

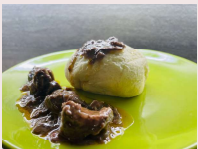
La nostra specialità

Unsere Spezialität

Gnocchi Boemi

Boehmische Knödel

Durante la Prima Guerra Mondiale, la popolazione della Valle di Ledro fu evacuata in Cecoslovacchia, con i residenti di Bezzecca trasferiti nei dintorni di Praga. In queste nuove terre, trovarono una comunità ancora più bisognosa, ma aperta ad accogliere i migranti ledrensi. Durante il loro soggiorno, i ledrensi impararono non solo gli usi e i costumi locali, ma anche a cucinare le specialità boeme. Maggiorina Cis, allora una bambina di 10 anni, apprese varie ricette che oggi sono diventate parte integrante della tradizione culinaria del ristorante di famiglia. Tra queste troviamo gli Gnocchi Boemi, gnocchi di pasta lievitata cotti a vapore con cuore di prugna e serviti con burro fuso, zucchero, cannella e confettura di prugne fatta in casa oppure abbinati con spezzatino di manzo o sugo alla amatriciana (ricetta introdotta nel 2022). Attualmente gestito dalle sorelle Valeria e Orietta, il ristorante è giunto alla terza generazione di gestione familiare ed ha il vanto di aver ottenuto il titolo di “Bottega Storica Trentina”, riservato alle attività che operano da almeno 50 anni nello stesso luogo e settore merceologico.



Während des Ersten Weltkrieges wurde die Bevölkerung von Ledrotal nach Böhmen evakuiert. Dort lernten die Frauen des Ledrotales, böhmische Spezialitäten zu kochen. Diese Gerichte sind Teil der Ledrotales Tradition geworden. Darunter sind böhmische Knödel, die unser Hauptgang sind. Sie sind gedämpfte Hefe Knödel mit einer Pflaume in der Mitte. Sie können mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt zusammen mit hausgemachter Pflaumenmarmelade oder gesalzen mit einem guten Gulasch (ohne Paprika) gegessen werden. Unser Hotel, das heute von den Schwestern Valeria und Orietta geführt wird, erreicht die dritte Generation in Familienbesitz und es wurde mit der Plakette “Bottega Storica Trentina” ausgezeichnet, das heißt dass es seit mindestens 50 Jahren am selben Ort und im selben Produktbereich tätig ist.

Gnocchi Boemi

Böhmische Knödel

Gnocco Boemo alla amatriciana	€ 8
<i>Böhmische Knödel mit Speck und Tomatensauce</i>	
Gnocco Boemo al ragù	€ 8
<i>Böhmische Knödel mit Fleischsauce</i>	
Porzione gnocchi con spezzatino di manzo (porzione da 2 gnocchi)	€ 14
<i>Portion 2 Böhmische Knödel mit Gulasch (ohne Paprika)</i>	
Porzione gnocchi con burro fuso, zucchero e cannella accompagnati da confettura di prugne (porzione da 1,2 o 3 gnocchi)	€ 5,50/10/15
<i>Portion Böhmische Knödel mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt zusammen mit hausgemachter Pflaumenmarmelade (1, 2 oder 3 Knödel)</i>	
Gnocco Boemo al cioccolato con burro fuso, cannella e noccioline con cuore di cioccolato accompagnato da confettura di albicocche	€ 5,50
<i>Böhmische Schoko-Knödel mit geschmolzener Butter, Zucker und Zimt zusammen mit Aprikosemarmelade</i>	
Gnocco Boemo al pistacchio con cuore di cioccolato bianco e pistacchio servito con crema al pistacchio	€ 5,50
<i>Böhmische Pistazienknödel mit Pistaziencreme und einem Herz aus Pistazien und weißer Schokolade</i>	

Vini consigliati:

Empfohlener Wein:

Grinè Rosato (Cantina Furletti), Rosè (Cantina Sartori)