

Menu Ledro

Quest'anno Menu Ledro si fa in tre e vi aspetta per gustare deliziosi menu in primavera, in autunno e in inverno. Per ogni periodo trovate menu tematici che uniscono fantasia e piatti tipici locali, cucinati con prodotti ledrensi e/o trentini. I menu sono disponibili sia a pranzo che a cena il sabato e la domenica presso i ristoranti aderenti e comprendono, oltre le pietanze in menu, acqua, caffè e digestivo. Vino e altre bevande sono da conteggiare a parte. Oltre al menu sono previste delle offerte speciali per trascorrere un piacevole fine settimana in Valle di Ledro (prezzo per persona in camera doppia, include cena con Menu Ledro, pernottamento e prima colazione). La prenotazione è gradita.

MENU PRIMAVERA, A Tavola con le Erbe
(23-24 maggio, 30-31 maggio, 6-7 giugno)

MENU AUTUNNO, Scopri il Gusto del Bosco
(19-20 settembre, 26-27 settembre, 3-4 ottobre)

MENU INVERNO, Sapori sotto la Neve
(5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-20 dicembre)

Ledro Menu

Menu Ledro triples and waits for you to taste delicious menus in Spring, in Autumn and in Winter. During every period, in some restaurants of the valley, you find different Ledro Menus, prepared with local and regional products. The menus are available both for lunch and for dinner on Saturday and on Sunday and include the dishes in the menu, water, coffee and liqueur. Wine and other drinks are extra to pay. Reservation is welcome. Beside the menu there are special offers to spend a weekend in Val di Ledro (price per person in double room, include dinner with Ledro Menu, overnight and breakfast). We wait for you to taste the flavours of Val di Ledro

SPRING MENU, Tasting the Herbs
(23-24 May, 30-31 May, 6-7 June)

AUTUMN MENU, Discover the Flavours of the Forest
(19-20 September, 26-27 September, 3-4 October)

WINTER MENU, Flavours under the Snow
(5-6 December, 12-13 December, 19-20 December)



Ristorante Pizzeria

Al Lago

Via Al Lago, Molina di Ledro
Tel. +39 0464 508202



Menu Primavera *Spring Menu*



*Insalatina novella con speck croccante
e crostini di pane all'aceto balsamico*

*Spring salad with crispy speck
and diced bread with balsamico vinegar*

Pennette al pesto di radicchio dell'orso

*Pennette with pesto sauce made
of mountain sow-thistle*

*Filettino di maiale in salsa noci,
Patate al forno,
Mazzetto di legumi di stagione*

*Pork tenderloin with walnut sauce,
Baked potatoes, bunch of seasonal legumes*

Torta della nonna

Grandmother's cake

Prezzo menu: € 24,00

Price for the menu: € 24,00

Menu Autunno *Autumn Menu*



Crostoni di patate e lardo al pepe rosa

Potato and lard crouton with pink pepper

Risotto mantecato ai porcini e mirtilli neri

Risotto with boletus and blueberry

*Medaglioni di maiale in mantello di speck
e salsa taleggio, Patate al rosmarino,
Caponata di verdure croccanti*

*Pork medallion wrapped in speck
and taleggio cheese sauce,
Potato with rosemary, Crispy vegetables*

Torta di carote

Carrot pie

Prezzo menu: € 24,00

Price for the menu: € 24,00



Menu Primavera *Spring Menu*



Carpaccio di carne salada
con scaglie di mela nonesa
e olio del Garda

Spätzle alle fantasie di verdure
con chicche croccanti di salamella
e crema di latte

Polenta di patate con coniglio nostrano al forno
e funghi ledrensi

Crostata alla ricotta con canditi profumati agli
agrumi e golose gocce di cioccolato
Nocino della nonna

Carpaccio of typical soured meat with slivers of
apple from Val di Non and olive oil from Garda

Spätzle with vegetables and dices
of crispy sausages
and milk cream

Potatoes polenta with local baked rabbit
and mushrooms from Valle di Ledro

Tart with ricotta fresh cheese and candied citrus
and chocolate drops
Local nut liquor

Prezzo menu: € 28,00
Offerta
menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 55,00

Price for the menu: € 28,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 55,00

Menu Autunno *Autumn Menu*



Trota en saor con crostone di mais di Storo

Ravioli al brasato di capriolo
e spuma di burro al ginepro

Filetto di salmerino al pane erborinato
con purea di carote e patate al forno

Semifreddo cremoso ai frutti di bosco
e gocce di balsamico
Nocino della nonna

Pickled trout with crouton of corn from Storo

Ravioli with braised roe deer
and mousse of juniper butter

Char filet with crispy herb bread-crumbs,
carrot puree and baked potatoes

Creamy semifreddo with wild berries
and drops of balsamico vinegar
Local nut liquor

Prezzo menu: € 28,00
Offerta
menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 55,00

Price for the menu: € 28,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 55,00

Menu Inverno *Winter Menu*



Tagliere selvatico ai profumi di bosco

Gnocchi di polenta di Storo
con fonduta di formaggi di malga su letto di spi-
nacini

Guancetta di vitello con crema di patate
e polenta gialla

Tortino di mele con salsa alla vaniglia
e liquirizia
Nocino della nonna

Assorted sausages with mushrooms

Gnocchi of polenta with corn from Storo
with melted cheese from the alpine dairy
on a bed of spinach

Veal cutlet with potato cream
and corn polenta

Apple tart with vanilla
and liquorice sauce
Local nut liquor

Prezzo menu: € 30,00
Offerta
menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 60,00

Price for the menu: € 30,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 60,00

Menu Primavera
Spring MenuTortino al formaggio primosale
con salsa di asparagiStrangolapreti alle ortiche con crema di ricotta,
speck arrostito e pinoli tostatiFiletto di salmerino alpino arrostito
su letto di patate e zucchine novelleParfait al miele millefiori
della Valle di Ledro,
frutta di stagione e salsa di cannellaLittle fresh cheese pie with
asparagus sauceTypical little gnocchi made
of nettles with ricotta cheese cream,
roasted speck and toasted pine seedsRoast alpine char filet on a bed
of spring potatoes and courgettesParfait of honey from Valle di Ledro
with season fruits and cinnamon sauce

Prezzo menu: € 30,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 55,00
Pernottamento e prima colazione
presso Cà Mea Dina a Bezzecca

Price of the menu: € 30,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 55,00
Overnight and breakfast
by Cà Mea Dina in BezzeccaMenu Autunno
Autumn MenuCarpaccio di carne salada con finferli
e Vezzena stagionatoCanederlo pressato ai porcini arrostito
con formaggio di malga fusoPadella tipica trentina con polenta di Storo,
misto di funghi valligiani,
salsiccia fresca trentina e formaggio 3 ValliTortino ai frutti di bosco di Sant'Orsola
con coulis di piccoli fruttiCarpaccio of typical soured meat with chanterelles
and Vezzena cheeseTyrolese pressknödel made of boletus
with melted cheese from the alpine dairyPolenta with the corn from Storo,
Mushrooms from Valle di Ledro,
Typical fresh sausage and 3 Valli cheesePie with wildberry of Sant'Orsola
with coulis of red fruits

Prezzo menu: € 35,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 65,00
Pernottamento e prima colazione
presso Cà Mea Dina a Bezzecca

Price of the menu: € 35,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 65,00
Overnight and breakfast
by Cà Mea Dina in BezzeccaMenu Inverno
Winter MenuAntipasto misto di selvaggina
e formaggi particolariCappellacci ripieni con crauti e cotechino al burro
di erbe e Grana TrentinoFiletto di manzo in crosta di Bagoss
con salsa di Cabernet

Semifreddo al croccante con salsa al caramello

Hors d'oeuvre with game meat
and special cheesesTortelloni filled with sauerkraut and cotechino
with herbs butter and Grana Trentino cheeseBeef filet in a crust of Bagoss cheese
and Cabernet sauce

Almond brittle semifreddo with caramel sauce

Prezzo menu: € 35,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 65,00
Pernottamento e prima colazione
presso Cà Mea Dina a Bezzecca

Price of the menu: € 35,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 65,00
Overnight and breakfast
by Cà Mea Dina in Bezzecca

15

Ristorante

Maggiorina

Via XXIV Ottobre, Bezzecca

Tel +39 0464 591029

www.albergomaggiorina.it

info@albergomaggiorina.it



Menu Primavera *Spring Menu*



Carpaccio di carne salada
con scaglie di grana trentino su radicchio rosso

Strangolapreti al burro fuso,
Tagliatelle agli asparagi

Capriolo, Polenta con farina gialla di Storo,
Formaggio di malga alla piastra

Gnocchi boemi con marmellata di prugne
fatta in casa
o Crostata con marmellata di fragole
fatta in casa

Carpaccio of typical soused meat
with slivers of Trentingrana cheese
on red radicchio

Typical little gnocchi made of herbs
with melted butter, Tagliatelle with asparagus

Roe deer, Polenta with the corn from Storo,
Grilled cheese from the alpine dairy

Bohemian style dumplings
with homemade plum marmalade
or Strawberry tart

Prezzo menu: € 25,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione

(prezzo per persona in camera doppia): € 47,00

Price for the menu: € 25,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast

(price per person in DR): € 47,00

Menu Autunno *Autumn Menu*



Carpaccio di carne salada
con scaglie di grana trentino e funghi sott'olio

Strangolapreti al burro fuso,
Tagliatelle ai funghi

Capriolo, Polenta di patate ledrense,
Formaggio di malga alla piastra

Gnocchi boemi con marmellata di prugne fatta in
casa o Crostata con marmellata di fragole
fatta in casa

Carpaccio of typical soused meat with slivers of
Trentingrana cheese and mushrooms in oil

Typical little gnocchi made of herbs with melted
butter, Tagliatelle with mushrooms

Roe deer, Potatoes Polenta of Ledro, Grilled cheese
from the alpine dairy

Bohemian style dumplings with homemade plum
marmalade or Strawberry tart

Prezzo menu: € 25,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione

(prezzo per persona in camera doppia): € 47,00

Price for the menu: € 25,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast

(price per person in DR): € 47,00

Menu Inverno *Winter Menu*



Carpaccio di carne salada
con scaglie di grana trentino, rucola e cetriolini

Strangolapreti al burro fuso, Tagliatelle ai funghi

Capriolo, Polenta con farina gialla di Storo,
Formaggio di malga alla piastra

Gnocchi boemi con marmellata di prugne
fatta in casa
o Crostata con marmellata di fragole
fatta in casa

Carpaccio of typical soused meat
with slivers of Trentingrana cheese
and little cucumbers

Typical little gnocchi made of herbs
with melted butter, Tagliatelle with mushrooms

Roe deer, Polenta with the corn from Storo,
Grilled cheese from the alpine dairy

Bohemian style dumplings with homemade
plum marmalade or Strawberry tart

Prezzo menu: € 25,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione

(prezzo per persona in camera doppia): € 47,00

Price for the menu: € 25,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast

(price per person in DR): € 47,00

16

Baita Santa Lucia

Ristorante

Via S. Lucia, Bezzecca
Tel. +39 0464 591290
www.baita-santalucia.it
baita@email.it
info@baita-santalucia.it



Menu Primavera Spring Menu



Antipasto della Baita di salumi misti
con burro al ginepro e burro all'aneto

Strangolapreti al sugo di cervo
o Canederli al radicchio
su fonduta di formaggio di malga

Spezzatino di cervo con polenta di patate
o Salamella con crauti con polenta di patate

Gelato con lamponi caldi
o Mousse di limone

Hors d'oeuvre of the Baita with assorted sausages
with juniper and dill butters

Typical little gnocchi made of herbs with deer sauce,
or Tyrolean dumplings made of chicory on cheese
from the alpine dairy fondue

Deer stew with potatoes polenta
and typical sausage with Sauerkraut
and potatoes polenta

Ice cream with warm raspberry
or Lemon mousse

Prezzo menu: € 35,00
Offerta menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 63,00
Pernottamento e prima colazione
presso l'Affittacamere Galet a Pieve di Ledro

Price for the menu: € 35,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 63,00
Overnight and breakfast by B&B Galet in Pieve di Ledro

Menu Autunno Autumn Menu



Antipasto della Baita di salumi misti
con burro al ginepro e burro all'aneto

Canederli al formaggio pressati al burro fuso
o Canederli ai funghi porcini
con crema ai finferli

Carrè di maiale con crauti
e polenta con farina gialla di Storo
o Gulasch all'ungherese
e polenta con farina gialla di Storo

Mousse al cioccolato o Torta di carote

Hors d'oeuvre of the Baita
with assorted sausages with juniper and dill butters

Tyrolean dumpling made of cheese with melted butter,
or Tyrolean dumpling made of boletus
with chanterelle sauce

Pork carrè with sauerkraut
and polenta with the corn of Storo
or Hungarian style goulash
with polenta with the corn of Storo

Chocolate mousse or Carrot pie

Prezzo menu: € 35,00
Offerta menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 63,00
Pernottamento e prima colazione
presso l'Affittacamere Galet a Pieve di Ledro

Price for the menu: € 35,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 63,00
Overnight and breakfast by B&B Galet in Pieve di Ledro

Menu Inverno Winter Menu



Antipasto della Baita di salumi misti
con burro al ginepro e burro all'aneto

Gnocchi di mari (grano saraceno) al burro fuso,
o Minestra d'orzo

Spezzatino di cervo con polenta di patate,
o Carrè di maiale con crauti e polenta di patate

Strudel di mele o Semifreddo di castagne
con salsa ai cachi

Hors d'oeuvre of the Baita
with assorted sausages with juniper and dill butters

Buck-wheat dumplings
with melted butter or Barley soup Trentino style

Deer stew with potatoes polenta
or Pork carrè with sauerkraut and potatoes polenta

Apple strudel or Chestnut semifreddo
with kaki sauce

Prezzo menu: € 35,00
Offerta menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 63,00
Pernottamento e prima colazione
presso l'Affittacamere Galet a Pieve di Ledro

Price for the menu: € 35,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 63,00
Overnight and breakfast by B&B Galet in Pieve di Ledro



Menu Primavera *Spring Menu*



Affettati misti, Carciofini,
Sott'oli e sottaceti della casa,
Tartina con salmerino, Tarassaco in agrodolce

Spätzle verdi con pancetta mantecati
al Trentingrana
o Risotto alle ortiche

Scaloppine con punte di asparagi
e insalatina primavera o Misto di formaggi
nostrani con composta di arancé e miele

Panna cotta con piccoli frutti
o Strudel di mele con salsa al cioccolato

Assorted sausages,
Mixed home made pickles, Canapé with char,
Sweet and sour dandelion

Green Spätzle with bacon whipped
with Trentingrana cheese or Risotto with nettle

Cutlet with asparagus
and spring salad or Mixed local cheeses
with orange and honey compote

Panna cotta with wild berries
or Apple strudel with chocolate sauce

Prezzo menu; € 27,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 60,00

Price for the menu: € 27,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 60,00

Menu Autunno *Autumn Menu*



Carne salada, Speck, Salamella ai ferri,
Delizia calda ai finferli, Sottaceti della casa

Risotto ai funghi mantecato con burro di malga
e Trentingrana o Canederli in brodo

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche
o Filetto di trota ai ferri con verdure grigliate

Crepes alla marmellata
o Mele caramellate al miele nostrano

Typical soused meat, Speck, Grilled sausage, Warm
chanterelle strudel, Mixed home made pickles

Risotto with mushrooms whipped with butter
from the alpine dairy or Soup with Tyrolean style
dumplings

Beef tagliata with aromatic herbs
or Grilled trout filet with grilled vegetables

Crepes with marmalade
or Apple coated with melted local honey

Prezzo menu; € 27,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 60,00

Price for the menu: € 27,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 60,00

Menu Inverno *Winter Menu*



Salame nostrano, Pancetta, Lardo, Crostino con
burro alle erbe, Funghi sott'olio, Bacio di satana

Crespelle con verdure e formaggio Casolet
o Strangolapreti alla valligiana

Polenta di patate e cervo con funghi e formaggi
o Carne salada e fasoi

Crostata ai frutti di bosco
o Torta al cioccolato e marmellata di mandarini

Local salami, Bacon and Lard, crouton
with herb butter, Mushrooms in oil, Devil's kiss

Crêpe with vegetables and Casolet cheese
or Little Ledro style gnocchi

Potatoes polenta with deer, mushrooms and cheese
or Typical soused meat with beans

Wild berries tart or Pie with chocolate
and mandarin marmalade

Prezzo menu; € 27,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 60,00

Price for the menu: € 27,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 60,00



Menu Primavera Spring Menu



Carpaccio di carne salada e rucola,
Crostin di formaggio di malga,
Sfogliatine di erbette e pancetta

Crespelle di grano saraceno agli asparagi,
Gnocchi di patate su fonduta di Trentingrana

Polenta di patate "cocia"
(con formaggio e luganega)
con rolo di coniglio farcito al forno

Semifreddo allo yogurt e fragole

Carpaccio of typical soused meat with rucola,
Crouton with cheese from the alpine dairy,
Strudel of bacon and herbs

Crêpe of buck-wheat with asparagus, Potatoes
gnocchi with Trentingrana cheese fondue

Potatoes polenta with cheese and local sausage
with baked roulade of filled rabbit

Yogurt and strawberry semifreddo

Prezzo menu: € 29,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione

(prezzo per persona in camera doppia): € 58,00

Price for the menu: € 29,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast

(price per person in DR): € 58,00

Menu Autunno Autumn Menu



Salame di cervo,
Involtino di carne salada
con formaggio caprino, Porcini

Pappardelle fatte in casa con funghi porcini secchi
e straccetti di speck con schegge di Trentingrana,
Canederli al ragù di capriolo

Polenta di patate,
Stufato di cervo con composta di mirtilli rossi,
Funghi trifolati

Strudel di mele e noci

Deer salami,
Typical soused meat roulade
with goat-cheese, Boletus

Home-made pappardelle with dry boletus
and roasted little pieces of speck
with slivers of Trentingrana cheese,
Tyrolese style dumplings with roe-deer ragout

Potatoes polenta, Deer stew
with lingonberry compote, Pickled mushrooms

Apple and nut strudel

Prezzo menu: € 29,00

Offerta

menu + pernottamento + prima colazione

(prezzo per persona in camera doppia): € 58,00

Price for the menu: € 29,00

Holiday offer:

dinner with Ledro menu + overnight + breakfast

(price per person in DR): € 58,00

19

Chalet Rifugio al Faggio

Ristorante

Loc. Al Faggio, Concei
Tel. +39 0464 591100
www.hotelalfaggio.com
info@hotelalfaggio.com



Menu Primavera Spring Menu



Antipasto di speck trentino adagiato
su fette di pane nero di segale
e gocce di miele nostrano,
Verdure dell'orto in agrodolce

Strangolapreti alla tirolese,
Risotto ai funghi porcini della Val Concei

Carne salada del Basso Sarca,
Fagioli in umido

Strudel di mele trentino

Hors d'oeuvre of speck from Trentino
on slices of buck-wheat bread
and drops of local honey, Sweet
and sour vegetables from the garden

Little Tyrolean style gnocchi,
Risotto with boletus from Val Concei

Typical soured meat with stewed beans

Apple strudel

Prezzo menu: € 30,00
Offerta
menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 65,00

Price for the menu: € 30,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 65,00

Menu Autunno Autumn Menu



Carpaccio di carne salada
con scaglie di Trentingrana

Canederli ledrensi al burro fuso,
Tortelli caserecci al mirtillo nero
con speck croccante e funghi di Lomar

Peverà con lucanica nostrana,
Polenta di farina gialla di Storo,
Polenta di patate della Valle di Ledro,
Formaggio fuso fior di malga

Torta della casa con pere e cioccolato

Carpaccio of typical soured meat
with slivers of Trentingrana cheese

Tyrolean dumplings of Val Concei with melted
butter, Homemade blueberry tortellini
with speck and mushrooms from Lomar

Peverà with local sausage,
Polenta with the corn of Storo,
Potatoes polenta of Valle di Ledro,
Melted cheese from the alpine dairy

Home made pie with pear and chocolate

Prezzo menu: € 30,00
Offerta
menu + pernottamento + prima colazione
(prezzo per persona in camera doppia): € 60,00

Price for the menu: € 30,00
Holiday offer:
dinner with Ledro menu + overnight + breakfast
(price per person in DR): € 60,00