



D A • E L • D A
natural retreat

**I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto**

#menuledro



Autunno

18-19-20 settembre

3-4 ottobre



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

DIE KÜCHE VON MENU LEDRO

Jahreszeitlich

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

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

DA ELDA Slow Restaurant

Menu Ledro Autunno

Piatto unico

Ravioli fatti in casa ripieni di luccio e patate viola, con crema di ricotta e zafferano della Valle di Ledro

Dolce

Crème brûlée con castagne

Hauptgericht

Hausgemachte Ravioli mit Hecht und Blauen Kartoffeln gefüllt mit Safran-Ricotta-Creme aus dem Valle di Ledro

Nachtisch

Crème brûlée mit Kastanien

Main course

Home-made ravioli stuffed with pike fish and purple potatoes, served with cream of ricotta and saffron of the Valle di Ledro

Dessert

Crème brûlée with chestnuts

€20,00

bevande escluse - ohne Getränke - without drinks