



Quaderno

Storie di cucina
di mamma Andreina

ristorante Alla Lega

dal 1956 alla ricerca del buon gusto antico...

Il palazzo di Nicolò 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" 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 14,00
Rohe "Carne salada" mit Parmesan und Gemüse in Öl
Raw "Carne salada" with Parmesan and Vegetables in oil

"Trota en saor" con polenta abbrustolita ⁴⁻⁹ 13,00
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 ⁴⁻⁹⁻¹² 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* ⁴⁻⁷⁻¹² 12,00
Storo-Polenta (aus Maismehl) mit Käsecreme und Pilzen
Polenta with melted cheese and mushrooms

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

[illegible]

I Nostri Primi Piatti

ERSTE GANG - FIRST COURSE



*Strangolapreti della "tradizione della casa" ***
con Grana Trentino, burro fuso e salvia ¹⁻³⁻⁷ 14,00
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 12,50
Knödel mit Brühe
"Canederli" dumplings in broth

*Canederli al burro fuso, salvia e grana *** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 13,50
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 14,50
Knödel mit Gulaschsauc
"Canederli" dumplings with goulash sauce



*Orecchiette alle molche **
(la polpa di olive dopo la spremitura) ¹ 13,50
"Orecchiette" Nudeln mit Olivensauce
"Orecchiette" pasta with olive sauce

*Pappardelle saltate ai funghi di bosco ** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 14,00
"Eier-Pappardelle" Nudeln mit gemishten Waldpilzen
"Egg Pappardelle" pasta with mixed mushrooms

*Pappardelle in salsa di selvaggina *** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 15,00
"Eier-Pappardelle" Nudeln mit Wildfleischsauc
"Egg 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 15,00
Tagliolini all'uovo con burro cremoso al limone e trota salmonata
Eier-Tagliolini mit cremiger Zitronenbutter und Gardasee-Lachsforelle
Egg tagliolini with creamy lemon butter and Garda salmon trout

	<i>Orecchiette all'ortolana</i> <i>Orecchiette con verdure saltate</i> ¹⁻³⁻⁹ Orecchiette mit sautiertem Gemüse Orecchiette with stir-fried vegetables	14,00
	<i>Melanzane alla parmigiana</i> ¹⁻⁷⁻⁹ Auberginen nach Parmigiana-Art Baked aubergines (Parmigiana style)	15,00
	<i>Pappardelle Monte Baldo</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ * <i>Pappardelle all'uovo con salsiccia, crema di formaggi e scaglie di tartufo nero del Baldo</i> Eier Pappardelle mit Wurst, Frischkäse und Schwarzer Trüffel aus Monte Baldo Egg Pappardelle with sausage, cream cheese and flakes of black Baldo truffle	16,00
	<i>Tortelloni fatti in casa ripieni di broccoli</i> ** <i>e carne salada su crema di broccoli e pomodorini</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ 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	15,50
	<i>Tortelloni alla Ponta d'Orò</i> ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ ** <i>Tortelloni fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci con burro, salvia, panna, salsa pomodoro e Grana Trentino</i> Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, mit Butter, Salbei, Sahne, Tomatensauce und Grana Trentino Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach, with butter, sage, cream, tomatoes sauce and Grana Trentino	15,50
	<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> ¹ Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper	12,00
	<i>Lasagne pasticciate al ragu' di carne</i> ** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Lasagne mit Fleischsauce Lasagna with ragout	13,50
	<i>Zuppa d'orretto alla trentina con cotica</i> ** ¹⁻⁹ Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse Barley soup with bacon and vegetables	11,50

Orecchiette all'ontolana

Orecchiette con verdure saltate ¹⁻³⁻⁹

14,00

Orecchiette mit sautiertem Gemüse

Orecchiette with stir-fried vegetables

Melanzane alla parmigiana 1-7-9

15,00

Auberginen nach Parmigiana-Art

Baked aubergines (Parmigiana style)

Pappardelle Monte Baldo 1-3-7-9 *

16,00

Pappardelle all'uovo con salsiccia, crema di formaggi e scaglie di tartufo nero del Baldo

Eier Pappardelle mit Wurst, Frischkäse und Schwarzer Trüffel aus Monte Baldo

Egg Pappardelle 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 13-7-9 15,50

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 alla Porta d'Ono 1-3-7-9 **

15,50

Tortelloni fatti in casa con ripieno di ricotta e spinaci con burro, salvia, panna, salsa pomodoro e Grana Trentino

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, mit Butter,

Salbei, Sahne, Tomatensauce und Grana Trentino

Homemade tortelloni filled with ricotta and spinach, with butter,

sage, cream, tomatoes sauce and Grana Trentino

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ¹

12,00

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

*Lasagne pasticciate al ragu' di carne ** 1-3-7-9*

13,50

Lasagne mit Fleischsauce

Lasagna with ragout

Zuppa d'orsetto alla trentina con cotica ** 1-9

11,50

Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse

Barley soup with bacon and vegetables

I Nostri Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

Costolette d 'agnello alla griglia * 24,00

con i nostri contorni *

Gegrillte Lammkoteletts mit unserer Beilagenauswahl

Grilled lamb chops with our house side dishes

Filetto di cavallo alla griglia

con i nostri contorni * 25,00

Gegrilltes Pferdfilet mit unserer Beilagenauswahl

Grilled horse fillet with our house side dishes

Tagliata di manzo 29,00

con i nostri contorni *

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

Grigliata di carne ⁷⁻¹⁰ * 29,00

(cavallo, agnello, pollo, carne salada, manzo, wurstel, salsiccia e pancetta)

con i nostri contorni *

Verschiedene Fleisch vom Grill (Pferd, Lamm, Hähnchen, Carne Salada, Rindfleisch, Würstchen, Wurst und Schweinebauch) mit unseren Beilagen

Grilled mixed meats (horse meat, lamb, chicken, salted meat, beef, wurstel, sausage, bacon) with our side dishes

Saltimbocca alla romana ⁷⁻⁹ 21,00

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 * ⁷⁻⁹⁻¹² 24,00

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 * ⁷⁻⁹⁻¹² 23,00

Gebackenes Kaninchen mit Polenta (aus Maismehl) und Pilzen

Roasted rabbit with polenta and mushrooms

I Nostri Contorni

BEILAGE - SIDE DISHES

<i>Patate al forno</i>	6,00
Gebackene Kartoffeln	
Baked potatoes	

<i>Polenta di Storo</i>	4,00
Storo-Polenta (aus Maismehl)	
Polenta (from corn flour)	

<i>Polenta abbrustolita</i>	4,00
Geröstete Polenta (aus Maismehl)	
Toasted polenta (from corn flour)	

<i>Vendure alla griglia</i>	8,00
Gegrillte Gemüse	
Grilled Vegetables	

<i>Vendura cotta</i> * 7	6,00
Gekochte Gemüse	
Cooked vegetables	

<i>Funghi misti</i> * 7-12	6,00
Gemischte Pilzen	
Mixed Mushrooms	

<i>Insalata mista</i>	7,00
Gemischte Salat	
Mixed salad	

<i>Pomodori con cipolla</i>	7,00
Tomaten mit Zwiebeln	
Tomatoes with onion	

<i>Insalata russa</i> 3-7-8-10-11	5,00
Russicher Salat	
Russian Salad	

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		

CANTINA AGRARIA RIVA	0,25 L	0,50 L	1,00 L
Rosso Merlot	3,50	7,00	14,00
Bianco Chardonnay	3,50	7,00	14,00

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

Aperol Spritz / Campari Spritz / Campari soda	6,00
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

Nonostante l'esposizione degli allergeni, in caso di allergie o intolleranze alimentari
si è pregati di informare sempre il personale.

Trotz der Allergenanzeige bitten wir Sie, im Falle von Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
immer das Personal zu informieren.

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

* Contiene ingredienti surgelati all'origine
** Prodotto e congelato da noi

* Contains ingredients that were frozen at source
** Product and frozen by us

* Enthält Zutaten, die bereits beim Ursprung tiefgefroren wurden
** Von uns eingefrorenes und Produkt





ristoranteallalega.com

WI-FI: Ristoranteallalega
PASSWORD: lega2025

*ristorante
Alla Lega*