



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 verdure sottolio ⁸⁻⁹⁻¹² 13,00

Rohes gesalzenes Fleisch mit Gemüse in Olivenöl
Raw Salted meat with vegetables in olive oil

“Trota en saor” con polenta abbrustolita ¹⁻⁴⁻⁹ 12,00

Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte Maismehl
Marinated trout with slice of grilled maize “Polenta”

Carpaccio di bresaola “punta d’anca” di manzo con pomodorini 13,00

Geräuchertes Rindfleisch mit Tomaten
Dried salted beef meat with cherry tomatoes

Caprese alla trentina ⁷ 16,00

Carne salada cruda, pomodori e mozzarella bio dell’alto adige allevata al fieno
Rohes gesalzenes Fleisch, Tomaten und Mozzarella Bio aus Südtirol
Raw salted meat, tomatoes and Bio South Tyrol mozzarella

Polenta di Storo con crema di formaggi e funghi ⁷⁻¹² 12,00

Maismehl mit Käse Creme und Pilzen
Polenta with melted cheese and Mushrooms

I Nostri Primi Piatti

WARMEN VORSPEISEN - FIRST COURSE

Strangolapreti "tradizione della casa" 12,00

con Grana Trentino, burro fuso e salvia 1-3-7-9

Spinat-klösschen mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan
Spinach and bread dumplings with melted butter, sage and parmesan cheese

Canederli in brodo 1-3-7-8-9	12,00
Knödel mit Brühe - "Canederli" dumplings 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 ¹	
(la polpa di olive dopo la spremitura)	13,00
“Orecchiette” pasta mit Olivensauce	
“Orecchiette” pasta in a olives paste sauce	

Papardelle ai funghi di bosco	1-7-9-12	13,00
Nudel pasta mit gemishten Pilzen		
Long pasta with mixed mushrooms		

Pappardelle all 'uovo in salsa di selvaggina	1-3-7-9-12	14,00
Nudel mit Wildhasensauce - Long pasta with a hare sauce		

Risotto al teroldego mantecato al Grana Trentino	7-9-12	15,00
Rot Wein-Risotto mit Trentiner Parmesancreme		
Red wine risotto creamed with Trentino parmesan		

Tagliolino del Garda	1-3-4-7-9	14,00
<i>Tagliolini all'uovo con burro cremoso al limone e trota salmonata del Garda affumicata</i>		
Tagliolini mit cremiger Zitronenbutter und Geräucherter Lachsforelle aus dem Gardasee		
Tagliolini with creamy lemon butter and smoked salmon trout from Lake Garda		

	Tagliolini all 'uovo saltati con trota affumicata, porro, provola, olive e pomodoro 1-3-4-7-9	14,00
	“Tagliolini” mit Lachsforelle, Lauch, Tomaten, Oliven und Provola Käse “Tagliolini” pasta with smoked trout, leek, tomatoes, olive and provola cheese	
	Pappardelle Monte Baldo 1-3-7-9	15,00
	<i>Pappardelle con salsiccia, crema di formaggi e scaglie di tartufo nero del Baldo</i> 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 gesalzenes Fleisch und Brokkoli, auf Brokkolicreme und Tomaten Homemade tortelloni filled with salted beef 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
	Ravioli mit Quark und Spinat in Buttersauce Ravioli filled with ricotta cheese and spinach	
	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	11,00
	Überbackene Lasagne - Baked pasta “lasagne”	
	Zuppa d 'orzetto alla trentina con cotica 1-9	11,00
	Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse Barley soup with meat and vegetables	
	Pasta e fagioli (Bro Brusa') 1-9	11,00
	Nudeln und Bohnensuppe - Pasta and beans soup	
	Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €	

I Nostri Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

Costolette d 'agnello alla griglia 23,00

con i nostri contorni

Lammkoteletts vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled lamb chops with our side dishes

Filetto di cavallo alla griglia 24,00

con i nostri contorni

Pferdfilet vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled horse fillet with our side dishes

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

con i nostri contorni

Rump Steak vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled Rump Steak with our side dishes

Grigliata di carne ⁷⁻¹⁰ 26,00

(cavallo, agnello, pollo, carne salada, salsiccia e pancetta) con i nostri contorni

Verschiedene Fleisch vom Grill (Pferd, Lamm, Spieß, Pökelfleisch und Speck) mit unseren Beilagen
Grilled mixed meats (horse, lamb, skewer, salted meat and bacon) with our side dishes

Saltimbocca alla romana ¹⁻⁷⁻⁹ 20,00

con i nostri contorni

Kalbschnitzel mit Schinken und Salbei mit unseren Beilagen
Veal escalope with ham and sage with our side dishes

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

con i nostri contorni

Kalbsleber “Wenediger-Art” mit unseren Beilagen
Liver of veal with onions and sauce with our side dishes

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

con i nostri contorni

Gegrillte offene Lachsforelle mit gehackten Kräutern und unseren Beilagen
Grilled open salmon trout with chopped herbs and our side dishes

Salmerino del trentino sfilettato alla griglia ⁴ 22,00

con i nostri contorni

Saibling aus den Trentino vom grill, ohne Knochen, mit unseren Beilagen
Grilled arctic char from Trentino, without bones, with our side dishes

Coniglio arrosto ¹⁻⁹⁻¹² 20,00

con polenta e funghi

Kaninchen in Weissweinsauce mit Polenta und Pilzen
Roast rabbit in white wine sauce with polenta and mushrooms

	Goulasch alla trentina ¹⁻⁹⁻¹² <i>con polenta e funghi</i> Rindgoulasch mit Polenta und Pilzen Veal in onions and paprika sauce with polenta and mushrooms	22,00
	Cervo in "salmi" ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² <i>con polenta e funghi</i> Hirsch in Rotweinsauce mit Polenta und Pilzen Deer in red wine sauce with polenta and mushrooms	22,00
	Tris di baccala' e stoccafisso ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² <i>con polenta e funghi</i> <i>...in bianco con sardelle, prezzemolo e aglio</i> (White cod with sardines, parsley and garlic) <i>...alla trentina con latte, sedano, patate e cipolle</i> (Trentino-style cod with milk, celery, potatoes and onions) <i>...al pomodoro, olive e capperi</i> (Cod with tomato, olives and capers)	23,00
	"Carne salada" cotta e fasoi ⁷⁻⁹ Gesalzenes Rindfleisch vom Grill mit Bohnen Thin slices of salted beef with beans	18,00
	"Carne salada" cruda con scaglie di Grana Trentino ⁷ Rohes gesalzenes Rindfleisch mit Parmesan Raw salted beef with parmesan cheese	16,00
	"Trota en saor" ¹⁻⁴⁻⁹ <i>con polenta abbrustolita</i> Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte "Polenta" (Maismehl) Marinated trout with slice of grilled maize "polenta"	20,00
	Tris di formaggi alla griglia e verdure alla griglia ⁷ Bergkäse vom Grill mit gegrillte Gemüse Grilled cheese with grilled vegetables	17,00
	Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €	

I Nostri Contorni

SEITE - SIDE DISHES

Patate al forno	6 ,00
------------------------	-------

Gebackene Kartoffeln
Baked potatoes

Polenta di Storo	4 ,00
-------------------------	-------

Maismehl
Polenta from Storo

Polenta abbrustolita	4 ,00
-----------------------------	-------

Geröstete Maismehl
Toasted polenta

Verdure alla griglia	8,00
-----------------------------	------

Gegrillte Gemüse
Grilled Vegetables

Verdura cotta ⁷	6 ,00
-----------------------------------	-------

Gebackene Gemüse
Backed vegetables

Insalata mista	7,00
-----------------------	------

Gemischte Salat
Mixed salad

Funghi misti ¹²	6,00
-----------------------------------	------

Gemischte Pilzen
Mixed Mushrooms

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 Birnen Strudel mit Eis und Vanille Soße
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

Karottenkuche mit Mandeln un Vanille Soße
Carrot and almond cake with vanilla sauce

Salame al cioccolato con biscotti 1-3-5-7-8

6,50

Schokolade Salami - Chocolate salami

Panna cotta con caramello, cioccolato o frutti di bosco 1-5-7-8 6,00

6,00

Panna cotta mit Caramel, Schokolade oder Waldfruchten
Panna cotta with caramel, chocolate or wild berries

Sorbetto al limone 1-5-7-8

4,50

Zitrone Sorbetto- Lemon Sorbett

Vino dolce trentino al bicchiere

5,00

Trentino-Süßwein im Glas
Trentino sweet wine by the glass

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

Dessert

...I nostri dolci senza glutine e senza lattosio

GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE DESSERTS

Tiramisu' 3-5-6-7-8

6,00

Croccante al cioccolato e biscotti crumble 3-5-6-7-8

6,00

Schokolade Mousse

Chocolate Mousse

Panna cotta ai frutti di bosco 3-5-6-7-8

6,00

Panna cotta Waldfruchten

Panna cotta with wild berries

Cheesecake ai frutti di bosco ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

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

Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €

GETRÄNKE - DRINKS

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		

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

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

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

Aperol Spritz / Campari Spritz / Campari soda	5,00
Martini Bianco - Rosso - Dry	

Gingerino - San bitter - Crodino	3,50
----------------------------------	------

Montenegro - Ramazzotti - Averna - Fernet - Sambuca - Braulio - Unicum	4,00
--	------

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



ristoranteallalega.com

ristorante
Alla Segna