MENÙ

AGRITUR

MADONNA DELLE VITTORIE

DEU / ENG



Willkommen in unserem Restaurant,
wo jedes Gericht die Geschichte des Garda Trentino erzählt.

Madonna delle Vittorie ist der "Agriturismo" der Familie Marzadro,
inmitten Weinbergen und Olivenhainen,
die vom Wind des Sees gestreichelt werden.

Hier produzieren wir einheimische Weine
und natives Olivenöl extra,
das Ergebnis sorgfältiger Kultivierung und
großer Leidenschaft für das Land.

Auf der Speisekarte stehen unsere Produkte im Mittelpunkt:
Weine, Olivenöle und sorgfältig ausgewählte lokale Zutaten,
um ein authentisches und saisonales Erlebnis zu bieten.

Welcome to our restaurant,
where every dish reflects Garda Trentino's flavors and traditions.

Madonna delle Vittorie is the Marzadro family's farm,
staying between their vineyards
and olive groves, nourished by the winds of Lake Garda.

Here we produce native wines and extra virgin olive oil,
the result of careful growing and great passion for the land.

The soul of our menu is represented by our own wines, oils,
and selected local ingredients, to offer an authentic
and seasonal experience.



Olio Garda DOP Madonna delle Vittorie

"Sonderpreis für das beste italienisches DOP-Öl"
"Best Italian DOP Olive-Oil"
2025, Gambero Rosso

"Auszeichnung 5 Tropfen Exzellentes Öl Italiens"
"Excellent Italian Olive-Oil"
2025, Bibenda

VORSPEISEN - STARTERS

Trentiner Wurst- und Käsesorten mit
Essig eingelegtem Gartengemüse und Senf

Selection of Trentino cold cuts and cheeses
with pickled garden vegetables and mustard

(Allergen 7, 8, 9)

12€ (1 Person) / 18€ (2 Person)

Carpaccio von Carne Salada aus dem Trentino
mit Weißkohl und Trentingrana-Käseflocken

Carpaccio of Trentino carne salada (salted beef),
white cabbage and Trentingrana cheese flakes

(Allergen 7)

14€

Rindertatar von unserem Landgut mit hauseigenen Gewürzen

Beef tartare from our farm with its condiments

(Allergen 1, 3, 10)

18€

Gemüse-Soufflé aus frischem Saisongemüse auf einer Fondue aus
Almkäse und Crumble aus **natives Olivenöl extra**

Fresh seasonal vegetable soufflé on alpine cheese fondue
*with **extra virgin olive oil** crumble*

(Allergen 1, 3, 7)

12€

Gebratene weiße Forelle mit weicher Storo-Polenta

Pan-seared white trout with creamy Storo polenta

(Allergen 4)

15€

NUDELGERICHTE – PASTA DISHES

Tagesempfehlung des Küchenchefs

Chef's Daily Special

(Allergeninformationen beim Personal – *Ask our staff about allergens*)

– – – – – – – –

12€

Hausgemachte frische Maccheroncini* pasta mit Rinderragù von unserem Landgut, abgelöscht mit **Nosiola** Weiss Wein, und verfeinert mit **nativem Olivenöl extra**

Homemade Maccheroncini* pasta *with beef ragout from our farm, deglazed with* ***Nosiola*** *white wine and scented with our* ***extra virgin olive oil***

(Allergen 1, 3, 9, 12)

– – – – – – – –

14€

Risotto abgelöscht mit Schaumwein **Trentodoc Brut**, Kürbis, Trentingrana-Käse und knusprigem Speck

Risotto simmered with ***Trentodoc sparking wine****, served with pumpkin, Trentingrana cheese and crispy speck*

(Allergen 7, 12)

– – – – – – – –

16€

Hausgemachte Gemüsegnocchi* mit Trentino-Blauschimmelkäse-Fondue und knusprigem Lauch

Homemade Vegetable Gnocchi, Trentino Blue Cheese Fondue & Crispy Leeks*

(Allergen 1, 3, 7, 8)

– – – – – – – –

13€

Hausgemachte Bigoli* mit Seesardinen, Kirschtomaten, Sultaninen und aromatischem Brot mit **nativem Olivenöl extra Garda DOP**

Homemade Bigoli with lake sardines, cherry tomatoes, sultana raisins and aromatic breadcrumbs with* **extra virgin olive oil Garda DOP**

(Allergen 1, 3, 4, 12)

– – – – – – – –

15€

*Dieses Produkt kann in unserem Restaurant bei -25 °C schockgefrostet worden sein, um Frische und Qualität bestmöglich zu bewahren.

**This product may have been blast frozen at -25°C in our restaurant to optimally preserve freshness and quality.*

– – – – – – – –

Das Fleisch aus unserer eigenen Zucht kann direkt nach der Schlachtung tiefgefroren werden, um eine maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.

All meat from our own farm may be deep-frozen after slaughter to ensure maximum preservation and quality.

– – – – – – – –

Die in diesem Menü verwendeten Zutaten können Allergene enthalten. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellt Ihnen unser Personal auf Wunsch gerne eine entsprechende Allergenliste zur Verfügung.

The ingredients used in this menu may contain allergens. In case of allergies or intolerances, our staff will be at your disposal to provide the detailed allergen list upon request.

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Rinderfilet mit unserem **Balsamico-Essig** Reduktion

*Beef fillet with our **Balsamico vinegar** reduction*

(Allergen 12)

32€

Schweinebäckchen geschmort in **Teroldego-Rotwein**
auf lokalem Torboli-Brokkolicreme

*Pork cheek braised in **Teroldego** red wine*
served on a cream of local Torbole broccoli

(Allergen 1, 7, 9, 12)

20€

Trentiner Felchenfilet mit Kapern-Rosmarin-Kruste

Caper and rosemary crusted Trentino Lavarello whitefish fillet

(Allergen 1, 4)

24€

BEILAGEN - SIDE DISHES

Kartoffeln, saisonales Gemüse oder gemischter Salat

Potatoes, seasonal vegetables or mixed salad

5€

Gedeck / *Cover charge* 3 €:
Brot mit Olivenöl aus unserer Ölmühle
Bread with olive oil from our mill

FLEISCH VON UNSEREM HOF
–
MEAT FROM OUR OWN FARM

Wochengericht mit unserem Rindfleisch
serviert mit Storo-Polenta

Weekly special featuring our beef
served with Storo polenta

(Allergen 1, 9, 12)

– – – – – – – –

20€

Rindfleisch-Burger im Brötchen mit Almkäse,
Tomaten und karamellisierten roten Zwiebeln,
serviert mit Ofenkartoffeln

Beef burger in a bun with alpine cheese,
tomatoes and caramelised red onions,
served with oven-baked potatoes

(Allergen 1, 3, 7, 10)

– – – – – – – –

16€

Rippenstück am Knochen
von unserem Landgut

Bone-in ribeye steak from our farm

– – – – – – – –

7€ / 100gr

T-Bone Steak von unserem Landgut

T-bone steak from our farm

– – – – – – – –

8€ / 100gr

Das Fleisch aus unserer eigenen Zucht kann direkt nach der Schlachtung tiefgefroren werden,
um eine maximale Haltbarkeit zu gewährleisten.
All meat from our own farm may be deep-frozen after slaughter
to ensure maximum preservation and quality.

– – – – – – – –

Die in diesem Menü verwendeten Zutaten können Allergene enthalten.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellt Ihnen unser Personal auf
Wunsch gerne eine entsprechende Allergenliste zur Verfügung.
The ingredients used in this menu may contain allergens. In case of allergies or
intolerances, our staff will be at your disposal to provide the detailed allergen list upon request.