

THE CUSINE OF MENU LEDRO

Seasonal: respecting the rhythms of nature and highlighting the flavours, aromas and colours of the season

Local: giving value to the produce, traditions and unique characteristics of Valle di Ledro and Trentino

Sustainable: caring for the environment and being eco-conscious in the preparation of food and in the relationship to customers

Hemp linguine with
hare ragout

Braised beef with Teroldego and
purple mashed potatoes

Apple dumpling with yellow
Muscat sauce

Price per person € 30,00

Water and service are included

I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto



#menuledro

MENU LEDRO AUTUNNO

29 settembre –
3 ottobre



OSTERIA
La Torre

LA CUCINA DI MENU LEDRO

Stagionalità: il rispetto dei ritmi della natura e l'esaltazione dei sapori, dei profumi e dei colori della stagione

Territorialità: la valorizzazione dei prodotti, delle tradizioni e delle peculiarità della Valle di Ledro e del Trentino

Sostenibilità: l'attenzione per l'ambiente e la consapevolezza ecologica nella preparazione dei piatti e nel rapporto con il cliente

Linguine alla canapa e
ragù di lepore

Brasato di manzo al Teroldego con
purè di patate viola

Fagottino di mele con salsa al
Moscato giallo

Prezzo a persona € 30,00

Acqua e coperto incluso nel prezzo

DIE KÜCHE VON MENU LEDRO

Jahrzeitlich: Sie beachtet die Rhythmen der Natur und hebt die Geschmäcke, Aromen und Farben der Saison hervor

Ortsgebunden: Sie wertet die Produkte, die Traditionen und die Besonderheiten von Valle di Ledro und Trentino auf

Nachhaltig: Sie sorgt sich um die Umwelt und ist ökologisch bewusst bei der Zubereitung der Gerichte und bei der Beziehung zum Kunden

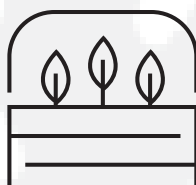
Hanf-Linguine mit
Hasenragout

Rinderschmorbraten mit Teroldego
und violetter Kartoffelpüree

Apfelklößchen mit gelber
Muskatsauce

Preis pro Person € 30,00

Wasser und Service im Preis enthalten



Az. Agricola Segalla

Cantina Fedrizzi

Cantina Salizzoni

Macelleria Cis