



# Osteria la Torre

**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

## OSTERIA LA TORRE

### Menù dell'Esodo

#### HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Zuppa di piselli con carne affumicata

#### ZAJÍC NAČERNO

Spezzato di lepore con contorno di crauti rossi

#### TVAROHOVÉ ŘEZY

Torta di ricotta e noci

Prezzo: 30€ a persona (coperto e servizio incluso)

---

#### HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Erbensuppe mit Rauchfleisch

#### ZAJÍC NAČERNO

Hasengeschnetzelte mit rote Sauerkohl Beilage

#### TVAROHOVÉ ŘEZY

Ricotta Käsekuchen mit Nüssen

Preis: 30€ pro Person (inkl. Service)

---

#### HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Pea soup with smoked meat

#### ZAJÍC NAČERNO

Hare stew with red cabbage on the side

#### TVAROHOVÉ ŘEZY

Ricotta cheesecake with nuts

Price: 30€ per person (including service)