

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

Platter of cold cuts and cheeses from the Valle di Ledro with honey and mustard

Potato half-moons stuffed with carne salada and cheese fondue on saffron sauce

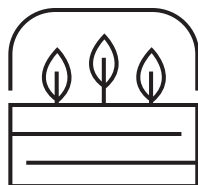
Braised beef with Picco Rosso sauce and grilled polenta

Raspberry mousse with dark chocolate heart and hazelnut crumble

Price per person € 40,00

Water and coffee are included

Wine according to the wine list



Az. Agricola Tap
Farmacia Foletto
F.Ili Ballardini
Latte Ledro
Latte Trento
Macelleria Zecchini

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

Tagliere misto di salumi e formaggi della Valle di Ledro con miele e mostarda

Mezzelune di patate farcite con carne sala' e fonduta di formaggi su salsa allo zafferano

Brasato di manzo con salsa al picco rosso e polenta alla griglia

Mousse al lampone dal cuore di cioccolato fondente con crumble alle nocciole

Prezzo a persona € 40,00

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

Aufschnitt- und Käseplatte aus dem Valle di Ledro mit Honig und Senf

Kartoffelhalbmonde gefüllt mit Carne Salada und Käsefondue auf Safransauce

Geschmortes Rindfleisch mit Picco Rosso-Sauce und gegrillter Polenta

Himbeermousse mit Zartbitterschokoladenfüllung und Haselnussstreuseln

Preis pro Person € 40,00

Wasser und Kaffee sind im Preis enthalten

Wein gemäß der Weinkarte

I sapori e le tradizioni della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

