

Verde *Oro* in riva al lago

*i piaceri del palato
incontrano il benessere*

COMUNE DI TORRI DEL BENACO Ufficio Manifestazioni

37010 TORRI DEL BENACO · VR · Viale Fratelli Lavanda, 3
Tel. 045 6205826 · Fax 045 6205800

www.comune.torridelbenaco.vr.it

e-mail: manifestazioni@comune.torridelbenaco.vr.it

I.A.T. Torri del Benaco · Tel. 045 7225120 · e-mail: iattorri@provincia.vr.it

Evento organizzato in collaborazione con Club dei Sapori · Tel. 051 306112 · e-mail: clubdeisapori@edihouse.it



GRAFICHE WWW.ANDREIS.IT/MALCESINE



Dal 12 aprile al 4 maggio 2008
i menù bilanciati vi aspettano
nei ristoranti di Torri del Benaco

Comune di Torri del Benaco
26 - 27 APRILE 2008

Menù

ristorante GARDESANA

Piazza Calderini, 20
Tel. 045 7225411

€ 38,00 per persona

- Carpaccio di sarde di lago, crostino, fagioli zolfino e cipolle
 - Zuppetta di pesci di lago
 - Filetto di lavarello e verdure in agrodolce
 - Tortino di cioccolato fondente con cedro del Garda
- VINO: *Bianco di Custoza 2006 - Az. Agricola Corte Gardoni di Piccoli S.S.*
OLIO: *Extravergine di oliva di Vedovelli Alberto Snc - Torri del Benaco*

ristorante SAN MARCO

Piazza San Marco, 22
Pai di Sopra
Tel. 045 7260004

€ 30,00 per persona

- Asparagi con fiori di trota affumicata, uova sode
 - Vellutata di lago con olio extravergine d'oliva
 - Raviolo di ricotta tartufati del Baldo
 - Cartoccio di persico con profumi d'agrumi e verdure al vapore
 - Spuma di limone con frutti di bosco
- VINO: *Lugana - Terra dei Ciliagi - Tommasi Viticoltori*
OLIO: *Extravergine di oliva della Cooperativa POG Produttori - Caprino Veronese*

ristorante OSTERIA CENTRALE

Via Gardesana, 112
Tel. 045 6290289

€ 32,00 per persona

- Delizia ai carciofi con emulsione all'olio extravergine d'oliva
 - Spaghetti al torchio con code di gambero in crema d'asparagi
 - Cartoccio di primizie di lago
 - Tortino allo yogurt con crema di limone
- VINO: *Bianco di Custoza doc - G. Campagnola*
OLIO: *Extravergine di oliva - Az. Agr. Giampaolo Giacometti*

ristorante ALLA ROTONDA

Vicolo Fosse, 15
Tel. 045 7225142

€ 28,00 per persona

- Bruschetta agli aromi di lago con olio extravergine di oliva
 - Gnocchetti di patate tirati a mano in salsa delicata alla rucola
 - Funghi di bosco su polenta gialla e scaglie di vezzena
 - Cassata candita ai cedri del Garda con crema al cioccolato
- VINO: *Bianco di Custoza doc - Cantina di Custoza "Società Agricola Coop."*
OLIO: *Extravergine di oliva del Garda*

ristorante BELL'ARRIVO

Piazza Calderini, 10
Tel. 045 6299028

€ 45,00 per persona

- Sottovetro d'olive gardesane, sfoglie di grano al sale ed essenza d'extravergine
 - Frittellina di Monte Veronese su misticanza di carciofi canditi in emulsione d'olio extravergine d'oliva
 - Fagottino croccante di risotto al guanciale, pesto di verzette stufate e lacrime di "verde oro"
 - Sorbetto di mela marinata e cannella con cristalli d'extravergine
 - Tempura di primizie di lago al croccante radicchio pastellato
 - Tortino alla frutta secca e rabarbaro, gelato al finocchio caramellato e cannolo di "spumalimone" all'extravergine
- VINO: *Lugana doc - Az. Agr. Provenza*
OLIO: *Extravergine d'oliva dop - Cà Rainene*

ristorante FRADERIANA

Località Frader, 12
Tel. 045 7225121

€ 30,00 per persona

- Aperitivo con benvenuto della Casa
 - Carpaccio di trota marinata con verdure di stagione
 - Bigoli con le sarde all'Olio extravergine di oliva
 - Sorbetto alla mela verde
 - Filetti di lavarello su crema di sedano e olio extravergine d'Oliva
 - Buffet di Verdure
 - Cioccolatissimo
- VINO: *Bianco Garganega Costadoro*
OLIO: *Extravergine di oliva dell'Oleificio "Colline Moreniche"*