

## 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

---

Beef Stew with Bohemian  
dumplings

Bohemian dumplings with melted  
butter, sugar, cinnamon and home-  
made plum jam

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



**Albergo Maggiorina**

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

---

### Spezzatino di manzo con gnocchi boemi

Gnocchi boemi con burro fuso, zucchero, cannella e confettura di prugne fatta in casa

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

---

### Rindergulasch mit böhmischen Knödeln

Böhmische Knödel mit zerlassener Butter, Zimtzucker und hausgemachter Pflaumenmarmelade

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, Kaffee im Preis enthalten

Verdauungsschnaps angeboten

---

I sapori e le tradizioni  
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

