



Albergo  
**Maggiorina**   
★★★★

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

**#menuledro**



*Esodo*

5-6-7-8 dicembre



## 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

## RISTORANTE MAGGIORINA

### Menu Esodo

Omaggio: biscotti fatti in casa alla cannella

### Menu classico

Spezzatino di manzo con gnocchi boemi

Gnocchi boemi con burro fuso, zucchero, cannella e confettura di prugne fatta in casa

Dessert: Livantze con confettura di prugne o nutella oppure

Gnocco boemo al cioccolato con cuore di cioccolato con burro fuso, zucchero, cannella, granella di nocciole e confettura di albicocche fatta in casa

### Menu originale Boemo

“Bramborová polévka” Zuppa di patate e funghi

Carne affumicata con salsa al cren, crauti e “Bramboráky” frittelle di patate

Dessert: Livantze con confettura di prugne o nutella oppure

Gnocco boemo al cioccolato con cuore di cioccolato con burro fuso, zucchero, cannella, granella di nocciole e confettura di albicocche fatta in casa

Acqua, caffè e digestivo inclusi; vino e altre bevande secondo lista

Prezzo per persona: € 28,00 ogni menù

Gift: homemade cinnamon cookies

### Classic Menu

Beef stew with Bohemian gnocchi

Bohemian gnocchi with melted butter, sugar, cinnamon and homemade plum jam

Dessert: Livantze with plum jam or nutella or

Chocolate bohemian gnocchi with a heart of chocolate with melted butter, sugar, cinnamon, chopped hazelnuts and homemade apricot jam

### Original Bohemian menu

“Bramborová polévka” Potato and mushroom soup

Smoked meat with cren sauce, sauerkraut and “Bramboráky” potato pancakes

Dessert: Livantze with plum jam or nutella or

Chocolate bohemian gnocchi with a heart of chocolate with melted butter, sugar, cinnamon, chopped hazelnuts and homemade apricot jam

Water, coffee and digestive included; wine and other drinks according to list

Price pro Person: € 28,00 each Menu