

Una serata di degustazioni enogastronomiche nell'affascinante contesto dell'uliveto della Villa Romana dei Nonii Arrii, uno dei più importanti edifici residenziali presenti in età romana sulle rive del Lago di Garda. Immersi nell'atmosfera di questa epoca gloriosa, allietati dall'animazione proposta da figuranti in costume e da un accompagnamento musicale, potrete assaporare i piatti tipici del tempo, in abbinamento ai rinomati vini locali e naturalmente il delicato olio extra vergine del territorio, concludendo con un gustoso dessert, caffè e digestivo. Visita guidata alla Villa Romana inclusa.

A special evening with food and wine tastings in the fascinating context of the Roman Villa of Nonii Arrii olive grove, one of the most important residential buildings in Roman times, on the shores of Lake Garda. Immersed in the atmosphere of this glorious era and cheered by the animation offered by costumed figures and by the music, you can taste the typical dishes of the time, paired with the famous local wines and of course the delicate extra virgin olive oil of the territory, concluding with a tasty dessert, coffee and digestive. Guided tour of the Roman Villa included.

Ein besonderer Abend mit Essen- und Weinverkostungen im faszinierenden Kontext des Olivenhains der römischen Villa von Nonii Arrii, einem der wichtigsten Wohngebäude der römischen Zeit, am Ufer des Gardasees. Eingebettet in die Atmosphäre dieser glorreichen Ära und belebt durch die Animation, die von kostümierten Figuren angeboten wird, und die Musik, können Sie die typischen Gerichte der Zeit probieren, die mit den berühmten Weinen der Region und natürlich mit dem delikaten natives Olivenöl kombiniert werden, und den Abend mit einem leckeren Dessert, Kaffee und Digestif beenden. Führung durch die römische Villa inklusive.

## PREZZO SPECIALE EURO 25,00

### SOLO SU PREVEDITA:

presso Info Point Pro Loco - Lungolago Zanardelli, entro e non oltre sabato 22 giugno. Eventuali iscrizioni, ove ci fosse disponibilità, effettuate oltre il termine stabilito, avranno un prezzo di € 30,00. Cauzione bicchiere + sacchetta € 5,00. In caso di pioggia la manifestazione verrà annullata ed il costo del biglietto interamente rimborsato.

**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 June 22nd. Any registration, if available, made after the established deadline, will have a price of € 30,00.

Glass + bag deposit € 5,00.

In case of rain the event will be cancelled and the ticket entirely refunded.

**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 22 Juni.

Die Registrierungen, sofern verfügbar, die nach Ablauf der festgesetzten Frist erfolgen werden, haben einen Preis von € 30,00.

Kaution für Glas + Tasche € 5,00.

Bei Regen die Veranstaltung abgesagt und das Geld der Eintrittskarte zurückerstattet wird.

**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



**Jolly garden**  
ARREDAMENTI

ARREDAMENTI PER  
LA CASA E IL GIARDINO  
ARTICOLI ESCLUSIVI  
FORNITURE ALBERGHIERE

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



**Azienda Agricola**  
di Chimini Andrea

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

**TASTE OF SUMMER**

**MARTEDÌ 16 LUGLIO 2019**  
TUESDAY JULY 16<sup>th</sup>, 2019  
DIENSTAG 16. JULI 2019

LUNGOLAGO ZANARDELLI  
MADERNO

**TASTE OF CULTURE**

**MARTEDÌ 27 AGOSTO 2019**  
TUESDAY AUGUST 27<sup>th</sup>, 2019  
DIENSTAG 27. AUGUST 2019

MUSEO DELLA CARTA  
VALLE DELLE CARRIERE

# TASTE OF HISTORY

Cibo, vino e storia sotto le stelle  
Food, wine and history under the stars  
Essen, Wein und Geschichte unter den Sternen



**TOSCOLANO MADERNO**

**MARTEDÌ 25 GIUGNO 2019**

ULIVETO VILLA ROMANA DEI NONII ARRII

**TUESDAY JUNE 25<sup>th</sup>, 2019**

ROMAN VILLA OF NONII ARRII OLIVE GROVE

**DIENSTAG 25. JUNI 2019**

OLIVENHAIN RÖMISCHEN VILLA OF NONII ARRII

Villa romana dei Nonii Arrii - Piazza SS. Maria del Benaco  
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**

"Caseus": formaggio di capra, pinoli, mentuccia, timo,  
santoreggia, origano, aceto, pepe e olio  
Vino: Lugana - Azienda Agricola Delaii

"Caseus": goat cheese, pine nuts, mint, thyme, savory,  
oregano, vinegar, pepper and oil  
Wine: Lugana - Azienda Agricola Delai

*"Caseus": Ziegenkäse, Pinienkerne, Minze, Thymian, Bohnenkraut, Oregano, Essig, Pfeffer und Öl*  
Wein: Lugana - Azienda Agricola Delai

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

### **Locanda CAVALLINO**

Salvia frita  
Vino: Lugana – Az. Agr. La Meridiana

Fried sage  
Wine: Lugana – Az. Agr. La Meridiana

*Gebratener Salbei*  
Wein: Lugana – Az. Agr. La Meridiana

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

### **GOLF BOGLIACO Ristorante**

Bruschetta con melanzana, pecorino  
e pomodorino secco  
Vino: Schiava Rosé L'Aura – Azienda Agr. Noventa  
di Botticino

"Bruschetta" with aubergine, Pecorino cheese  
and dry tomato

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

*"Bruschetta" mit Auberginen, Pecorino-Käse  
und trockenen Tomaten*

Wein: 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**

Pasta e ceci  
Vino: Gropello Gentile – Cantine Scolari

Pasta and chickpeas  
Wine: Gropello Gentile – Cantine Scolari

*Pasta und Kichererbsen*  
Wein: Gropello Gentile – Cantine Scolari

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



### **Ristorante BOCCONDIVINO**

Panzerotto al Cacio e pepe  
Vino: Gropello Brolo – Cantina Marsadri

"Panzerotto" filled with Cacio cheese and pepper  
Wine: Gropello Brolo – Cantina Marsadri

*"Panzerotto" gefüllt mit Käse und Pfeffer*  
Wein: Gropello Brolo – Cantina Marsadri

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

### **COLLINI CATERING**

Porchetta di Ariccia con polenta di ceci  
Vino: Frascati – Cantina Gotto D'Oro

"Porchetta" of Ariccia with chickpeas "Polenta"  
Wine: Frascati – Cantina Gotto D'Oro

*"Porchetta" von Ariccia mit Kichererbsen-"Polenta"*  
Wein: Frascati – Cantina Gotto D'Oro

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

### **Ristorante GARDA GRILL - HOTEL EDEN**

Crostini di polenta calda con guanciale affumicato  
e chips di faggio aromatizzato al Merlot  
Vino: Bosco del Cervo cabernet-merlot -  
Az. Agr. Baroldi Diego

Hot "Polenta" croutons with smoked bacon  
and Merlot flavored beech chips  
Wine: Bosco del Cervo cabernet-merlot -  
Az. Agr. Baroldi Diego

*Heiße "Polenta"-Croutons mit geräuchertem Speck  
und Buchenchips mit Merlot aromatisiert*  
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

