

27°

Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2025

27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



LA NUOVA BANDA TIGNALESE
DÀ INIZIO ALL'ATTESISSIMO EVENTO

OPENING EXHIBITION



Sabato - Saturday

27 settembre

10:00 - Piazza Umberto I - Gardola



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

Sabato **27** settembre

10:00

- Apertura ufficiale della Sagra con esibizione della Banda di Tignale - P.zza Umberto I

10:00 - 20:00

- Apertura stand gastronomici con musica itinerante e esposizione artistica
- Apertura sala dedicata alla Mostra del tartufo e tartuficoltura - Chiesa di San Pietro
- Degustazione vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Via Chiesa
- Corner per bambini con gonfiabili, zucchero filato e caramelle - P.le San Francesco d'Assisi
- Giochi in legno di una volta - Via Campello

10:00

- Visita guidata e drink di benvenuto presso la Limonaia del Pra dela Fam, aperta dalle ore 10:00 alle ore 17:00

12:00 - 14:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

13:00 - 18:00

- Apertura del Museo del Parco Alto Garda Bresciano

14:00 - 17:00

- Passeggiata del Tartufo*
- MasterTartufo - La Sfida della Tradizione*, presso centro Rompala

18:30 - 20:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

21:00

- Serata musicale in piazza con i "Cozmic Mojo"

* Prenotazione obbligatoria su www.tignaletour.org o tramite l'App. "Visit Tignale"

Domenica **28** settembre

9:30 - 13:00

- Passeggiata alla scoperta delle tartufoie e Aperitartufo - Leggende da Gustare*

10:00 - 18:00

- Apertura stand gastronomici con musica itinerante e esposizione artistica
- Apertura sala dedicata alla Mostra del tartufo e tartuficoltura - Chiesa di San Pietro
- Degustazione vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Via Chiesa
- Corner per bambini con gonfiabili, zucchero filato e caramelle - P.le San Francesco d'Assisi
- Giochi in legno di una volta - Via Campello

10:00

- Visita guidata e drink di benvenuto presso la Limonaia del Pra dela Fam, aperta dalle ore 10:00 alle ore 17:00.

12:00 - 14:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

14:00 - 18:00

- Apertura del Museo del Parco Alto Alto Garda Bresciano

16:00

- Spettacolo per bambini "Fantasy" - Giardino in Via Campello

* Prenotazione obbligatoria su www.tignaletour.org o tramite l'App. "Visit Tignale"

Sabato 4 ottobre

10:00 - 20:00

- Apertura stand gastronomici con musica itinerante e esposizione artistica
- Apertura sala dedicata alla Mostra del tartufo e tartuficoltura - Chiesa di San Pietro
- Degustazione vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Via Chiesa
- Corner per bambini con gonfiabili, zucchero filato e caramelle - P.le San Francesco d'Assisi
- Giochi in legno di una volta - Via Campello

10:00

- Visita guidata e drink di benvenuto presso la Limonaia del Pra dela Fam, aperta dalle ore 10:00 alle ore 17:00

12:00 - 14:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

Dalle ore 13:00 alle 18:00

- Apertura del Museo del Parco Alto Alto Garda Bresciano

Dalle ore 14:00 alle 17:00

- Passeggiata del Tartufo*
- MasterTartufo - La Sfida della Tradizione*, presso Centro Rompala

18:30 - 20:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

21:00

- Serata musicale in piazza con "Joe Band"

* Prenotazione obbligatoria su www.tignaletour.org o tramite l'App. "Visit Tignale"

Domenica 5 ottobre

9:30 - 13:00

- Passeggiata alla scoperta delle tartufaie e Aperitartufo - Leggende da Gustare*

10:00 - 18:00

- Apertura stand gastronomici con musica itinerante e esposizione artistica
- Apertura sala dedicata alla Mostra del tartufo e tartuficoltura - Chiesa di San Pietro
- Degustazione vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Via Chiesa
- Corner per bambini con gonfiabili, zucchero filato e caramelle - P.le San Francesco d'Assisi
- Giochi in legno di una volta - Via Campello

10:00

- Visita guidata e drink di benvenuto presso la Limonaia del Pra dela Fam, aperta dalle ore 10:00 alle ore 17:00.

12:00 - 14:30

- Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico

14:00 - 18:00

- Apertura del Museo del Parco Alto Alto Garda Bresciano

16:00

- Spettacolo per bambini "Horror Muppet Show" - Giardino di Via Campello

18:00

- Chiusura della Sagra con esibizione del Coro di Montecastello, P.zza Umberto I

* Prenotazione obbligatoria su www.tignaletour.org o tramite l'App. "Visit Tignale"

Servizio di Bus Navetta (valido per tutte le giornate) Tignale - Porto - Tignale

- Da Tignale al Porto Pra dela Fam: ore 9:30, 11:45, 16:00

- Dal Porto Pra dela Fam a Tignale: ore 11:00, 12:50, 18:30

Samstag, 27. September

10:00

- Eröffnung des Festivals mit dem Konzert der Band Tignale - Platz Umberto I

10:00 - 20:00

- Standöffnung mit Straßenmusik und Kunstausstellung
- Eröffnung der Trüffelpolitikausstellung - Kirche San Pietro
- Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Via Chiesa
- Spielbereich mit Hüpfburgen, Zuckerwatte und Süßigkeiten - Platz San Francesco d'Assisi
- Traditionelle Holzspiele - Via Campello

10:00

- Geführte Besichtigung und Begrüßungsgetränk im Zitronengewächshaus „Pra dela Fam“, geöffnet von 10:00 bis 17:00 Uhr

12:00 - 14:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

13:00 - 18:00

- Eröffnung des Museums des Naturparks Alto Garda Bresciano

14:00 - 17:00

- Trüffelwanderung*
- MasterTartufo - Die Herausforderung der Tradition*, im Zentrum Rompala

18:30 - 20:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

21:00

- Musikabend auf dem Platz mit „Cozmik Mojo“

* Reservierung erforderlich unter www.tignaletour.org oder über die App „Visit Tignale“

Sonntag, 28. September

9:30 - 13:00

- Wanderung zur Entdeckung der Trüffelgebiete und Aperitartufo - Legenden zum Genießen*

10:00 - 18:00

- Standöffnung mit Straßenmusik und Kunstausstellung
- Eröffnung der Trüffelpolitikausstellung - Kirche San Pietro
- Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Via Chiesa
- Spielbereich mit Hüpfburgen, Zuckerwatte und Süßigkeiten - Platz San Francesco d'Assisi
- Traditionelle Holzspiele - Via Campello

10:00

- Geführte Besichtigung und Begrüßungsgetränk im Zitronengewächshaus „Pra dela Fam“, geöffnet von 10:00 bis 17:00 Uhr

12:00 - 14:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

14:00 - 18:00

- Eröffnung des Museums des Naturparks Alto Garda Bresciano

16:00

- Kindervorstellung „Fantasy“ - Garten in der Via Campello

* Reservierung erforderlich unter www.tignaletour.org oder über die App „Visit Tignale“

Samstag, **04.** Oktober

10:00 - 20:00

- Standöffnung mit Straßenmusik und Kunstaussstellung
- Eröffnung der Trüffeltkulivierungsausstellung - Kirche San Pietro
- Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Via Chiesa
- Spielbereich mit Hüpfburgen, Zuckerwatte und Süßigkeiten - Platz San Francesco d'Assisi
- Traditionelle Holzspiele - Via Campello

10:00

- Geführte Besichtigung und Begrüßungsgetränk im Zitronengewächshaus „Pra dela Fam“, geöffnet von 10:00 bis 17:00 Uhr

12:00 - 14:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

13:00 - 18:00

- Eröffnung des Museums des Naturparks Alto Garda Bresciano

14:00 - 17:00

- Trüffelpwanderung*
- MasterTartufo - Die Herausforderung der Tradition*, im Zentrum Rompala

18:30 - 20:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

21:00

- Musikabend auf dem Platz mit „Joe Band“

* Reservierung erforderlich unter www.tignaletour.org oder über die App „Visit Tignale“

Sonntag, **05.** Oktober

9:30 - 13:00

- Wanderung zur Entdeckung der Trüffelgebiete und Aperitartufo - Legenden zum Genießen*

10:00 - 18:00

- Standöffnung mit Straßenmusik und Kunstaussstellung
- Eröffnung der Trüffeltkulivierungsausstellung - Kirche San Pietro
- Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Via Chiesa
- Spielbereich mit Hüpfburgen, Zuckerwatte und Süßigkeiten - Platz San Francesco d'Assisi
- Traditionelle Holzspiele - Via Campello

10:00

- Geführte Besichtigung und Begrüßungsgetränk im Zitronengewächshaus „Pra dela Fam“, geöffnet von 10:00 bis 17:00 Uhr

12:00 - 14:30

- Eröffnung der Gastronomiestände im historischen Zentrum

14:00 - 18:00

- Eröffnung des Museums des Naturparks Alto Garda Bresciano

16:00

- Kindervorstellung „Horror Muppet Show“ - Garten in der Via Campello

18:00

- Festivalabschluss mit dem Auftritt des Chors von Montecastello, Piazza Umberto I

* Reservierung erforderlich unter www.tignaletour.org oder über die App „Visit Tignale“

Shuttlebus-Service (gültig an allen Festivaltagen) Tignale - Porto - Tignale

Von Tignale zum Hafen Pra dela Fam: 9:30 Uhr, 11:45 Uhr, 16:00 Uhr

Vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale: 11:00 Uhr, 12:50 Uhr, 18:30 Uhr

Saturday **27th** September

10:00

- Official opening of the Festival with a performance by the Tignale Band - Umberto I square

10:00 - 20:00

- Stand opening with itinerant music and exhibition of artists
- Opening of the truffle cultivation exhibition hall - Church of San Pietro
- Wine tasting at the "Latteria Turnaria" stand - Via Chiesa
- Children's corner with inflatables, cotton candy, and sweets - San Francesco d'Assisi square
- Timeless wooden games - Via Campello

10:00

- Guided tour and welcome drink at the "Limonaia del Pra dela Fam", open from 10:00 am to 5:00 pm

12:00 - 14:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

13:00 - 18:00

- Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum

14:00 - 17:00

- Truffle Hunter's Walk*
- MasterTartufo - The Tradition Challenge*, at Rompala Center

18:30 - 20:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

21:00

- Live music in the square with "Cozmic Mojo"

* Advance booking required on www.tignaletour.org or via the "Visit Tignale" App.

Sunday **28th** September

9:30 - 13:00

- Walk to discover the truffle grounds and Aperitartufo - Legends to Taste*

10:00 - 18:00

- Stand opening with itinerant music and exhibition of artists
- Opening of the truffle cultivation exhibition hall - Church of San Pietro
- Wine tasting at the "Latteria Turnaria" stand - Via Chiesa
- Children's corner with inflatables, cotton candy, and sweets - San Francesco d'Assisi square
- Timeless wooden games - Via Campello

10:00

- Guided tour and welcome drink at the "Limonaia del Pra dela Fam", open from 10:00 am to 5:00 pm

12:00 - 14:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

14:00 - 18:00

- Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum

16:00

- Children's show "Fantasy" - Garden on Via Campello

* Advance booking required on www.tignaletour.org or via the "Visit Tignale" App.

Saturday **04th** October

10:00 - 20:00

- Stand opening with itinerant music and exhibition of artists
- Opening of the truffle cultivation exhibition hall - Church of San Pietro
- Wine tasting at the "Latteria Turnaria" stand - Via Chiesa
- Children's corner with inflatables, cotton candy, and sweets - San Francesco d'Assisi square
- Timeless wooden games - Via Campello

10:00

- Guided tour and welcome drink at the "Limonaia del Pra dela Fam", open from 10:00 am to 5:00 pm

12:00 - 14:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

13:00 - 18:00

- Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum

14:00 - 17:00

- Truffle Hunter's Walk*
- MasterTartufo - The Tradition Challenge*, at Rompala Center

18:30 - 20:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

21:00

- Live music in the square with "Joe Band"

* Advance booking required on www.tignaletour.org or via the "Visit Tignale" App.

Sunday **05th** October

9:30 - 13:00

- Walk to discover the truffle grounds and Aperitartufo - Legends to Taste*

10:00 - 18:00

- Stand opening with itinerant music and exhibition of artists
- Opening of the truffle cultivation exhibition hall - Church of San Pietro
- Wine tasting at the "Latteria Turnaria" stand - Via Chiesa
- Children's corner with inflatables, cotton candy, and sweets - San Francesco d'Assisi square
- Timeless wooden games - Via Campello

10:00

- Guided tour and welcome drink at the "Limonaia del Pra dela Fam", open from 10:00 am to 5:00 pm

12:00 - 14:30

- Opening of gastronomy stands in the historic center

14:00 - 18:00

- Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum

16:00

- Children's show "Horror Muppet Show" - Garden on Via Campello

18:00

- Closing of the Festival with a performance by the Montecastello Choir - Umberto I square

* Advance booking required on www.tignaletour.org or via the "Visit Tignale" App.

Shuttle Bus Service (Available throughout the festival) Tignale - Port - Tignale

- From Tignale to the port Pra dela Fam: 9:30, 11:45, 16:00
- From the port Pra dela Fam to Tignale 11:00, 12:50, 18:30



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october
TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Giornate Europee del Patrimonio & Sagra del Tartufo: Tradizione, Cultura e Gusto

European Heritage Days & Truffle Festival: Tradition, Culture and Taste

In occasione delle Giornate Europee del Patrimonio il 27 e 28 settembre, e dei due fine settimana dedicati al tartufo con la Sagra del Tartufo, giunta alla sua 27ª edizione, la Limonaia Pra dela Fam ospiterà un evento speciale che celebra la nostra cultura e la tradizione gastronomica locale.

PROGRAMMA:

10:00 - Drink di benvenuto

Visita guidata a cura di Domenico Fava, che vi accompagnerà alla scoperta dei segreti della nostra storia e dei luoghi più affascinanti.

L'agronomo Oliviero Capuccini ci guiderà in un'affascinante narrazione, svelando i misteri di questi frutti straordinari e rivelandoci come addomesticarli con cura e passione.

On the occasion of the European Heritage Days on September 27 and 28, and during the two weekends dedicated to truffles with the 27th edition of the Truffle Festival, the Limonaia Pra dela Fam will host a special event celebrating our culture and local gastronomic traditions.

EVENT SCHEDULE:

10:00 AM: Welcome drink

Guided tour led by Domenico Fava, who will take you on a journey through the secrets of our history and the most fascinating places.

Agonomist Oliviero Capuccini will guide us through a fascinating narrative, unveiling the mysteries of these extraordinary fruits and revealing how to tame them with care and passion.

**INGRESSO
GRATUITO
PER TUTTI
I PARTECIPANTI**

**FREE
ADMISSION
FOR ALL
PARTICIPANTS**

27 | 28 settembre - 4 | 5 ottobre

10:00 - Limonaia Pra dela Fam - Tignale

**Servizio di Bus Navetta Tignale - Porto - Tignale
(prenotazione obbligatoria su Tignaletour.com o tramite App. Visit Tignale)**

**Shuttle Bus Service Tignale - Porto - Tignale
(advance booking required at Tignaletour.com or via App. Visit Tignale)**



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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 Trüffelpugeln 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**



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

MasterTartufo

La sfida della Tradizione The Tradition Challenge

Due squadre di esperte cuoche tignalesi si sfidano in un'emozionante gara di cucina, preparando piatti tradizionali a base di tartufo, guidate dallo chef Andrea. Un vero e proprio show culinario, dove la passione per la cucina, il tartufo e le tradizioni locali si incontrano in un mix di creatività e gusto.

Two teams of skilled local cooks from Tignale will face off in an exciting cooking competition, preparing traditional truffle-based dishes under the guidance of Chef Andrea.

A true culinary show where passion for food, truffles, and local traditions come together in a flavorful and creative experience.

€30,00

€15,00

CON TIGNALE CARD O CARD DEL CITTADINO
WITH TIGNALE CARD OR CITIZEN CARD

Sabato - Saturday
27 settembre | Sabato - Saturday
4 ottobre
dalle/from 14:00 - Centro "Rompala", Gardola

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Passeggiata alla Scoperta delle Tartufaie e Aperitartufo

Leggende da Gustare

Walk Among the Truffle Woods & Truffle Aperitif
Tasting the Legends

Un'esperta guida locale vi accompagnerà in un'affascinante passeggiata alla scoperta delle tartufaie e dei segreti di questi preziosi tesori del nostro territorio.

Visita alla mostra allestita dall'Associazione Tartufai Bresciani e "AperiTartufo", una degustazione a base di tartufo.

An expert local guide will lead you on a fascinating walk to discover the truffle woods and the secrets of these precious treasures hidden in our territory.

Visit to the exhibition organised by the Brescia Truffle Hunters Association and "AperiTartufo", a truffle-based tasting experience.

€15,00

€10,00

CON TIGNALE CARD O CARD DEL CITTADINO
WITH TIGNALE CARD OR CITIZEN CARD

Domenica - Sunday
28 settembre | 5 ottobre
9:30 - Ufficio Unico del Turismo di Tignale

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october
TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Passeggiata del Tartufaio Tartufaio walk

Passeggiata guidata alla ricerca del tartufo
Guided walk to the search of truffle

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€10,00
SENZA - OHNE - WITHOUT
TIGNALE CARD



Sabato - Saturday

27 settembre | 4 ottobre

14:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september

4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Cima Piemp Rifugio Alpino

Cima Piemp - Alpin lodge

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 10,00
SENZA - OHNE - WITHOUT
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday
24 settembre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

ALLA SCOPERTA DELLA SAGRA DEL TARTUFO

DISCOVERING THE TRUFFLE FESTIVAL



ore 11:00 - 12:50

con partenza dal porto
di Tignale - scalo Navigarda

con navetta dedicata trasferimento a Gardola
per visita alla Sagra del Tartufo

Tempo libero

Rientro alle ore 11:45 e 16:00
dalla fermata di Gardola, in tempo per il battello



at 11:00 a.m. and 12:50 p.m.

A unique experience
departing from the port
of Tignale - Navigarda boat dock

transfer to Gardola to visit the Truffle Festival

Free Time

Return at 11:45 a.m. and 4:00 p.m.
Back to the port in time for the boat

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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**



Benvenuti alla 27° edizione della Sagra del Tartufo di Tignale.

Per poter acquistare i piatti e le bevande distribuite nei punti ristoro della Sagra e per accedere all'area giochi, sarà necessario acquistare gli **EUROTARTUFI** (la moneta di scambio della Sagra)

1 EUROTARTUFO = 1 EURO

GLI EUROTARTUFI ACQUISTATI NON SONO RIMBORSABILI

Gli eurotartufi sono disponibili presso i due punti cassa della sagra. Non è possibile fare acquisti con gli eurotartufi nei bar e ristoranti di Tignale

Willkommen zur 27. Ausgabe des Trüffelfestes von Tignale.

Für den Kauf von Speisen und Getränken, die an den Verpflegungsstellen der Sagra angeboten werden, und für den Zugang zum Spielbereich ist der Kauf von **EUROTARTUFI** (die Tauschwährung der Sagra) erforderlich

1 EUROTARTUFO = 1 EURO

GEKAUFTE EUROTARTUFI SIND NICHT ERSTATTUNGSFÄHIG

Die eurotartufi sind an den beiden Kassen des Festivals erhältlich. Die eurotartufi können nicht für Einkäufe in den Bars und Restaurants von Tignale verwendet werden.

Welcome to the 27th edition of the Tignale Truffle Festival.

In order to purchase the dishes and drinks distributed at the Sagra's refreshment points and to access the play area, you will need to buy **EUROTARTUFI** (the Sagra's exchange currency)

1 EUROTARTUFO = 1 EURO

EUROTARTUFI PURCHASED ARE NON-REFUNDABLE

eurotartufi are available at the Festival's two cash points. Eurotartufi cannot be used for purchases in the bars and restaurants of Tignale





P

PARCHEGGIO 2
Piazzale Maria Montessori
(Parco Arcobaleno)

MASTERTARTUFO

Piazzale
Francesco D'Assisi

Piazzale delle Ginestre

Via Badiale

Via XXIV Maggio
Centro sportivo "Pompala"

Piazza
Umberto I

Via Castello

Via Campello

Vicolo dei Mille

Via Piave

Via Chiesa

Vicolo Zan

Vicolo del Moro



LEGENDA



PUNTI DISTRIBUZIONE CIBO
LEBENSMITTELVERTEILUNGSSTELLE
REFRESHMENTS POINT



ESPOSITORI
AUSSTELLER
EXHIBITORS



ARTISTI
KÜNSTLER
ARTISTS



TAVOLI
TISCHE
TABLES



AREA DI FORGIATURA
SCHMIEDEECKE
FORGING AREA



CASSA
KASSE
TICKETS POINTS



VINO
WEIN
WINE



AREA GIOCHI
SPIELPLATZ
PLAY AREA



MOSTRA TARTUFO
TRÜFFELAUSSTELLUNG
TRUFFLES EXHIBITION





LISTINO PREZZI PREISLISTE - PRICE LIST

1 EURO TARTUFO = 1 EURO

GLI EURO TARTUFO ACQUISTATI NON SONO RIMBORSABILI
GEKAUFTE EURO TARTUFO SIND NICHT ERSTATTUNGSFÄHIG
EURO TARTUFO PURCHASED ARE NON-REFUNDABLE

Area giochi per bambini - Kinderspielbereich - Children's play area

Gonfiabili
Hüpfburg Rutsche
Inflatable Slide
10 giri/10 Runde/10 rides

5 EURO TARTUFO

Salterello
Hüpfburg
Bouncy Castle
⌚ 30 Min.

10 EURO TARTUFO

Zucchero filato / Zuckerwatte / Candyfloss

3 EURO TARTUFO

GASTRONOMIA - GASTRONOMIE - FOOD

Bigoli al tartufo
Bigoli (Nudeln) mit Trüffel
Bigoli (pasta) with truffle

13 EURO TARTUFO

Tartare con tartufo
Rindfleisch Tartar mit Trüffel
Beef tartare with truffle

13 EURO TARTUFO

Polenta cùsa al tartufo
Polenta mit Käse und Trüffel
Polenta with cheese and truffle

11 EURO TARTUFO

1 pallina di gelato fior di latte al tartufo
1 Kugel Trüffel-Fior di Latte-Eis
1 scoop of truffle-flavoured
fior di latte ice cream

3 EURO TARTUFO

Acqua - Wasser - Water (0,50l)

1 EURO TARTUFO

Panini farciti/Belegte Brötchen
Filled Sandwiches:

- **con formaggio fuso al tartufo**
mit geschmolzenem Trüffelkäse
with melted truffle cheese

6 EURO TARTUFO

- **"Specialino"**
con salame e formaggio fuso al tartufo
mit Salami und geschmolzenem Trüffelkäse
with Salami and melted truffle cheese

7 EURO TARTUFO

- **"Cicchettino"**
Fetta di pane con formaggio fuso al tartufo
Scheibe Brot mit geschmolzenem Trüffelkäse
Slice of bread with melted truffle cheese

3 EURO TARTUFO

LISTA DEI VINI - WEINLISTE - WINE LIST

(stand Latteria Turnaria)

CANTINA LA MERIDIANA
PUEGNAGO DEL GARDA

Bicchieri
Glas/Glass

Bottiglia
Flasche/Bottle

Marzemino

3 EURO TARTUFO

12 EURO TARTUFO

Lugana

3 EURO TARTUFO

12 EURO TARTUFO

Chiarretto

3 EURO TARTUFO

10 EURO TARTUFO

CANTINA ZANETTI
TREMOSINE SUL GARDA
Oriane

4 EURO TARTUFO

15 EURO TARTUFO

CANTINA BARONE PIZZINI
PROVAGLIO D'ISEO
Franciacorta Animante

6 EURO TARTUFO

25 EURO TARTUFO

CANTINA PIZZOLATO
TREVISO

Bicchieri
Glas/Glass

Bottiglia
Flasche/Bottle

Prosecco extra dry

3 EURO TARTUFO

10 EURO TARTUFO

CANTINA VIDELLE BIONATURA
PUEGNAGO DEL GARDA

Rosa

4 EURO TARTUFO

13 EURO TARTUFO

Lugana

4 EURO TARTUFO

13 EURO TARTUFO

CANTINA PODERE DEI FOLLI
POLPENAZZE DEL GARDA
Sofai

5 EURO TARTUFO

23 EURO TARTUFO

LISTA DELLE GRAPPE - GRAPPA LIST

Rugiada delle Alpi 7 Uve

5 EURO TARTUFO

Rugiada delle Alpi Riserva Barrique

6 EURO TARTUFO

Hugo
(Bicchieri/Glas/Glass)

4 EURO TARTUFO

Limoncino Spritz
(Bicchieri/Glas/Glass)

4 EURO TARTUFO



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





27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



AREA GIOCHI PER BAMBINI

CHILDREN'S PLAY AREA

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 18:00

GARDOLA - P.le Francesco d'Assisi



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



Degustazione di vini Wine tasting Weinverkostung

Durante la manifestazione sarà possibile degustare i vini delle seguenti cantine:

During the event it will be possible to taste wines from the following wineries:

Während der Veranstaltung können Weine der folgenden Weingüter verkostet werden:

CANTINA ZANETTI DI TREMOSINE

CANTINA BARONE PIZZINI DI PROVAGLIO D'ISEO

CANTINA PIZZOLATO DI TREVISO

CANTINA LA MERIDIANA DI PUEGNAGO

CANTINA PENITENTI VIDELLE BIONATURA DI PUEGNAGO DEL GARDA

CANTINA PODERE DEI FOLLI DI POLPENAZZE DEL GARDA

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 18:00

GARDOLA (stand Latteria Turnaria)



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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**



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



MUSICA LIVE IN PIAZZA

LIVE MUSIC IN THE SQUARE

Sabato - Saturday

27 settembre | 4 ottobre

GARDOLA - Piazza Umberto I, 21.00



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



ESPOSIZIONE DEI TARTUFI TRUFFLE EXHIBITION TRÜFFEL AUSSTELLUNG

Mostra dedicata ai tartufi e alla tartuficoltura

Truffle and truffle-growing exhibition hall

Trüffel und Trüffelanbau-Ausstellungshalle

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 18:00

GARDOLA - Chiesa di San Pietro



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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**

Coccante: 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**

Coccante: 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**

Coccante: 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**



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

GIOCHI IN LEGNO DI UNA VOLTA NELLE VIE DEL CENTRO STORICO TIMELESS WOODEN GAMES AND TOYS IN THE HISTORIC CENTER

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 20:00

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre

Dalle / from / von 10:00 alle / to / bis 18:00

GARDOLA - Via Campello



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

MUSICA E ALLEGRIA PER LE VIE DEL CENTRO CON BAND ITINERANTI!

MUSIC AND JOY IN THE STREETS
WITH MUSICAL BANDS!

Enrico & the Tramps
Camelia's Lords
Duo Fisa - Polistrumentista
Trentin Folk
Pausa Merlot
Five Brass
Duo I Vagabondi
Shakerats
Tiziano e Alice Duo

Sabato - Saturday

27 settembre - 4 ottobre

Domenica - Sunday

28 settembre - 5 ottobre



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



**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 masched potatoes • **€ 15,00**

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

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



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

SPETTACOLO PER BAMBINI
“ FANTASY ”
CHILDREN'S SHOW: “FANTASY”

Domenica - Sunday

28 settembre

Giardino “Campello” - ore 16:00

SPETTACOLO PER BAMBINI
“HORROR MUPPET SHOW”
CHILDREN'S SHOW: “HORROR MUPPET SHOW”

Domenica - Sunday

5 ottobre

Giardino “Campello” - ore 16:00



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



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: Trüffelkäse, 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**



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Il sentiero dei limoni

The lemon tree path

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 10,00
SENZA - OHNE - WITHOUT
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday

1 ottobre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA su tignaletour.com o tramite l'APP Visit Tignale
ADVANCE BOOKING REQUIRED at tignaletour.com or via App. Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



27 | 28 settembre
september | 4 | 5 ottobre
october
TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

**IN OCCASIONE DELLA CHIUSURA
DELLA 27ª SAGRA DEL TARTUFO**
**ON THE OCCASION OF THE CLOSING
OF THE 27TH TRUFFLE FESTIVAL**

ESIBIZIONE DEL CORO DI MONTECASTELLO

MONTECASTELLO CHOIR EXHIBITION



Domenica - Sunday
5 ottobre

GARDOLA - Piazza Umberto I, 18.00



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
via Provinciale n. 1 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

limonaia pra dela fam

Aperta
dalle ore 10 alle ore 17
ENTRATA LIBERA

OPEN FROM TO
FREE ENTRANCE
from 10 am till 5 pm

Sabato 27 settembre e 4 ottobre
Domenica 28 settembre e 5 ottobre

LIMONAIA
PRA DELA FAM
Ecomuseo



Regione Lombardia



Vieni al Museo
Komm ins Museum
Come to the Museum

Aperto
dalle ore 14 alle ore 18
ENTRATA LIBERA

OPEN FROM TO
FREE ENTRANCE
from 2 pm till 6 pm

Sabato 27 settembre
e 4 ottobre
Domenica 28 settembre
e 5 ottobre

LIMONAIA
PRA DELA FAM
Ecomuseo



Regione Lombardia





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