

## 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

---

Spring salad with smoked trout and citronette

Ricotta dumplings in clarified butter with asparagus and spinach

Grilled char slice with fine herbs and sautéed potatoes and artichokes

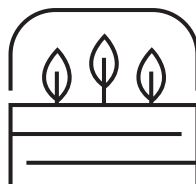
Val di Non apple pie with crème anglaise and white chocolate chips

Price per person € 32,00

---

Water and coffee are included

Wine according to the wine list



Trota IGP Astro  
Az. Agricola Latte Ledro  
Salmerino della Trotiltura  
Armanini

## MENU LEDRO

### PRIMAVERA

9 – 13 giugno



## 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

---

Insalatina di primizie con trota  
affumicata e citronette

Gnocchetti di ricotta al burro  
chiarificato con asparagi e spinacino

Trancetto di salmerino con erbette  
fini alla griglia e sauté di patate e  
carciofi

Tortino di mele della Val di Non con  
salsa inglese e schegge di  
cioccolato bianco

Prezzo a persona € 32,00

---

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

---

Frühlingsalat mit  
geräucherter Forelle und Citronette

Ricotta-Nocken mit Butterschmalz,  
Spargeln und Spinaten

Gegrilltes Saiblingsfilet mit feinen  
Kräutern, sautierten Kartoffeln und  
Artischocken

Val di Non-Apfelkuchen mit  
englischer Soße und weißen  
Schokoladenraspeln.

Preis pro Person € 32,00

---

Wasser und Kaffee sind im Preis  
enthalten

Wein gemäß der Weinkarte

---

I sapori e le tradizioni  
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

