

THE CUISINE 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

Saffron pan brioche with cheek bacon, red onion jam and salted ricotta cheese

Pumpkin cream with confit cherry tomatoes

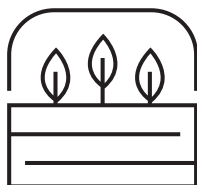
Oven-baked trout with potato pie and red cabbage

Home-made ice cream with caramelised golden apples

Price per person € 36,00

Water and coffee are included

Wine according to the wine list



Azienda Pinabel

MENU LEDRO AUTUNNO

29 settembre –
3 ottobre



D A • E L • D A
natural retreat

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

Pan Brioche allo zafferano con guanciaie, marmellata di cipolla rossa e ricotta salata

Crema di zucca con pomodorino in confit

Trota forno con tortel di patate e cavolo cappuccio rosso

Gelato fatto in casa con mele golden caramellate

Prezzo a persona € 36,00

Acqua e caffè sono inclusi nel prezzo

Vino secondo lista

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

Safran-Pfannkuchen mit Wangenspeck, roter Zwiebelmarmelade und salzigem Ricottakäse

Kürbiscreme mit konfierten Kirschtomaten

Forelle aus dem Ofen mit Kartoffelkuchen und Rotkohl

Hausgemachtes Eis mit karamellisierten goldenen Äpfeln

Preis pro Person € 36,00

Wasser und Kaffee sind im Preis enthalten

Wein gemäß der Weinkarte

I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

