

26°

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
WIFI the contribution of
Regione
Lombardia

Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september

5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



VELVET DRESS U2 TRIBUTE

Sabato - Saturday

28 settembre 2024

21:00 - P.le delle Ginestre - Gardola



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

Sabato 28 settembre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00** Apertura della sagra con l'esibizione della Banda di Tignale - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Apertura stand ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 20:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Degustazione di vini presso lo stand "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 11:00 - 20:00** Musica Itinerante - Gardola, centro storico
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici nel centro storico di Gardola
- 13:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 17:00** Passeggiata del Tartufo
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP "Visit Tignale")
- 14:30 - 16:30** Scuola di cucina "Le mani in pasta a Tignale" presso il centro "Rompala"
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP "Visit Tignale")
- 17:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show tra passato e presente
"La leggenda del paese costruito su un tartufo" - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 18:30 - 20:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 21:00** Tributo musicale U2 - P.le delle Ginestre

Domenica 29 settembre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 18:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 18:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 10:00** Passeggiata del Tartufo
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP "Visit Tignale")
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 14:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 16:00** Gara "Alla ricerca del tartufo con cani" - Spazio verde area cani
- 17:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale

Sabato 5 ottobre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 20:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 11:00 - 20:00** Musica Itinerante
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 14:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 13:00 - 18:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 14:00 - 17:00** Passeggiata del Tartufo
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP "Visit Tignale")
- 14:30 - 16:30** Scuola di cucina "Le mani in pasta a Tignale" presso il centro "Rompala"
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.com o sull'APP "Visit Tignale")
- 17:00** Partenza navetta da Gardola per il porto Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show tra passato e presente
"La leggenda del paese costruito su un tartufo" (replica) - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 18:30 - 20:30** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 20:30** Musica in Piazza Umberto I

Domenica 6 ottobre

- 10:00** Partenza navetta da Tignale per il porto Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Apertura stand con musica itinerante ed esposizione degli artisti - Gardola, centro storico
- 10:00 - 18:00** Spazio giochi per bambini - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Apertura sala dedicata alla mostra del tartufo e della tartuficoltura - Chiesa San Pietro
- 10:00 - 18:00** Degustazione di vini presso lo stand della "Latteria Turnaria" - Gardola
- 10:00 - 17:00** Apertura Limonaia Pra dela Fam, entrata gratuita
- 10:00** Passeggiata del Tartufo
(prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP "Visit Tignale")
- 11:00** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Gardola
- 12:50** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale
- 12:00 - 18:00** Apertura dei punti di ristoro enogastronomici del centro storico di Gardola
- 14:00 - 17:00** Apertura Museo del Parco Alto Garda Bresciano, entrata gratuita
- 17:00** Partenza navetta da Gardola per il porto Pra dela Fam
- 18:30** Partenza navetta dal porto Pra dela Fam a Tignale

NB: Bus navetta: prenotazione obbligatoria su tignaletour.it o sull'APP Visit Tignale

Saturday 28th September

- 10:00** Departure shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00** Festival opening with the concert of the Tignale Band - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Stand opening and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 20:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 20:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 11:00 - 20:00** Itinerant Music - Gardola, historic centre
- 11:00** Departure of shuttle bus from port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 13:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum, free entrance
- 14:00 - 17:00** Tartufo walk
(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 14:30 - 16:30** 'Le mani in pasta a Tignale' cookery school at the 'Rompala' centre
(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 17:00** Departure by shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show between past and present
'The legend of the village built on a truffle' - Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 18:30 - 20:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 21:00** U2 musical tribute - P.le delle Ginestre

Sunday 29th September

- 10:00** Departure of shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola centre
- 10:00 - 18:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 18:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 10:00** Tartufo walk
(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 11:00** Departure shuttle bus from the port Pra dela Fam to Gardola
- 12.50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 14:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Park Museum, free entrance
- 14:00 - 16:00** Truffle dogs competition - Green area for dogs
- 17:00** Departure of shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 18:30** Departure of shuttle from the port Pra dela Fam to Tignale

Saturday **05th** October

- 10:00** Departure shuttle from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 20:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 20:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Wine tasting at the 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 11:00** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 13:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Park Museum, free entrance
- 14:00 - 17:00** Tartufo walk
(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 14:30 - 16:30** 'Le mani in pasta a Tignale' cookery school at the 'Rompala' centre
(booking on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 17:00** Departure by shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 17:00** Cooking Show between past and present
'The legend of the village built on a truffle' (replica). Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 18:30 - 20:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 20:30** Music in the Square, P.zza Umberto I

Sunday **06th** October

- 10:00** Departure shuttle bus from Tignale to the port Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Stand opening with itinerant music and exhibition of artists - Gardola, historic centre
- 10:00 - 18:00** Children's play area - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Opening of the truffle and truffle-growing exhibition hall - San Pietro Church
- 10:00 - 18:00** Wine tasting by 'Latteria Turnaria' stand - Gardola
- 10:00 - 17:00** Opening of Pra dela Fam Lemon House, free entrance
- 10:00** Tartufo walk
(booking required on tignaletour.com or on the APP 'Visit Tignale')
- 11:00** Departure shuttle bus from port Pra dela Fam to Gardola
- 12:50** Departure of shuttle bus from the port Pra dela Fam to Tignale
- 12:00 - 14:30** Opening of wine and gastronomy stands in the historic centre of Gardola
- 14:00 - 18:00** Opening of the Alto Garda Bresciano Park Museum, free entrance
- 17:00** Departure of the shuttle bus from Gardola to the port Pra dela Fam
- 18:30** Departure of shuttle bus from port Pra dela Fam to Tignale

NOTE: Shuttle bus: booking required on tignaletour.com or on the app. Visit Tignale)

Samstag, 28. September

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00** Eröffnung des Festivals mit dem Konzert der Band Tignale - P.zza Umberto I
- 10:00 - 20:00** Standöffnung und Ausstellung der Künstler - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 20:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 11:00 - 20:00** Wandermusik - Gardola, historisches Zentrum
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 13:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Bresciano Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 17:00** Trüffelwanderung
(Reservierung auf tignaletour.de oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)
- 14:30 - 16:30** Kochschule „Le mani in pasta a Tignale“ im Zentrum „Rompala“
(Reservierung auf tignaletour.de oder auf der APP „Visit Tignale“ erforderlich)
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 17:00** Kochshow zwischen Vergangenheit und Gegenwart „Die Legende des Dorfes, das auf einem Trüffel erbaut wurde“. Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 18:30 - 20:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 21:00** Musikalisches Tribut von U2 - P.le delle Ginestre

Sonntag, 29. September

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung von Künstlern - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 18:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzüchteraussstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 18:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 10:00** Trüffelwanderung
(Reservierung auf tignaletour.de oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Gardola Zentrum
- 14:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Bresciano Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 16:00** Wettbewerb der Trüffelhunde - Grüner Bereich für Hunde
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale

Samstag, **05.** Oktober

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 20:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung der Künstler - Gardola, historisches Zentrum
- 10:00 - 20:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzücherausstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 20:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 20:00** Weinverkostung am Stand der „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 13:00 - 18:00** Eröffnung des Museums des Alto Garda Parks, Eintritt frei
- 14:00 - 17:00** Trüffelwanderung
(Reservierung auf tignaletour.de oder über die APP 'Visit Tignale' erforderlich)
- 14:30 - 16:30** Kochschule „Le mani in pasta a Tignale“ im Zentrum „Rompala“
(Reservierung auf tignaletour.de oder auf der APP „Visit Tignale“ erforderlich)
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 17:00** Kochshow zwischen Vergangenheit und Gegenwart
„Die Legende des Dorfes auf einem Trüffel gebaut“
(Nachbildung) Via Chiesa, Gardola
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 18:30 - 20:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 20:30** Musik auf dem Platz - p.zza Umberto I, Gardola

Sonntag, **06.** Oktober

- 10:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Tignale zum Hafen Pra dela Fam
- 10:00 - 18:00** Standöffnung mit Wandermusik und Ausstellung von Künstlern - Gardola Zentrum
- 10:00 - 18:00** Spielbereich für Kinder - P.le Francesco d'Assisi
- 10:00 - 18:00** Eröffnung der Trüffel- und Trüffelzücherausstellung - Kirche San Pietro
- 10:00 - 18:00** Weinverkostung am Stand von „Latteria Turnaria“ - Gardola
- 10:00 - 17:00** Eröffnung des Zitronenhauses Pra dela Fam, freier Eintritt
- 10:00** Trüffelwanderung
(Reservierung auf tignaletour.com oder über die APP „Visit Tignale“ erforderlich)
- 11:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Gardola
- 12:00 - 14:30** Eröffnung der Wein- und Gastronomiestände im historischen Zentrum von Gardola
- 12:50** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale
- 14:00 - 17:00** Uhr Eröffnung des Museums des Alto Garda Parks, Eintritt frei
- 17:00** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus von Gardola zum Hafen Pra dela Fam
- 18:30** Abfahrt mit dem Shuttle-Bus vom Hafen Pra dela Fam nach Tignale

ACHTUNG! Shuttle Bus:
Reservierung auf tignaletour.de oder auf der APP „visit Tignale“ erforderlich

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
www.coperturadit.org

Regione
Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

La Via dell'Oro

The golden path

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 6,00
SENZA - OHNÉ - WITHOUT
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday

25 settembre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



RISTORANTE APOLLO XI

Via Badiale 4 • **Gardola**
Tel. +39 0365 1980422

dal 21/09 al 06/10



- Tortino di melanzane su crema di formaggio, funghi porcini e tartufo • € 11.00
Casarecce zucca, ricotta, speck e tartufo • € 15.00
Tagliata con burro al tartufo e patate al forno • € 20.00
Semifreddo al tartufo e miele di Tignale • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA:** Mozzarella, crema di porcini, tonno, tartufo • € 13.50
AUTUNNALE: Pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, tartufo • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, cipolla caramellata, mozzarella fior di latte, tartufo • € 13.00



- Auberginen-Törtchen auf Käsecreme, Steinpilzen und Trüffel • € 11.00
Casarecce Nudeln mit Kürbis, Ricotta, Speck und Trüffel • € 15.00
Rinderstreifen mit Trüffelbutter und Bratkartoffeln • € 20.00
Trüffel- und Tignale-Honig-Semifreddo • € 6.00

PIZZE:

- PAZZA:** Mozzarella, Steinpilzcreme, Thunfisch, Trüffel • € 13.50
AUTUNNALE: Tomate, Mozzarella, Wurst, Gorgonzola, Trüffel • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, karamellierte Zwiebel, Fior di Latte Mozzarella, Trüffel • € 13.00



- Aubergine tart on cheese cream, porcini mushrooms and truffle • € 11.00
Casarecce pasta with pumpkin, ricotta, speck and truffle • € 15.00
Sliced beef with truffle butter and roasted potatoes • € 20.00
Truffle and Tignale honey semifreddo • € 6.00

PIZZAS:

- PAZZA:** Mozzarella, porcini cream, tuna, truffle • € 13.50
AUTUNNALE: Tomato, mozzarella, sausage, gorgonzola, truffle • € 14.00
APPETITOSA: Mozzarella, caramelized onion, fior di latte mozzarella, truffle • € 13.00

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
www.coperturadp.it

Regione
Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Il sentiero dei limoni

The lemon tree path

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 6,00
SENZA - OHNÉ - WITHOUT
TIGNALE CARD

Venerdì - Friday

27 settembre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di

Regione Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Gara organizzata
dall'associazione
TARTUFAI BRESCIANI



Gara dei cani da tartufo Truffle dog competition Wettkampf der Trüffelhunde

Dimostrazione di ricerca e raccolta del tartufo
con cani addestrati

Truffle search and collection demonstration
with trained dogs

Trüffelsuche und -
sammlung mit ausgebildeten Hunden

Domenica - Sunday - Sonntag

29 settembre | 14:00

GARDOLA - Dog Park

Prenotazione obbligatoria per la partecipazione alla gara con proprio cane.

Reservation required to participate at the competition with your dog.

Reservierung erforderlich für die Teilnahme am Wettlauf mit Ihrem Hund.

Per info ed iscrizioni Virgilio Vezzola 336921783



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 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 21/09 al 06/10



- Tartare di manzo con tartufo nero estivo e scaglie di grana • **€ 15,00**
- Mezzaluna di pesce persico con burrata e tartufo nero estivo • **€ 17,00**
- Tagliatelle con gamberi e tartufo nero estivo • **€ 18,00**
- Tagliata di manzo con tartufo nero estivo • **€ 20,00**
- Cheesecake al tartufo • **€ 7,00**



- Rindfleisch Tartar mit schwarzem Sommertrüffel und Parmesanspänen • **€ 15,00**
- Mezzaluna mit Seebarsch gefüllt, mit Burrata und schwarzem Sommertrüffel • **€ 17,00**
- Tagliatelle mit Krabben und schwarzem Sommertrüffel • **€ 18,00**
- Rindfleischstreifen mit schwarzem Sommertrüffel • **€ 20,00**
- Cheesecake mit Trüffel • **€ 7,00**



- Beef tartare with black summer truffle and parmesan shavings • **€ 15,00**
- Mezzaluna stuffed with perch fish, with burrata and black summer truffle • **€ 17,00**
- Tagliatelle with prawns and black summer truffle • **€ 18,00**
- Sliced beef steak with black summer truffle • **€ 20,00**
- Truffle cheesecake • **€ 7,00**



RISTORANTE AL NATURALE

Via di Narò • Olzano
Tel. +39 0365 1980424

dal 21/09 al 06/10



Tartar di fassona con uovo morbido biologico, cotto a bassa temperatura
e tartufo di stagione • € 13.00

Bigoli alla gricia tartufata • € 17.00

Filetto di manzo al pepe verde e tartufo • € 22.00

Pera babà al tartufo e miele di Tignale • € 7.00



Fassona-Tartar mit einem weichen Bio-Ei, bei niedriger Temperatur gekocht
und saisonalem Trüffel • € 13.00

Bigoli mit getrüffelter Gricia-Sauce • € 17.00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Trüffel • € 22.00

Trüffel- und Tignale-Honig-Baba-Birne • € 7.00



Fassona Tartar with a soft organic egg, cooked at low temperature
and seasonal truffle • € 13.00

Bigoli with truffled Gricia sauce • € 17.00

Beef fillet with green pepper and truffle • € 22.00

Truffle and Tignale honey baba pear • € 7.00

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE A CUI
PARTECIPA E COLLABORA TUTTA LA COMUNITÀ.
QUEST'ANNO LA NUOVA BANDA TIGNALESE
DÀ INIZIO ALL'ATTESISSIMO EVENTO

OPENING EXHIBITION



Sabato - Saturday

28 settembre 2024

10:00 - Piazza Umberto I - Gardola



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
with the contribution of

Regione
Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 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 | 14:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

28 settembre | 5 ottobre

Domenica - Sunday | 10:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

29 settembre | 6 ottobre

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



RISTORANTE AL TERRAZZO

Via Piletta 5 • Oldesio
Tel. +39 0365 760230

dal 28/09 al 06/10



- Vellutata di zucca con scaglie di tartufo • € 9,00
- Tortino di patate su crema al parmigiano, scaglie di tartufo • € 15,00
- Tagliatelle fatte in casa al tartufo • € 18,00
- Entrecote Irlandese con cottura alla brace e tartufo, polenta tartufata fritta e erbette al vapore • € 26,00
- Gelato cremoso al cioccolato fatto in casa • € 6,50

***Viene utilizzato unicamente tartufo e non prodotti chimici che esaltano il sapore.
L'intero menù € 50,00 a persona (bevande escluse) è valevole per tutto il tavolo
oppure è possibile degustare i piatti singolarmente ai prezzi indicati***



- Kürbiscremesuppe mit Trüffellocken • € 9,00
- Kartoffelkuchen auf Parmesancreme, Trüffellocken • € 15,00
- Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel • € 18,00
- Gegrilltes irisches Entrecote mit Trüffel, gebratene Trüffelpolenta und gedämpfte Kräuter • € 26,00
- Hausgemachtes cremiges Schokoladeneis • € 6,50

***Es werden nur Trüffel und keine chemischen Produkte, die den Geschmack verstärken.
Das gesamte Menü € 50,00 pro Person (ohne Getränke) ist für den gesamten Tisch
gültig oder Sie können die Gerichte einzeln zu den angegebenen Preisen probieren***



- Cream of pumpkin soup with truffle flakes • € 9,00
- Potato pie on parmesan cream, truffle flakes • € 15,00
- Homemade tagliatelle with truffle • € 18,00
- Grilled Irish entrecote with truffle, fried truffle polenta and steamed herbs • € 26,00
- Homemade creamy chocolate ice cream • € 6,50

***Only truffle is used and no chemicals that enhance the taste.
The entire menu € 50.00 per person (drinks excluded) is valid for the whole table
or you can taste the dishes individually at the prices indicated***

RISTORANTE IL CASTELLO

Via Castello 16 • **Gardola**
Tel. +39 0365 73041

dal 21/09 al 16/10

RISTORANTE AL POGGIO

Via Gramsci 27 • **Piovere**
Tel. +39 0365 760176

dal 28/09 al 06/10



Lista di piatti con aggiunta di tartufo, a scelta dei clienti,
senza obbligo di prendere tutto un menù a base di tartufo.



Liste der Gerichte mit Trüffelzusatz, nach Wahl des Gastes,
ohne Zwang das gesamte Menü auf Trüffelbasis zu bestellen.



On customers request, truffle is added to the list of dishes:
there is no obligation to order the whole menu with truffle addition.





Benvenuti alla 26° 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 i **TARTUFI** (la moneta di scambio della Sagra)

1 TARTUFO = 1 EURO

**I TARTUFI ACQUISTATI
NON SONO RIMBORSABILI**

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

Willkommen zur 26. Ausgabe des Trüffel festes 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 **TRÜFFELN** (die Tauschwährung der Sagra) erforderlich

1 TRÜFFEL = 1 EURO

**GEKAUFTE TRÜFFEL SIND
NICHT ERSTATTUNGSFÄHIG**

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

Welcome to the 26th 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 **TRUFFLES** (the Sagra's exchange currency)

1 TRUFFLE = 1 EURO

**TRUFFLES PURCHASED
ARE NON-REFUNDABLE**

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



GASTRONOMIA FOOD - GASTRONOMIE

Bigoli al tartufo

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

Tartare con tartufo

Beef tartare with truffle
Rindfleisch Tartar mit Trüffel

Polenta cùsa al tartufo

Polenta with cheese and truffle
Polenta mit Käse und Trüffel

Gelato fior di latte al tartufo

Truffle-flavoured fior di latte ice cream
Trüffel-Fior di Latte-Eis

Area giochi per bambini Children's play area Kinderspielbereich



Gonfiabili (tutto il giorno)

Inflatables (all day)
Hüpfburgen (den ganzen Tag)

Zucchero filato

Candyfloss
Zuckerwatte

Latteria Turnaria

Vini - Grappe

Wine - Grappa
Wein - Grappas



Concerto Tributo U2
U2-Tribute-Konzert
U2 tribute concert



PARCHEGGIO 2
Piazzale Maria Montessori
(Parco Arcobaleno)

COOKING
CLASS



Piazzale
Francesco D'Assisi

Piazzale delle Ginestre

Via Bacliale

Via XXIV Maggio
Centro sportivo "Pompala"

WC



Piazza
Umberto I

Vicolo Zan



Via Castello

Via Campello

Via Chiesa

Vicolo del Moro

Vicolo del Mille

Via Piave



26° Sagra del Tartufo

Truffle Festival



2024



LEGENDA



PUNTI DISTRIBUZIONE CIBO
LEBENSMITTELVERTEILUNGSSTELLE
REFRESHMENTS POINT



ESPOSITORI
AUSSTELLER
EXHIBITORS



ARTISTI
KÜNSTLER
ARTISTS



TAVOLI
TISCHE
TABLES



CASSA
KASSE
TICKETS POINTS



VINO
WEIN
WINE



AREA GIOCHI
PLAY AREA
SPIELPLATZ



MOSTRA TARTUFO
TRÜFFELAUSSTELLUNG
TRUFFLES EXHIBITION

26° Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

inLOMBARDIA

Con il contributo di:

Regione Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



ESPOSIZIONE DEI TARTUFI TRUFFLE EXHIBITION TRÜFFELAUSSTELLUNG

Mostra dedicata ai tartufi e alla tartuficoltura

Truffle and truffle-growing exhibition hall

Trüffel und Trüffelanbau-Ausstellungshalle

Sabato - Saturday - Samstag

28 settembre - 5 ottobre

Domenica - Sunday - Sonntag

29 settembre - 6 ottobre

GARDOLA - Chiesa di San Pietro

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



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



RISTORANTE IL CALDERONE

Via Trento, 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73080

dal 27/09 al 08/10



Sfogliata calda di Porri croccante con Insalatina e Cremoso di Latte
Risotto mantecato al Tombea con Aglio Nero Fermentato
Paccheri Cacio e Pepe
Filetto di Manzo in crosta con riduzione di Amarone, Rösti di Patate
e Verdure d'Autunno
Delizia dell'Alto Garda

***In tutti i piatti è presente il Tartufo Nero - Menù minimo per 2 persone
€ 50,00 a persona bevande escluse oppure € 68,00 con una selezione di vini abbinati***



Warmer knuspriger Lauchblättereig mit Salat und Milchrahmsauce
Risotto mit Tombea Käse und fermentiertem schwarzem Knoblauch
Paccheri "Cacio e Pepe"
Rinderfilet in Teigkruste mit Amarone-Reduktion, Kartoffelrösti und Herbstgemüse
Köstlichkeiten vom Oberen Gardasee

***Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel - Menü mit mindestens 2 Personen
€ 50,00 pro Person ohne Getränke oder € 68,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen***



Warm crispy leek puff pastry with salad and creamy milk sauce
Risotto with Tombea cheese and fermented Black Garlic
Paccheri "Cacio e Pepe"
Beef fillet in pastry with Amarone reduction, Potato Rösti and Autumn Vegetables
Delight of the Upper Garda

***Black truffle is present in every dish – Menu for minimum 2 people
€ 50,00 per person drinks excluded or € 68,00 with a selection of matched wines***



JACK EL MORO PIZZA WINERY

Via Badiale 14 • Gardola
Tel. +39 0365 1710664

dal 23/09 al 06/10



- Tartar di Barbina Franciacortina con uovo fritto al tegamino • € 17,50
- Tortello di pasta fresca ai formaggi tipici e zucca fresca saltata • € 15,50
- Straccetti di pollo con pasticcio di broccoli • € 18,50
- Semifreddo al cioccolato extra fondente con crema al latte di Tignale • € 7,50

Prezzo del menù 45 € bevande escluse

- Pizza Denervo: crema di formaggi di Tignale, zucca e porri • € 15.00
- Pizza Nangoi: crema di formaggi di Tignale, porcini e lardo • € 17.00

Il Tartufo nero (*Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente*) è presente in ogni piatto



- Tartar von "Barbina Franciacortina" (Fleisch) mit Spiegelei • € 17,50
- Frischer Tortello mit typischen Käse und frischem sautiertem Kürbis • € 15,50
- Hühnerstreifen mit Brokkoli-Pastete • € 18,50
- Semifreddo aus Zartbitterschokolade mit Tignale-Milchcreme • € 7,50

Menüpreis 45 € ohne Getränke

- Pizza Denervo: Käsecreme aus Tignale, Kürbis und Lauch • € 15.00
- Pizza Nangoi: Käsecreme aus Tignale, Steinpilzen und Speck • € 17.00

Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (*Tuber Aestivum/Uncinatum Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes*)



- Tartar of Barbina Franciacortina (meat) with fried egg • € 17,50
- Fresh tortello with typical cheeses and fresh sautéed pumpkin • € 15,50
- Chicken strips with broccoli pie • € 18,50
- Extra dark chocolate semifreddo with Tignale milk cream • € 7,50

Menu price 45 € drinks excluded

- Pizza Denervo: Cream of cheese from Tignale, pumpkin and leek • € 15.00
- Pizza Nangoi: Cream of cheese from Tignale, porcini mushrooms and lard • € 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

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



AREA GIOCHI PER BAMBINI

CHILDREN'S PLAY AREA

Sabato - Saturday

28 settembre - 5 ottobre

Domenica - Sunday

29 settembre - 6 ottobre

GARDOLA - P.le Francesco d'Assisi

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



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



28 | 29 settembre
september | 5 | 6 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

Sabato - Saturday - Samstag

28 settembre - 5 ottobre

Domenica - Sunday - Sonntag

29 settembre - 6 ottobre

GARDOLA (stand Latteria Turnaria)

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



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 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 06/10



Nido di patate gratinato con crème brulée ai porri stufati
e formaggio "Montecastello" di Tignale az. agricola Collini

Tagliatelle di farina d'avena bio fatte in casa al ragù bianco di cortile e pinoli tostati
Nocette di vitello cotte a bassa temperatura con riduzione al Valtenesi e pasticcio di igname
Fantasia autunnale alle castagne e pere

€ 45,00 bevande escluse oppure € 65,00 con selezione di vini abbinati

Per tutto il mese di Ottobre possibilità di degustare i singoli piatti anche alla Carta.

Il Tartufo nero (Tuber Aestivum/Tartufo Uncinato naturale senza aggiunta di oli o creme aromatizzate chimicamente) è presente in ogni piatto



Gratiniertes Kartoffelnest mit geschmorter Lauch-Crème brulée
und „Montecastello“-Käse aus Tignale vom Bauernhof Collini

Hausgemachte Bio-Haferflocken-Tagliatelle
mit weißem Bauernhofragout und gerösteten Pinienkernen

Kalbfleisch, bei niedriger Temperatur gekocht, mit Valtenesi-Reduktion
und Süßkartoffelpastete

Herbstliche Kastanien- und Birnenfantasia

€ 45,00 ohne Getränke oder € 65,00 mit einer Auswahl an begleitenden Weinen

**Während des gesamten Monats Oktober können einzelne Gerichte auch
à la carte verkostet werden.**

**Jedes Gericht enthält Schwarztrüffel vom Gardasee (Tuber Aestivum/Uncinatum
Trüffel natur ohne Zusatz von chemisch aromatisierten Ölen oder Cremes)**



Potato nest gratinated with stewed leek crème brulée
and Tignale 'Montecastello' cheese from the Collini farm

Homemade organic oatmeal tagliatelle with white farmyard ragout and toasted pine nuts

Veal meat cooked at low temperature with Valtenesi reduction and yam pie

Autumn chestnut and pear fantasy

€ 45.00 drinks excluded or € 65.00 with a selection of matched wines

**Throughout the month of October, individual dishes can also be tasted à la carte.
Black Truffle (tuber Aestivum/Uncinatum truffle – a natural product, with no addition
of chemically flavoured oils or creams) is present in every dish**



RISTORANTE PIZZERIA LA ROTONDA

Via Provinciale, 10 • **Gardola**
Tel. +39 0365 760066

dal 21/09 al 06/10



Spaghetti con lupini di mare, stracciatella e tartufo nero • € 16,00

Riso ai funghi porcini e formaggella di Tremosine al tartufo nero • € 16,00

Pizza Turbo: mozzarella, formaggella di Tremosine, asparagi e in uscita speck e scaglie di tartufo • € 13,50



Spaghetti mit Meereslupinen, Stracciatella und schwarzem Trüffel • € 16,00

Reis mit Steinpilzen und Formaggella Käse aus Tremosine
mit schwarzem Trüffel • € 16,00

Pizza Turbo: Mozzarella, Formaggella Käse aus Tremosine, Spargel, Speck
und Trüffelflocken • € 13,50



Spaghetti with sea lupins, stracciatella and black truffle • € 16,00

Rice with Porcini mushrooms, Formaggella di Tremosine cheese
and black truffle • € 16,00

Pizza Turbo: Mozzarella, Formaggella di Tremosine, Asparagus
and Truffle shavings • € 13,50

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

Finanziato tramite Avviso pubblico per la presentazione di Proposte di intervento per la rigenerazione culturale e sociale dei piccoli borghi storici, da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 1 "Digitalizzazione, Innovazione, Competitività e Cultura", Componente 1 "Territorio e Cultura 4.2 (M-C)", Obiettivi 2 "Rigenerazione di piccoli borghi storici, patrimonio culturale, religioso e rurale", Investimento 2.1 "Attrattività dei borghi", finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU e gestito dal Ministero della Cultura.



28 | 29 settembre | 5 | 6 ottobre
september | october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Corso di cucina

Le mani in pasta a Tignale

con lo chef Andrea Ghidotti

LA COOKING CLASS SARÀ TENUTA DA UNO CHEF PROFESSIONISTA CHE OFFRIRÀ AI PARTECIPANTI LA POSSIBILITÀ DI IMPARARE A PREPARARE DEI PIATTI DELLA TRADIZIONE TIGNALESE CON PRODOTTI A FILIERA CORTA

COOKING CLASS WITH A PROFESSIONAL CHEF.
DON'T MISS CHANCE TO LEARN
HOW TO COOK LOCAL DISHES OF TIGNALE

Sabato - Saturday

28 settembre

Sabato - Saturday

5 ottobre

dalle/from 14:30 alle/to 16.30
Gardola - Centro sportivo "Rompala"

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



RISTORANTE RUCULI

Via Provinciale 9 • Oldesio
Tel. +39 0365 761009

dal 28/09 al 06/10



Formaggio "Tomino" alla piastra su polenta tartufata frita • € 12,00

Guancia di maiale brasata al Portho, cioccolato fondente,
graten patate, tartufo • € 18,00

Pizza con crema di zucca e fonduta di taleggio tartufata • € 11,00

Pizza bianca con formaggella, tartufo e guanciale croccante • € 11,00



Tomino-Käse auf gebratener Polenta mit Trüffel • € 12,00

Schweinebacke, Portho-Schmorbraten, dunkle Schokolade,
graten Kartoffeln, Trüffel • € 18,00

Pizza mit Kürbiscreme und Trüffelkäse-Fondue • € 11,00

Weisse Pizza mit Formagella, Trüffel und knusprigem Speck • € 11,00



Cheese Tomino on a plate of fried Truffle polenta • € 12,00

Pork chhek braised at Portho, dark chocolate, graten potatoes, truffle • € 18,00

Pizza with pumpkin cream and truffle taleggio cheese fondue • € 11,00

White pizza with cheese, truffle and crispy bacon • € 11,00



RISTORANTE AL TORCHIO

Via Europa 1 • Gardola
Tel. +39 0365 73272

dal 21/09 al 06/10



Pizza margherita al tartufo nero • € 11,00

Pizza bianca con mozzarella di bufala e tartufo nero • € 13,50

Pizza bianca con mozzarella, funghi porcini e tartufo • € 15,50

Tortelloni ripieni di formaggella di Tremosine al tartufo • € 12,00

Risotto al tartufo nero • € 12,00

Scaloppine al tartufo • € 15,50



Pizza Margherita mit schwarzem Trüffel • € 11,00

Weißer Pizza mit Büffelmozzarella und schwarzem Trüffel • € 13,50

Weißer Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Trüffel • € 15,50

Tortelloni gefüllt mit Tremosine Käse und Trüffel • € 12,00

Risotto mit schwarzem Trüffel • € 12,00

Schnitzel mit Trüffel • € 15,50



Pizza margherita with black truffle • € 11,00

White pizza with buffalo mozzarella and black truffle • € 13,50

White pizza with mozzarella, porcini mushrooms and truffle • € 15,50

Tortelloni filled with Tremosine cheese and truffle • € 12,00

Black truffle risotto • € 12,00

Escalopes with truffle • € 15,50

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

ALLA SCOPERTA DELLA SAGRA DEL TARTUFO

DISCOVERING THE TRUFFLE FESTIVAL



ore 11:00

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 17:00

dalla fermata di Gardola, in tempo per il battello



at 11:00 a.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 05:00 p.m.

Back to the port in time for the boat

Sabato - Saturday

28 settembre - 5 ottobre

Domenica - Sunday

29 settembre - 6 ottobre

PRENOTAZIONI / BOOKING:

www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
with the contribution of

Regione
Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Cima Piemp Rifugio Alpino

Cima Piemp - Alpin lodge

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 6,00
SENZA - OHNÉ - WITHOUT
TIGNALE CARD

Mercoledì - Wednesday

2 ottobre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org



**BAR
ROMA**

Piazza Umberto I, 16 • **Gardola**

dal 21/09 al 06/10



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, fragolino Grumial, acido citrico, zucchero, latte, tartufo)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial Gin, carpano rosso, bitter Grumial, Tartufo)

Aperitivo con stuzzichini al tartufo.



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, Erdbeer Wein Grumial, Zitronensäure, Zucker, Milch, Trüffel)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial Gin, strawberry wine, citric acid, sugar, milk, truffle)

Aperitif mit Trüffel-Vorspeisen



Truffle milk punch • € 10,00

(Grumial Gin, roter Carpano, Grumial Bitter, Trüffel)

Negroni tartufato • € 10,00

(Grumial gin, red carpano, Grumial bitter, Truffle)

Aperitif with truffle appetisers.



BAR IL VICOLO

Via Roma, 7 • Gardola
Tel. +39 349 109 2991

dal 28/09 al 06/10



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 Trüffelkaviar

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

26^o Sagra del

Tartufo

Truffle Festival



2024

LOMBARDIA
Style

in LOMBARDIA

Con il contributo di
with the contribution of

Regione
Lombardia

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA

Echi d'acqua

Echoes of Water

GRATIS
CON - MIT - WITH
TIGNALE CARD

€ 6,00
SENZA - OHNÉ - WITHOUT
TIGNALE CARD

Venerdì - Friday

4 ottobre

9:00 - Meeting Point Oleificio di Gardola

PRENOTAZIONI / BOOKING:
www.tignaletour.com - App Visit Tignale



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 25080 TIGNALE (BS)
Tel. +39 0365 73354 - www.tignale.org - info@tignale.org

26^o Sagra del

Tartufo


Truffle Festival



2024

28 | 29 settembre
september | 5 | 6 ottobre
october

TIGNALE (BS) | Lago di Garda
GARDOLA



**MUSICA LIVE
IN PIAZZA**

**LIVE MUSIC
IN THE SQUARE**

Sabato - Saturday

5 ottobre 2024

GARDOLA - Piazza Umberto I, 20.30



INFO: Ufficio Unico del Turismo di Tignale
Via Europa 7 - 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 28 settembre e 5 ottobre
Domenica 29 settembre e 6 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 28 settembre
e 5 ottobre
Domenica 29 settembre
e 6 ottobre**

LIMONAIA 
PRA DELA FAM
Ecomuseo




Regione Lombardia





Tel. +39 0365 73354



info@tignale.org



Ufficio unico del Turismo
Via Europa, 7 - Tignale



www.tignale.org

Grazie ai nostri sponsor:



Tignale the right place to be



In collaborazione con tutte le associazioni del comune di Tignale