



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
Rohes gesalzenes Fleisch mit Grana-Hobelspanen und Gemüse in Olivenöl
Raw Salted meat with grana cheese shavings and vegetables in olive oil

“Trota en saor” con polenta abbrustolita ⁴⁻⁹ 13,00
Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte Maismehl
Marinated trout with slice of grilled maize “Polenta”

Carpaccio di bresaola “punta d’anca” di manzo con pomodorini sott’olio ⁴⁻⁹⁻¹² 14,00
Geräuchertes Rindfleisch mit Tomaten in Olivenöl
Dried salted beef meat with tomatoes in olive oil

Caprese alla trentina ⁷ 16,00
Carne salada cruda, pomodori e mozzarella
Rohes gesalzenes Fleisch, Tomaten und Mozzarella
Raw salted meat, tomatoes and mozzarella

Polenta di Storo con crema di formaggi e funghi ⁷⁻⁹⁻¹² 12,00
Maismehl mit Käse Creme und Pilzen
Polenta with melted cheese and Mushrooms

Polenta di Storo con lardo e gorgonzola ⁷ 12,00
Maismehl mit Schmalz und Gorgonzolakäse
Polenta with lard and gorgonzola cheese

I Nostri Primi Piatti

WARMEN VORSPEISEN - FIRST COURSE

*Strangolapreti "tradizione della casa" *** 13,00
con Grana Trentino, burro fuso e salvia 1-3-7

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 ** 12,50
Knödel mit Brühe - "Canederli" dumplings 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 Gulaschsaucе - "Canederli" dumplings with goulash sauce

Orecchiette alle molche 1
(la polpa di olive dopo la spremitura) 13,50
"Orecchiette" pasta mit Olivensauce - "Orecchiette" pasta in a olives paste sauce

Pappardelle all'uovo ai funghi di bosco 1-3-7-9-12 * 13,50
Eier Pappardelle mit gemishten Pilzen - Egg Pappardelle with mixed mushrooms

Pappardelle all 'uovo in salsa di selvaggina 1-3-7-9-12 ** 14,50
Eier-Pappardelle mit Wildfleisch-Ragout - Egg Pappardelle in a wild game ragù

Risotto al tenoldego mantecato al Grana Trentino 7-9-12 15,50
Rot Wein-Risotto mit Trentiner Parmesancreme
Red wine risotto creamed with Trentino parmesan

Tagliolino all 'ortolana
Tagliolino all'uovo con verdure saltate 1-3-9 14,00
Eier-Tagliolini mit sautiertem Gemüse
Egg tagliolini with stir-fried vegetables

<i>Tagliolino all 'uovo saltati con trota affumicata, porro, provola, olive e pomodoro</i> 1-3-4-7-9	14,00	
Eier Tagliolini mit Lachsforelle, Lauch, Tomaten, Oliven und Provola Käse Egg Tagliolini pasta with smoked trout, leek, tomatoes, olive and provola cheese		
<i>Pappardelle Monte Baldo</i> 1-3-7-9 *	15,50	
<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		
<i>Tortelloni fatti in casa ripieni di broccoli e carne salada, su crema di broccoli e pomodorini</i> 1-3-7-9 **	15,00	
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		
<i>Tortelloni alla Porta 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>	15,00	
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		
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</i> 1	12,00	
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper		
<i>Lasagne al ragu' di carne</i> 1-3-7-9 **	12,00	
Überbackene Lasagne - Baked pasta "lasagne"		
<i>Zuppa d 'orretto alla trentina con cotica</i> 1-9 **	11,50	
Gerstensuppe mit Bauchfleisch und Gemüse Barley soup with meat and vegetables		
<i>Pasta e fagioli (Bro Brusa')</i> 1-3-9 **	11,50	
Nudeln und Bohnensuppe - Pasta and beans soup		
Coperto - Gedeck - Cover charge 2,00 €		

I Nostri Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

<i>Costolette d 'agnello alla griglia *</i> <i>con i nostri contorni *</i> Lammkoteletts vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled lamb chops with our side dishes	24,00
<i>Filetto di cavallo alla griglia</i> <i>con i nostri contorni *</i> Pferdfilet vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled horse fillet with our side dishes	25,00
<i>Tagliata di manzo</i> <i>con i nostri contorni *</i> Rump Steak vom Grill mit unseren Beilagen - Grilled Rump Steak with our side dishes	29,00
<i>Grigliata di carne ⁷⁻¹⁰ *</i> <i>(cavallo, agnello, pollo, carne salada, manzo, wurstel, salsiccia e pancetta)</i> <i>con i nostri contorni *</i> 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	29,00
<i>Saltimbocca alla romana ⁷⁻⁹</i> <i>con i nostri contorni *</i> Schweinschnitzel mit Schinken und Salbei mit unseren Beilagen Pork escalope with ham and sage with our side dishes	21,00
<i>Fegato di vitello alla veneziana ⁷⁻⁹</i> <i>con i nostri contorni *</i> Kalbsleber "Wenediger-Art" mit unseren Beilagen Liver of veal with onions and sauce with our side dishes	24,00
<i>Trota salmonata alla griglia con battuto di erbette ⁴</i> <i>con i nostri contorni *</i> Gegrillte offene Lachsforelle mit gehackten Kräutern und unseren Beilagen Grilled open salmon trout with chopped herbs and our side dishes	22,00
<i>Salmerino del trentino sfilettato alla griglia ⁴</i> <i>con i nostri contorni *</i> Saibling aus den Trentino vom grill, ohne Knochen, mit unseren Beilagen Grilled arctic char from Trentino, without bones, with our side dishes	23,00
<i>Coniglio arrosto ⁷⁻⁹⁻¹² *</i> <i>con polenta e funghi *</i> Gebackenes Kaninchen mit Polenta und Pilzen Roast rabbit with polenta and mushrooms	23,00

	<i>Goulasch alla trentina</i> ⁷⁻⁹ * <i>con polenta e funghi</i> *	23,00
	Rindgoulasch mit Polenta und Pilzen	
	Veal in onions and paprika sauce with polenta and mushrooms	
	<i>Cervo in "salmi"</i> ⁷⁻⁹ * <i>con polenta e funghi</i> *	23,00
	Hirsch in Rotweinsauce mit Polenta und Pilzen	
	Deer in red wine sauce with polenta and mushrooms	
	<i>Tris di baccala' e stoccafisso</i> ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² ** <i>con polenta e funghi</i> *	25,00
	<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)	
	<i>"Carne salada" cotta e fasoi</i> ⁹	19,00
	Gesalzenes Rindfleisch vom Grill mit Bohnen	
	Thin slices of salted beef with beans	
	<i>"Trota en saon"</i> ⁴⁻⁹ <i>con polenta abbrustolita</i>	22,00
	Lachsforelle mit Zwiebeln und gegrillte "Polenta" (Maismehl)	
	Marinated trout with slice of grilled maize "polenta"	
	<i>Tris di formaggi alla griglia e verdure alla griglia</i> ⁷	18,00
	Bergkäse vom Grill mit gegrillte Gemüse	
	Grilled cheese with grilled vegetables	
	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

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

CANTINA AGRARIA RIVA

Rosso Merlot	3,50	7,00	14,00
Bianco Chardonnay	3,50	7,00	14,00

BIRRA ALLA SPINA AYINGER LAGER HELL

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

APERITIVI ALCOLICI

Aperol Spritz / Campari Spritz / Campari soda	6,00
Martini Bianco - Rosso - Dry	

APERITIVI ANALCOLICI

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

DIGESTIVI E AMARI

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

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

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

ristorante
Alla Lega



ristoranteallalega.com

WI-FI: Ristoranteallalega
PASSWORD: lega2025

ristorante
Alla Lega