Quaderno

Storie di cucina di mamma Andreina

ristorante Alla Lega

dal 1956 alla ricerca del buon gusto antico...

Il palazzo di Nicolo' d'Arco

L'origine del palazzo risale alla seconda metà del 1400 come residenza del conte Odorico, membro della Lega di Arco, che in seguito alla sua morte lo affida al figlio Nicolò. Egli era un rinomato poeta ed umanista, che si occupò di far affrescare le sale dello stabile dai migliori artisti di Arco. Negli anni trenta il palazzo subì un grave degrado, ma, grazie a scrupolosi lavori di restauro, ancora oggi possiamo ammirarne lo splendore.
Dal 1956 il palazzo ospita un ristorante, gestito dalla famiglia Benedetti e denominato "Alla Lega", per ricordare la presenza di questa importante associazione nello storico edificio.

Mamma Andreina

Andreina Berlanda, una donna forte che, rimasta vedova del marito, si dedicò con amore e dedizione alla creazione di uno dei più importanti ristoranti di tutta la città, ricordata oggi come la "regina della cucina", grazie alla sua semplicità e alle ricette che continueranno a tenere alto ovunque il nome della Gastronomia del Garda Trentino.

Il ristorante

Il ristorante "Alla Lega" oggi è alla terza generazione, ma dalle sue cucine escono ancora i piatti fatti seguendo le ricette di "Mamma Andreina", semplici e gustosi come allora, quelli della più nobile tradizione gastronomica trentina.

i Nostri Antipasti

VORSPEISEN - STARTERS

Antipasto della nostra tradizione "Alla Lega" 1-4-8-9-12 — 16,00

Carne salada cruda, speck, bresaola, luganega, trota en saor con polenta e verdure sott'olio
Verschiedenen Vorspeisen mit typische Spezialitäten
Mixed appetizers of the house

"Carne salada" cruda con scaglie di grana e verdure sott'olio 8-9-12 — 13,00

Rohe "Carne salada" mit Parmesan und Gemüse in öl
Raw "Carne salada" with Parmesan and Vegetables in oil

"Trota en saor" con polenta abbrustolita 1-4-9 — 12,00

Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte Polenta aus Maismehl
Marinated trout with onions and grilled Polenta

Carpaccio di bresaola "punta d'anca" di manzo con verdure sott'olio 7 — 15,00

Bresaola (aus Rindfleisch) Carpaccio mit Gemüse in öl
Beef Bresaola Carpaccio with Vegetables in oil

Caprese 7 — 13,00

Tomaten und Mozzarella
Tomatoes and Mozzarella

Caprese alla trentina 7 — 16,00

"Carne salada" cruda, pomodori e mozzarella dell'Alto Adige
Rohe "Carne Salada", Tomaten und Mozzarella aus Südtirol
Raw "Carne Salada", Tomatoes and Mozzarella from South Tyrol

Polenta di storo con crema di formaggi e funghi 7-12 — 12,00

Storo-Polenta (aus Maismehl) mit Käsecreme und Pilzen
Polenta with melted cheese and mushrooms

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Crudo e Melone — 14,00
Roherschinken mit Melone
Raw ham with melon

Zuppa di cozze e pomodorini con crostini di pane all'aglio 1-4-9-14 — 13,00
Muschelsuppe mit Kirschtomaten und Knoblauchbrotcroutons
Mussel soup with cherry tomatoes and garlic bread croutons

Insalatina tiepida di polpo con patate e verdurine 1-4-9-14 — 13,50
Krake Salat mit Kartoffeln und Gemüse
Octopus salad with potatoes and vegetables

Insalatona estiva con verdure di stagione, mozzarella dell' Alto Adige, olive, tonno e cipolla 1-4-9-14 — 12,00
Gemischter Salat mit saisonalem Gemüse, Südtiroler Mozzarella,
Oliven, Thunfisch und Zwiebeln
Mixed salad with seasonal vegetables, South Tyrol mozzarella,
olives, tuna and onion

Insalata mista fresca di stagione — 7,00
Gemischter Salat der Saison
Seasonal mixed salad

Pomodori e cipolla — 7,00
Tomaten und Zwiebel
Tomatoes and onion

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

I Nostri Primi Piatti

ERSTE GANG - FIRST COURSE

Strangolapreti della "tradizione della casa"
con Grana Trentino, burro fuso e salvia 1-3-7-9 — 13,00
Spinat-Klösschen mit zerlassener Butter, Salbei und Trentingrana (Art Parmesan)
Spinach and bread dumplings with melted butter, sage and Trentingrana cheese (i.e., parmesan)

Canederli in brodo 1-3-7-8-9 — 12,00
Knödel mit Brühe
"Canederli" dumplings in broth

Canederli al burro fuso, salvia e grana 1-3-7-8-9 — 13,00
Knödel mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan
"Canederli" dumplings with melted butter, sage and parmesan cheese

Canederli al sugo di goulasch 1-3-7-8-9-12 — 14,00
Knödel mit Gulaschsauce
"Canederli" dumplings with goulash sauce

Orecchiette alle molche
(la polpa di olive dopo la spremitura) 1 — 13,00
"Orecchiette" Nudeln mit Olivensauce
"Orecchiette" pasta with olive sauce

Pappardelle saltate ai funghi di bosco 1-7-9-12 — 13,00
"Pappardelle" Nudeln mit gemishten Waldpilzen
"Pappardelle" pasta with mixed mushrooms

Pappardelle in salsa di selvaggina 1-3-7-9-12 — 14,00
"Pappardelle" Nudeln mit Wildfleischsauce
"Pappardelle" pasta with game-meat sauce

Risotto al limone e mascarpone
al profumo di rosmarino 7-9-12 — 16,00
Risotto mit Zitronen-und Mascarpone und Rosmarin
Lemon and mascarpone risotto with fresh rosemary

Tagliolino del Garda 1-3-4-7-9 — 14,00
Tagliolini all'uovo con burro cremoso al limone e trota salmonata
Tagliolini mit cremiger Zitronenbutter und Gardasee-Lachsforelle
Tagliolini with creamy lemon butter and Garda salmon trout

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Melanzane alla parmigiana [1-3-7-9] 15,00

Auberginen nach Parmigiana-Art
Baked aubergines (Parmigiana style)

Pappardelle Monte Baldo [1-3-7-9] 15,00

Pappardelle con salsiccia, crema di formaggi e scaglie di tartufo nero del Baldo
Nudeln mit Wurst, Frischkäse und Flocken aus schwarzem Baldo
Trüffel Pasta with sausage, cream cheese and flakes of black Baldo truffle

Tortelloni fatti in casa ripieni di broccoli e carne salada su crema di broccoli e pomodorini [1-3-7-9] 14,00

Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit „Carne Salada“ und Brokkoli,
auf Brokkolicreme und Kirschtomaten
Homemade tortelloni filled with “Carne Salada” and broccoli,
on broccoli cream and cherry tomatoes

Tortelloni fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci al burro, salvia e Grana Trentino [1-3-7-9] 13,00

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung, serviert mit Butter, Salbei und Trentingrana-Käse
Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach, with butter, sage, and Trentingrana cheese

Spaghetti aglio, olio e peperoncino [1] 11,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Lasagne pasticciate al ragu' di carne [1-3-7-9] 13,00

Lasagne mit Fleischsauce
Lasagna with ragout

Zuppa d'orzetto alla trentina con cotica [1-9] 11,00

Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse
Barley soup with bacon and vegetables

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

I Nostri Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

Costolette d'agnello alla griglia — 23,00

con i nostri contorni

Gegrillte Lammkoteletts mit unserer Beilagenauswahl

Grilled lamb chops with our house side dishes

Filetto di cavallo alla griglia — 24,00

con i nostri contorni

Gegrilltes Pferdfilet mit unserer Beilagenauswahl

Grilled horse fillet with our house side dishes

Costata di manzo alla griglia (500 gr.) — 30,00

con i nostri contorni

Gegrilltes Rump Steak mit unserer Beilagenauswahl

Grilled Rump Steak with our house side dishes

Grigliata di carne (cavallo, agnello, pollo, "carne salada",salsiccia e pancetta) 7-10 — 27,00

con i nostri contorni

Gegrillte Fleischauswahl (Pferd, Lamm, Huhn, "Carne Salada", Wurst und Speck)mit unserer Beilagenauswahl

Grilled mixed meats (horse, lamb, chicken, "Carne Salada", sausage and bacon)with our house side dishes

Saltimbocca alla romana 1-7-9 — 20,00

con i nostri contorni

Schweineschnitzel natur mit Schinken und Salbei mit unserer Beilagenauswahl

Pork escalope with ham and sage with our house side dishes

Fegato di vitello alla veneziana 1-7-9-12 — 23,00

con i nostri contorni

Kalbsleber mit Venezianischer Art mit unserer Beilagenauswahl

Venetian-style veal liver with our house side dishes

Coniglio arrosto con polenta e funghi 1-9-12 — 20,00

Gebackenes Kaninchen mit Polenta (aus Maismehl) und Pilzen

Roasted rabbit with polenta and mushrooms

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Trota salmonata alla griglia con battuto di erbette [4] 21,00

con i nostri contorni

Gegrillte Lachsforelle mit gehackten Kräutern mit unserer Beilagenauswahl

Grilled salmon trout with chopped herbs with our house side dishes

Salmerino del trentino sfilettato alla griglia [4] 22,00

con i nostri contorni

Trentiner gegrillter Saibling mit unseren Beilagen

Grilled Trentino arctic char with our side dishes

Goulasch alla trentina con polenta e funghi [1-9-12] 22,00

Trentiner Rindgoulasch mit Polenta (aus Maismehl) und Pilzen

Trentino beef goulash with polenta and mushrooms

Cervo in "salmi" con polenta e funghi [1-7-9-12] 22,00

Hirsch in Rotweinsauce mit Polenta (aus Maismehl) und Pilzen

Deer in red wine sauce with polenta and mushrooms

Vitello tonnato con insalata russa [1-4-7-9-14] 25,00

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und russischem Salat

Veal in tuna sauce served with traditional Russian-style vegetable salad

"Carne salada" cotta e fasoi [7-9] 18,00

Gegrillte "Carne Salada" mit Bohnen

Grilled "carne salada" with beans

"Trota en saor" con polenta abbrustolita [1-4-9] 20,00

Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte "Polenta" (aus Maismehl)

Marinated trout with grilled "polenta" (from corn flour)

Tris di formaggi e verdure grigliate [7] 17,00

Drei Sorten gegrillter Käse mit gegrillte Gemüse

Selection of three grilled cheeses with grilled vegetables

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

I Nostri Contorni

BEILAGE - SIDE DISHES

Patate al forno — 6 ,00
Gebackene Kartoffeln
Baked potatoes

Polenta di Storo — 4 ,00
Storo-Polenta (aus Maismehl)
Polenta (from corn flour)

Polenta abbrustolita — 4 ,00
Geröstete Polenta (aus Maismehl)
Toasted polenta (from corn flour)

Verdure alla griglia — 8,00
Gegrillte Gemüse
Grilled Vegetables

Verdura cotta [7] — 6 ,00
Gekochte Gemüse
Cooked vegetables

Funghi misti [12] — 6,00
Gemischte Pilzen
Mixed Mushrooms

Insalata mista — 7,00
Gemischte Salat
Mixed salad

Pomodori con cipolla [12] — 7,00
Tomaten mit Zwiebeln
Tomatoes with onion

Insalata russa [1-2-3-4-7-8-10-11-14] — 5,00
Russicher Salat
Russian Salad

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Dessert

....i nostri dolci fatti in casa

HAUSGEMACHTE DESSERTS - HOMEMADE DESSERT

Tris di dolci 1-3-5-7-8 — 10,00
Strudel di mele e pere, tiramisù e salame al cioccolato
Gemischte Nachspeisen vom Haus (Apfel und Birnen Strudel, Tiramisù, Schokoladensalami)
Mixed homemade desserts (apple and pear strudel, tiramisù, chocolate salami)

Tiramisu' 1-3-7 — 6,50

Strudel di mele e pere con gelato e salsa alla vaniglia 1-3-7-8 — 6,50
Apfel und Birnenstrudel mit Eis und Vanille sauce
Apple and pear strudel with ice cream and vanilla sauce

Tortino di carote e mandorle con salsa alla vaniglia 1-3-7-8 — 6,50
Karotten und Mandelnkuchen mit Vanille sauce
Carrot and almond cake with vanilla sauce

Salame al cioccolato 1-3-5-7-8 — 6,50
Schokolade Salami
Chocolate salami

Panna cotta con caramello o cioccolato o frutti di bosco o pistacchio 1-5-7-8 — 6,00
Panna cotta mit Caramel oder Schokolade oder Waldfruchten oder Pistazie
Panna cotta with caramel or chocolate or wild berries or pistachio

Panna cotta alla menta con cioccolato fondente 1-5-7-8 — 6,00
Panna Cotta mit Minze und Zartbitterschokolade
Mint Panna Cotta with dark chocolate

Fragole — 6,00
Erdbeeren
Strawberries

Fragole con gelato alla vaniglia 7 — 7,00
Erdbeeren mit Vanilleeis
Strawberries with vanilla ice cream

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Sorbetti

SORBETE - SORBETS

Sorbetto al limone analcolico 3-6-7-8 — 4,00
Alkoholfreies Zitronensorbet
Non-Alcoholic lemon sorbet

Sorbetto al limone con Vodka 3-6-7-8 — 6,00
Zitronensorbet mit Vodka
Lemon sorbet with Vodka

Sorbetto al pompelmo rosa con Gin Malfy al pompelmo 3-6-7-8 — 6,00
Rosa-Pampelmusse-Sorbet mit Malfy Gin Rosa
Pink grapefruit sorbet with Malfy pink grapefruit gin

Sorbetto alla liquirizia e limone alcolico 3-6-7-8 — 6,00
Lakritz-Zitronensorbet mit Alkohol
Alcoholic Licorice and lemon Sorbet

Moscato dolce trentino al bicchiere — 10cl - 10.5° | 5,00
Trentino-Süßwein (Glas)
Trentino sweet wine (glass)

Vino Santo Pedrotti al bicchiere servito con biscotti secchi — 5cl - 14° | 7,00
Pedrotti Vino Santo im Glas, serviert mit trockenen Keksen
Pedrotti Vino Santo in a glass, served with dry biscuits

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Dolci senza glutine e senza lattosio

GLUTEN UND LAKTOSEFREIEN NACHSPEISEN

GLUTEN- AND LACTOSE-FREE DESSERTS

Tiramisu' [3] 6,00

Mousse al cioccolato con biscotti crumble [3-5-8] 6,00
Schokoladenmousse mit Crumble-Kekse
Chocolate mousse with crumble cookies

Panna cotta ai frutti di bosco [5-8] 6,00
Panna cotta Waldfruchten
Panna cotta with wild berries

Cheesecake ai frutti di bosco [5-8] 6,00
Cheesecake mit Waldfruchten
Cheesecake with wild berries

I Formaggi

KÄSE - CHEESE

Mix di formaggi servito con miele e noci [7-8] 12,00
Käsemischung, serviert mit Honig und Nüssen
Mix of cheeses served with honey and nuts

Bevande

GETRÄNKE - DRINKS

ACQUA

Acqua San Pellegrino Minerale Frizzante	0,75 L	3,50
Acqua Panna Minerale Naturale		
Mineralwasser oder stilles Wasser in Flaschen		
Sparkling or still water in bottle		

BIBITE

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta - Lemonsoda	0,33 L	3,50
The freddo - Succo di mela - Succo d'arancia		

VINO SFUSO IN CARAFFA

Hauswein - Local wine	1,00 L	14,00
Rosso della Cantina Agraria di Riva	0,50 L	7,00
Bianco della Cantina Agraria di Riva	0,25 L	3,50

BIRRA ALLA SPINA AYINGER LAGER HELL

Bier vom Fass - Draft Beer	0,50 L	6,00
	0,30 L	3,50

APERITIVI ALCOLICI

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo / Limoncello Spritz	5,50
Martini Bianco - Rosso / Campari Soda	4,00

APERITIVI ANALCOLICI

Gingerino - San bitter - Crodino	3,50

DIGESTIVI E AMARI

Montenegro - Ramazzotti - Averna - Fernet - Sambuca - Braulio - Unicum	3,50

CAFFETTERIA

Espresso	1,50
Orzo / Ginseng / Decaffeinato / Caffè corretto / Caffè doppio	2,00
Cappuccino	2,50
Latte macchiato	3,00
The caldo e camomilla	3,00

*Alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere congelati.
Nonostante l'esposizione degli allergeni, in caso di allergie o intolleranze alimentari
si è pregati di informare sempre il personale.

*Einige der verwendeten Produkte können gefroren sein.
Trotz der Allergenanzeige bitten wir Sie, im Falle von Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
immer das Personal zu informieren.

*Some of the products used may be frozen.
Although allergens are displayed, if you have allergies or food intolerances,
please always inform the staff.

ALLERGENI	**ALLERGENE**	**ALLERGENS**
1. Cereali contenenti glutine	1. Glutenhaltiges Getreide	1. Cereals containing gluten
2. Crostacei e derivati	2. Krebstiere	2. Crustaceans
3. Uova e derivati	3 Eier	3. Eggs
4. Pesce e derivati	4. Fisch	4. Fish
5. Arachidi e derivati	5. Erdnüsse	5. Peanuts
6. Soia e derivati	6. Soja	6. Soy
7. Latte e derivati	7. Milch	7. Milk
8. Frutta a guscio e derivati	8. Nüsse	8. Nuts
9. Sedano e derivati	9. Sellerie	9. Celery
10. Senape e derivati	10. Senf	10. Mustard
11. Sesamo e derivati	11. Sesam	11. Sesame
12. Anidride solforosa	12. Schwefeldioxid	12. Sulfur dioxide
13. Lupini e derivati	13. Lupinen	13. Lupins
14. Molluschi e derivati	14. Weichtiere	14. Molluscs

Vegetariano
Vegetarier
Vegetarian

ristorante Alla Lega

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

ristoranteallalega.com

ristorante
Alla Lega