

## 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

---

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

Strangolapreti with melted butter

Char fillet with potato rosti and steamed vegetables

Ricotta cake with wild berry jam

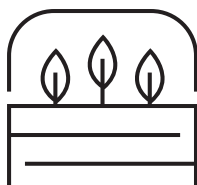
Price per person € 36,00

---

Homemade bread: rye bre, turmeric and wholemeal bread

Water, coffee and service are included

Digestif offered



Latte Ledro  
Az. Agricola Tap  
Az. Agricola Mora Giuliano  
Agraria di Riva del Garda  
Latte Trento  
Farmacia Foletto

# 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 di formaggi ledrensi e trentini con miele dell'azienda agricola Tap e noci

Strangolapreti al burro fuso

Filetto di salmerino con rosti di patate e verdure al vapore

Torta di ricotta con confettura ai frutti di bosco

Prezzo a persona € 36,00

---

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

Acqua, caffè e coperto sono inclusi nel prezzo

Digestivo 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

Strangolapreti mit geschmolzener Butter

Saiblingsfilet mit Bratkartoffeln und gedünstetem Gemüse

Ricottakuchen mit Waldbeerkonfitüre

Preis pro Person € 36,00

---

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

