



Una serata immersi nello splendido panorama del Lungolago di Maderno, una delle passeggiate più suggestive e romantiche del Lago di Garda, dove il verde dei pini marittimi si fonde con le mille sfumature di blu e azzurri del lago, sempre diverse ma in grado di ricreare ogni volta un connubio perfetto. Durante la passeggiata, potrete ammirare lo spettacolo delle Fontane Danzanti by Viorica e avrete l'occasione di gustare il tipico olio extra vergine di oliva del territorio e le specialità tradizionali, in abbinamento agli ottimi vini locali e concludendo con gustosi dessert, caffè e digestivo.

An evening in the wonderful panorama of the promenade lakeside of Maderno, one of the most scenic and romantic walks of Lake Garda, where the green of the pines blends with the many shades of dark and clear blue of the lake, always different but able to recreate every time a perfect combination. During the walk, you will have the opportunity to admire the "Fontane Danzanti by Viorica" dancing fountains show and taste the typical extra virgin olive oil of the area and traditional speciality dishes with the excellent local wines. To conclude, tasty desserts, coffee and a special herb liquor.

Ein Abend in der herrlichen Aussicht auf die Promenade am See von Maderno, eine der schönsten und romantischsten Wanderungen des Gardasees, wo das Grün der Pinien mit den vielen Schattierungen von Blau und Hellblau des Sees verschmilzt, immer anders aber in der Lage, jedes Mal eine perfekte Ehe neu zu erstellen. Während der Wanderung, werden Sie die Gelegenheit haben, das Schauspiel der „Fontane Danzanti by Viorica“ tanzenden Brunnen bewundern und die typische extra natives Olivenöl und traditionelle einheimische Spezialitäten, in Kombination mit der ausgezeichneten lokalen Wein zu schmecken. Zu dem Schluss, leckeren Desserts, Kaffee und Magenbitter.

PREZZO SPECIALE EURO 30,00 FINO AD ESAURIMENTO POSTI

PREVENDITA PRESSO INFO POINT PRO LOCO -
LUNGOLAGO ZANARDELLI.

Cauzione bicchiere + sacchetta € 5,00.

**In caso di pioggia la manifestazione verrà
rinviata al giorno successivo, 17 luglio.
Ingresso dalle 19.00 alle 21.30.**

SPECIAL PRICE EURO 30,00 SUBJECT TO AVAILABILITY

Pro Loco Info Point - Lungolago Zanardelli.

Glass + bag deposit € 5,00.

**In case of rain the event will be postponed
to the following day, July 17th.
Entrance from 7.00 p.m. to 9.30 p.m.**

SPEZIAL PREIS EURO 30,00 JE NACH VERFÜGBARKEIT

Büro Pro Loco - Lungolago Zanardelli.

Kaution für Glas + Tasche € 5,00.

**Bei Regen wird die Veranstaltung auf den
17. Juli verschoben.
Eintritt von 19.00 bis 21.30.**

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



JOLLY GARDEN ARREDAMENTI

di Capelli Fausto & C. s.a.s.
Via Statale, 46A - 25088 Toscolano Maderno (BS)
Tel. 0365 644033 - Fax 0365 541762
info@jollygarden.it - www.jollygarden.it
Cod. Fisc. e P.IVA: 02137330987



MANUTENZIONE E ALLESTIMENTO GIARDINI
ALLESTIMENTO MATRIMONI
COMPOSIZIONI FLOREALI

Azienda Agricola di Chimini Andrea

Via Statale, 67 - 25088 MADERNO sul GARDA (BS)
Vivaio: 335 849 88 56 - Elena: 338 158 62 53



MUSEO DELLA CARTA
Via Valle delle Cartiere - 25088
Toscolano Maderno (BS)
Tel. 0365 641050 - www.valledellecartiere.it



4° EDIZIONE TASTE OF SUMMER

Gibo, vino ed estate
Food, wine and summer
Essen, Wein und Sommer

**TOSCOLANO
MADERNO**

**MARTEDÌ 16 LUGLIO 2019
LUNGOLAGO ZANARDELLI - MADERNO**

**TUESDAY JULY 16TH, 2019
LUNGOLAGO ZANARDELLI - MADERNO**

**DIENSTAG 16. JULI 2019
LUNGOLAGO ZANARDELLI - MADERNO**

Lungolago Zanardelli - Maderno
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

Lasagnette al ragù di verdure
Vino: Lugana – Soc. Agr. La Meridiana

“Lasagnette” with vegetable ragout
Wine: Lugana – Soc. Agr. La Meridiana

“Lasagnette” mit Gemüseragout
Wein: Lugana – Soc. Agr. La Meridiana

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

GOLF BOGLIACO Ristorante

Flan di zucca e Formaggella di Tremosine con salsa calda al formaggio

Vino: Schiava Rosé L'Aura –
Azienda Agr. Noventa di Botticino

Pumpkin and “Formaggella di Tremosine” cheese flan with hot cheese sauce

Wine: Schiava Rosé L'Aura –
Azienda Agr. Noventa di Botticino

Kürbis und “Formaggella di Tremosine” Käse Flan mit heißer Käsesoße

Wine: Schiava Rosé L'Aura –
Azienda Agr. Noventa di Botticino

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

BELVEDERE Ristorante Hotel

Coda di gambero con Pappa al pomodoro
Vino: Chiaretto del Garda – Cantine Scolari

Shrimp tail with tomato soup
Wine: Chiaretto del Garda – Cantine Scolari

Garnelenschwanz mit Tomatensuppe
Wine: Chiaretto del Garda – Cantine Scolari

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



Ristorante BOCCONDIVINO

Pancake salato “Margherita” con farina gialla
Vino: Lugana Brolo – Cantina Marsadri

“Margherita” savory pancake with yellow flour
Wine: Lugana Brolo – Cantina Marsadri

Pikanter “Margherita” -Pfannkuchen mit gelbem Mehl
Wein: Lugana Brolo – Cantina Marsadri

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

COLLINI CATERING

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di lago
Vino: Garda Classico Bianco Rismen

Homemade macaroni with lake fish ragout
Wine: Garda Classico Bianco Rismen

Hausgemachte Makkaroni mit Seefischragout
Wein: Garda Classico Bianco Rismen

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

Ristorante GARDA GRILL - HOTEL EDEN

Sarde in Saor su crostino freddo di polenta
Vino: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

Sardines “in Saor” on cold “Polenta” croutons
Wine: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

Sardinen “in Saor” auf kalter “Polenta”-Croutons
Wein: Bosco del Cervo cabernet-merlot -
Az. Agr. Baroldi Diego

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

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@farmaciainelli.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

