
dei sapori d'autunno

Garda 2019
con GUSTO

Garda flavours food festival

dal **20 Settembre** al **13 Ottobre**

from **20th September** until **13th October**

CON IL PATROCINIO DI



Comunità Montana
Parco Alto Garda Bresciano



COMUNITÀ
del GARIBOLDI

LAGO DI
GARDA
LOMBARDIA - ITALIA

g^o **garda**
musei

in **LOMBARDIA**

Da non perdere
la rassegna autunnale

Don't miss
the Autumn edition



Comune di Toscolano Maderno
Via Trento, 5 | Tel. 0365 546023
turismo@comune.toscolanomaderno.bs.it
www.comune.toscolanomaderno.bs.it

Pro Loco Toscolano Maderno - Via Garibaldi, 24
Tel. 0365 644298 | Cell. 324 8805863
info@prolocotoscolanomaderno.com
www.prolocotoscolanomaderno.com

