



Albergo
Maggiorina 
★★★★

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

#menuledro



Autunno

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

RISTORANTE MAGGIORINA

Menu Ledro Autunno

Tagliere di formaggi ledrensi e trentini con miele di Tap e noci

Gnocchetti di polenta di Storo con fonduta di formaggio del Fic

Filetto di salmerino agli aromi con frittelle di patate

Torta di ricotta con confettura di frutti di bosco

Acqua, caffè e digestivo del Foletto

Eine Auswahl an verschiedenen Käsesorten aus Ledro und Trentino mit Honig der Käserei Tap und Nüssen

Klößchen von Polenta aus Storo mit Käsefondue der Käserei Fic

Saiblingsfilet mit Gewürzen serviert mit Kartoffelrösti

Ricotta-Käsekuchen mit Beerenkonfitüre

Wasser, Kaffee und Foletto Digestif

A selection of different cheeses from Ledro and Trentino with honey of Tap honey farm and walnuts

Little dumplings of Polenta from Storo with cheese fondue of the dairy farm Fic

Tenderloin of char fish with herbs accompanied by hash browns

Ricotta cheesecake with berry jam

Water, coffee and Foletto digestif

€ 32,00