



Giardini d'Agrumi - Gargnano

Giardini d'Agrumi a tavola

Ristoranti e bar che hanno aderito alla manifestazione con un menu a tema.

Citrus Garden on the Table

Restaurants and bars that participate to the event proposing a Citrus menu.

Giardini d'Agrumi bittet zu Tisch

Restaurants und Bars, die mit einem Menü zum Thema an der Veranstaltung teilnehmen.

Inquadra il QR Code per aprire la mappa Google
Scan the QR Code to open the Google map
Rahmen Sie den QR-Code ein,
um die Google-Karte zu öffnen



Eventi speciali - Special events - Sonderveranstaltungen

a) Ex Palazzo Municipale di Gargnano - Ancient Gargnano Town Hall - Altes Rathaus von Gargnano

- Citrus. Ritratti di Agrumi. Acquerelli botanici di Angela Petrini - sabato: 10.00-18.00: domenica: 9.30-18.00
- Laboratorio di acquerello botanico, a cura di Angela Petrini (quota di partecipazione: 60€ al giorno) - sabato e domenica: 10.00-13.00 e 14.00-17.00

- Portraits of Citrus. Botanical watercolors by Angela Petrini - Saturday: 10.00 a.m.-6.00 p.m.; Sunday: 9.30 a.m.-6.00 p.m.
- Botanical watercolor workshop, by Angela Petrini (course fee: 60 euros per day): Saturday and Sunday: 10.00 a.m.- 1.00 p.m. and 2.00 p.m.-5.00 p.m.

- Citrus: Zitrusfrüchteportraits. Botanische Aquarelle von Angela Petrini - Samstag 10.00-18.00 Uhr und Sonntag 9.30-18.00 Uhr
- Kurs: botanische Aquarellmalerei, gehalten von Angela Petrini (Tageskursgebühr: 60 Euro) Samstag und Sonntag: 10.00-13.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr

Nel portico dell'ex Palazzo Municipale di Gargnano - In the porch of the Ancient Gargnano Town Hall - Im Portico des Alten Rathauses von Gargnano

- Contest: La sfida del gusto: assaggi al profumo di agrumi a cura degli studenti dell' I.P.S.E.O.A. Caterina de' Medici di Gardone Riviera - sabato: 11.30-16.30, premiazione: 17.30

- Gli agrumi, esploriamoli con i 5 sensi - Laboratorio sensoriale per bambini a cura di Slow Food, domenica: 10.00-12.00 e 14.00-16.00

- Contest: Taste challenge: sampling citrus flavors by the students of I.P.S.E.O.A. Caterina de' Medici di Gardone Riviera - Saturday: 11.30 a.m.- 4.30 p.m., awards ceremony: 5.30 p.m.

- Citrus fruits, let's explore with the 5 senses - Sensory workshop for children organized by Slow Food, Sunday: 10.00 a.m -noon and 2.00 p.m.- 4.00 p.m

- Duell: The Taste: süße und salzige Häppchen mit Zitrusfrüchtearomen organisiert von den Schülern der Hotelfachschule I.P.S.E.O.A. Caterina de' Medici di Gardone Riviera - Samstag: 11.30-16.30 Uhr, Preisverleihung: 17.30 Uhr

- Entdeck die Zitrusfrüchte mit euren 5 Sinnen: Ein Workshop der Sinne für Kinder, organisiert von Slow Food. Sonntag: 10.00 -12.00 Uhr; 14.00-16.00 Uhr

b) Chiesa di San Francesco - San Francesco Church - Kirche von San Francesco

- Concerto Ignoto Amor, lirica d'incanto - venerdì 12 aprile: 20.45

- Ignoto Amor, enchanting lyric, concert - Friday: 8.45 p.m.

- Konzert: Ignoto Amor, lirica d'incanto - Freitag 12. April: 20.45 Uhr

c) Giardino di Villa Igea (4)

Viaggio nel tempo. Villa di Gargnano e le sue limonaie, mostra - sabato: 10.00-18.00 e domenica: 9.00-18.00

Travel back in time. Villa di Gargnano and its lemon houses, exhibition - Saturday: 10.00 a.m.-6.00 p.m. and Sunday: 9.00 a.m.-6.00 p.m.

Zeitreise. Villa di Gargnano und seine Zitronengärten - Samstag: 10.00-18.00 Uhr und Sonntag: 9.00-18.00 Uhr

d) Limonaia del brolo della parrocchia di San Martino (9)

Gli agrumi: come, quando e cosa fare: l'esperto di Agri Coop Alto Garda Verde Oliviero Capuccini risponde alle vostre domande - sabato: 10.00-18.00 e domenica: 10.00-18.00

Citrus: how, when and what to do: the expert Oliviero Capuccini (Agri Coop Alto Garda Verde) replies. A practical citrus workshop - Saturday: 10.00 a.m.-6 p.m. and Sunday: 10.00 a.m.-6 p.m.

Zitrusfrüchte wie, wo, wann? Der Experte Oliviero Capuccini (Agri Coop Alto Garda Verde) beantwortet all Ihre Fragen. Samstag: 10.00-18.00 Uhr und Sonntag: 10.00-18.00 Uhr

e) Limonaia a Quarcina (8)

Quartetto Achantus, concerto di musica classica (musiche di Bach, Monteverdi, Mozart); posti in piedi, senza prenotazione, chiusa la visita alla limonaia dalle 15.15 alle 16.00, si raccomanda la puntualità, cancellato in caso di maltempo - sabato: 15.30

Achantus Quartet, classical music concert (music by Bach, Monteverdi, Mozart); standing room, no reservation required, visits to the lemon house closed from 3.15 pm to 4pm, punctuality is recommended, canceled in the event of bad weather - Saturday: 3.30 p.m.

Das Quartett Achantus, spielt klassische Musik (Bach, Monteverdi, Mozart) - Stehplätze ohne Vorreservierung. Während des Konzertes (15.15 -16.00 Uhr) bleibt die Limonaia geschlossen. Bitte seien Sie pünktlich. Bei schlechtem Wetter fällt das Konzert aus. - Samstag: 15.30 Uhr

A - Hotel Bogliaco

Via Cesare Battisti, 4 - Bogliaco di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71404 - www.hotelbogliaco.it

Sashimi di trota affumicata aneto e kumquat
Risotto limone e salsa verde
Coregone in olio di cottura al mandarino
Mousse all'arancia con granita al bitter e cioccolato
Bevande escluse, € 60,00

B - Oleificio Gargnano

Via della Libertà, 124 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 72315 - www.oleificiogargnano.it

Piccola degustazione di prodotti dell'oleificio

C - Ristorante Rivalago (Hotel Gardenia al Lago)

Via Colletta, 53 - Villa di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71195 - www.hotel-gardenia.it

Ceviche di salmerino al lime con gazpacho
Linguine con pesto di agrumi e mandorle
Filetto di coregone con olive, capperi e limone
Tortino di ricotta e arance con namelaka al cioccolato.
Bevande escluse, € 45,00

D - Ristorante La Bissa (Hotel Du Lac)

Via Colletta, 21 - Villa di Gargnano (BS)
Tel. 0365 71107 - www.hotel-dulac.it

Bittico di antipasti: Salmone marinato, insalata di zucchine, salsa di agrumi - Tartare di manzo, senape, cipollotto, capperi, olive e limone
Ravioli di lago con polvere di sarde
Pescato del giorno con verdure miste al forno e salsa al limone
Cremoso al limone
Bevande escluse, € 45,00

E - Bar Osteria al Porto di Villa

Piazza Villa, 1/2 - Gargnano (BS)
Tel. 335 5719851

Torta al limone
Torta all'arancia
€ 6,00 a porzione

F - Trattoria San Martino - Le 3 Oche

Via Roma, 33 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 71436 - www.trattoriasanmartino.it

Tacos di salmerino e pompelmo
Ravioli del Plin agli agrumi del Garda
La sarda nella limonaia
Mousse al limoncello
Bevande escluse, € 55,00

G - Ristorante Pizzeria Al Lago

Via Marconi, 1 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 72759

Menu alla carta con piatti dedicati all'evento:
Pizza al coregone del Garda e agrumi € 11,00
Polpo agli agrumi su carpaccio di carciofi € 17,50
Tagliatelle fresche agli agrumi € 11,00
Filetti grigliati di persico del Garda agli agrumi € 19,00
Cheesecake al limone € 5,50
Limoncello di Gargnano o Liquore foglie di ulivo di Gargnano € 4,50

H - Osteria Lo Zuavo

Piazza Feltrinelli, 21 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 791306

Aperitivo limoncello spritz con i limoni di Gargnano
Hugo con sambuco
€ 5,00

I - Ristorante Pizzeria Centomiglia

Via Lungolago Giuseppe Zanardelli, 6 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 72656

Luccio alla gardesana con capperi e olio di Gargnano - Trota in saor
Tagliolini con coregone del Lago
Filetti di pesce persico impanato e filetti di pesce persico con burro e salvia
Caffè - Acqua e 1/2 vino della casa
Euro 50,00

L - Trattoria al Vicolo da Lilly

Via dell'Angolo, 10 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 71464

Tortelli di pesce di lago con basilico e agrumi
Spiedino di coregone agrumato
Semifreddo con limone al profumo di fiori d'arancio
¼ di vino e acqua inclusi
€ 38,00

M - Osteria al Baccaretto

Via Zanardelli, 10 - Gargnano (BS)
Tel. 333 293 0469

Tartare di gambero rosso su insalatina di finocchio e arancio
Torta caprese al cioccolato bianco e limone
Drink analcolico a base di agrumi oppure drink alcolico a base di agrumi e sentori della macchia mediterranea
€ 33,00

N - Gelateria Alberto

Via Zanardelli, 12 - Gargnano (BS)
Tel. 0365 1900689

Sorbetto al limone di Gargnano
Sorbetto all'arancia amara di Gargnano
Sorbetto al kumquat di Gargnano
Gelato allo yogurt variegato arancia amara di Gargnano
Cono o coppetta: 1 gusto € 2 - 2 gusti € 3 - 3 gusti € 4

O - Bar L'Officina

Piazza Vittorio Veneto, 6 - Gargnano (BS)
Tel. Valentino 329 373 7759

Aperitivo con spritz al limoncino di Gargnano
Focaccia artigianale farcita con burratina fresca, pomodorini confit e olio evo di Gargnano
Meringatina con scaglette di agrumi delle limonaie di Gargnano
€ 20,00

P - Ristorante Pizzeria Le Fontanelle

Via Rimembranza, 30 - Parco Fontanelle, Gargnano (BS)
Tel. 0365 791309

Tris di antipasti:
Trota marinata agli agrumi, carpaccio di pesce spada con pesto di agrumi, salmone marinato con agrumi
Risotto con gamberi e limone
Orata con agrumi
€ 40

Q - Ristorante Villa Sostaga

Via Sostaga, 19 - Navazzo di Gargnano (BS)
Tel. 0365 791218 - www.ristorantesostaga.it

Tartare di branzino, dressing al lime e cialda ai semi di lino
Pappardelle ai gamberi, pomodorini confit e olio al limone
Baccalà cotto a bassa temperatura con cime di rapa e salsa all'arancia
Sorbetto al cucchiaino al pompelmo rosa
Torta di rose con salsa ai limoni di Gargnano
Bevande escluse, € 60



Visitate Limonaia Shop, il punto vendita di Terre&Sapori
Come to visit Limonaia Shop, the Terre&Sapori shop
Besuchen Sie Limonaia Shop, unseren Terre&Sapori-Verkaufshop
Via XXIV Maggio 14 - Gargnano (BS) tel +39.335 1202714

Tutti i prezzi sono per persona. È gradita la prenotazione
All prices are expressed per person. Reservations suggested
Alle Preise pro Person. Es wird empfohlen zu reservieren.