

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

Carpaccio of organic Trentino carne salada with flakes of Trentino Parmesan cheese and Garda olive oil

Venison with mushrooms and polenta*

Ricotta cake with wild berry jam

Price per person € 33,00

*Polenta from Storo

Weekend: purple potato polenta

Homemade bread: rye bre, turmeric and wholemeal bread

Water, coffee and service are included

Digestif offered



Agraria di Riva del Garda
Az. Agricola Segalla
Latte Ledro
Azienda Foletto

MENU LEDRO AUTUNNO

29 settembre –
3 ottobre



Albergo Maggiorina

VALLE DI LEDRO

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

Carpaccio di carne salada bio e trentina con scaglie di grana trentino e olio del Garda

Capriolo con funghi e polenta*

Torta di ricotta con confettura di frutti di bosco

Prezzo a persona € 33,00

*Polenta gialla di Storo
Weekend: polenta di patate viola

Pane fatto in casa: pane nero del trentino, alla curcuma e integrale...

Acqua e coperto inclusi nel prezzo

Digestivo Foletto offerto

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

Carpaccio vom Bio-Carne Salada aus Trentino mit Scheiben von Trentiner Parmesankäse und Gardasee-Olivenöl

Hirschfleisch mit Polenta*

Ricottakuchen mit Waldbeerkonfitüre

Preis pro Person € 33,00

*Polenta von Storo
Wochenende: lila Kartoffelpolenta

Hausgemachtes Brot: Misch-, Kurkuma- und Vollkornbrot

Wasser, Kaffee und Service sind im Preis enthalten

Verdauungsschnaps angeboten

I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

