

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

Onion soup with black bread
crumble

Bohemian dumpling with honey-
flavoured veal stew

Livanze with homemade plum jam

Price per person € 28,00

Water and service are included



Az. Agricola Ca' Leoni
Panificio Gusto&Sapori
Macelleria Cis

MENU LEDRO ESODO



OSTERIA
La Torre

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

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

Zuppa di cipolle con crumble di pane nero

Gnocco boemo con spezzatino di vitello al miele

Livanze con marmellata di prugne fatta in casa

Prezzo a persona € 28,00

Acqua e coperto incluso nel prezzo

Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotstreuseln

Böhmische Knödel mit Honig-Kalbsragout

Livanze mit hausgemachter Pflaumenmarmelade

Preis pro Person € 28,00

Wasser und Service im Preis enthalten

I sapori e le tradizioni
della Valle di Ledro nel piatto

#menuledro

