

Dalla terra al piatto, portare in tavola un menù che dia risalto ai prodotti e ai sapori del territorio è un lavoro di squadra. Collaborano con noi:

Ein Menü auf den Tisch zu bringen, das die Produkte und Genüsse der Region – vom Feld auf den Teller – ins Rampenlicht stellt, ist Teamarbeit. Folgende Betriebe arbeiten mit uns zusammen:

Crafting a menu that celebrates the region's products and flavours is a collaborative endeavour from field to table. We partner with:

AZIENDA AGRICOLA BERTAMINI  
LATTE TRENTO  
FOLETTO



**Albergo Maggiorina**

VALLE DI LEDRO



**CUCINA DELL'ESODO**

chef VALERIA SPAGNOLLI

**PRIMO**  
**Erster Gang First course**

Bramborová polévka.  
Zuppa boema di patate e funghi

Bramborová polévka. Böhmsche Kartoffel-Pilz-Suppe

Bramborová polévka.  
Bohemian potato and mushroom soup

*ROSÉ VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT*  
*Sartori Organic Farm*

**SECONDO**  
**Zweiter Gang Main course**

Gnocco boemo con spezzatino di manzo

Böhmischer Knödel mit Rindergeschnetzeltem

Bohemian dumplings with beef stew

*BIRRA CIOCH BOHEMIAN DUNKEL*  
*Birrificio Leder*

**DESSERT**

GNOCCO BOEMO  
a scelta tra:

*Classico*  
con cuore di prugna, servito con confettura  
di prugne fatta in casa, burro fuso,  
zucchero e cannella

*Cioccolato*  
con cuore di cioccolato, servito con confettura  
di albicocche fatta in casa, burro fuso,  
zucchero, cannella e granella di nocciole

*Pistacchio*  
con cuore di cioccolato al pistacchio,  
servito con una crema al pistacchio e  
cioccolato bianco e granella di pistacchio

BÖHMISCHER KNÖDEL  
zur Wahl zwischen:

*Klassisch*  
mit einem Herz aus Zwetschken, serviert mit  
hausgemachter Zwetschkenmarmelade,  
geschmolzener Butter, Zucker und Zimt

*Schokolade*  
mit einem Herz aus Schokolade, serviert  
mit hausgemachter Aprikosenmarmelade,  
geschmolzener Butter, Zucker und Zimt  
und Haselnuss-Splittern

*Pistazie*  
mit einem Herz aus Pistazien,  
serviert mit Pistaziencreme, weißer Schokolade  
und Pistazien-Splittern

BOHEMIAN DUMPLINGS  
choose among:

*Classic*  
with plum filling, served with homemade plum jam,  
melted butter, sugar, and cinnamon

*Chocolate*  
with chocolate filling, served with homemade apricot  
jam, melted butter, sugar, cinnamon,  
and hazelnut granules

*Pistachio*  
with pistachio chocolate filling, served with pistachio  
and white chocolate cream and pistachio granules

Acqua, caffè e digestivo Foletto, vini esclusi  
Wasser, Kaffee und Foletto Digestif, ohne Wein  
Water, coffee and Foletto digestif, without wine

**€ 30,00**