



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

GULÀŠ KNEDLÌKY

Goulash di manzo con gnocco boemo

TVAROHOVÉ ŘEZY

Torta di ricotta e noci

Prezzo: 26€ a persona (coperto e servizio incluso)

HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Erbensuppe mit Rauchfleisch

GULÀŠ KNEDLÌKY

Rindsgulash mit böhmischem Knödel

TVAROHOVÉ ŘEZY

Ricotta Käsekuchen mit Nüssen

Preis: 26€ pro Person (inkl. Service)

HRACHOVÁ POLÉVKA S UZENÝM MASEM

Pea soup with smoked meat

GULÀŠ KNEDLÌKY

Beef goulash with Bohemian dumpling

TVAROHOVÉ ŘEZY

Ricotta cheesecake with nuts

Price: 26€ per person (including service)