



**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 LE TRE OCHE

Menu Ledro Autunno

Millefoglie con prosciutto cotto e livanze

Crema di sedano Rapa

Capriolo in salmi

Gnocco Boemo

Millefoglie with ham and livance

Celery root cream

Salmi of roe deer

Gnocchi Boemi

Millefoglie mit Schinken und Livace

Knollensellerie Cremesuppe

Salmis von Rehfleisch

Gnocchi Boemi

€ 30,00

bevande escluse - ohne Getränke - without drinks