

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

Selection of cheese from Ledro and Trentino with honey from the Azienda Agricola Tap and walnuts

Violet potato gnocchi with a Latte Ledro cheese fondue

Char fillet with herbs and grilled vegetables

Chocolate Bohemian dumpling with apricot jam and hazelnut grains

Price per person € 33,00

Homemade bread: rye bre, turmeric and wholemeal bread

Water, coffee and service are included

Digestif offered



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

MENU LEDRO AUTUNNO

29 settembre –
3 ottobre




Albergo Maggioreina
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

Tagliere di formaggi trentini e ledrensi con miele di Tap e noci

Gnocchetti di patate viola con fonduta di formaggio Latte Ledro

Filetto di salmerino agli aromi con verdure grigliate

Gnocco boemo al cioccolato con confettura di albicocche e granella di nocciole

Prezzo a persona € 33,00

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

Käseauswahl aus Ledro und Trentino mit Honig von der Azienda Agricola Tap und Walnüssen

Lila Kartoffelgnocchi mit Latte Ledro Käsefondue

Gewürztes Saiblingsfilet mit gegrilltem Gemüse

Schoko-Böhmische Knödel mit Aprikosenmarmelade und Haselnusskernen

Preis pro Person € 33,00

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

