

THE CUISINE 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

"Bramborová polévka"
Potato and Mushroom Soup

Smoked meat with horseradish
sauce, sauerkraut and
"Bramboràky" potato croquette

Lìvantze with plum jam or nutella

or

Bohemian chocolate dumpling
with a chocolate heart topped with
melted butter, sugar, cinnamon,
chopped hazelnuts and
homemade apricot jam

Price per person € 30,00

Water, coffee are included

Digestif offered

#menuledro



MENU LEDRO ESODO - MENU BOEMO -



Albergo Maggioreina

VALLE DI LEDRO

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

“ Bramborová polèvka” Zuppa di patate e funghi

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

Lìvantze con confettura di prugne
o nutella
oppure

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

Prezzo a persona € 30,00

Acqua e caffè inclusi nel prezzo

Digestivo Foletto offerto

DIE KÜCHE VON MENU LEDRO

Jahrzeitlich: 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

"Bramborová polèvka" Kartoffel-Pilz-Suppe

Geräuchertes Fleisch mit
Meerrettichsauce, Sauerkraut und
"Bramboràky" Kartoffelpuffer

Lìvantze mit Pflaumenmarmelade
oder Nutella
oder

Böhmischer Schokoknödel mit
einem Schokoladenherz, serviert mit
geschmolzener Butter, Zimtzucker,
gehackten Haselnüssen und
hausgemachter Aprikosenkonfitüre

Preis pro Person € 30,00

Wasser, Kaffe im Preis enthalten

Verdauungsschnaps angeboten

I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

