

La nostra specialità

Our speciality

Gnocchi Boemi

Bohemian style dumplings

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.



During the First World War, the population of Valle di Ledro was evacuated to Czechoslovakia. During their stay, the people from Ledro learned not only local customs, but also how to cook Bohemian specialities. Maggiorina Cis, then a 10-year-old girl, learnt various recipes that have now become an integral part of the family restaurant's culinary tradition. These include Bohemian style dumplings, made of yeast dough steamed with a plum heart and served with melted butter, sugar, cinnamon and homemade plum jam or paired with beef stew or amatriciana sauce. Currently run by sisters Valeria and Orietta, the restaurant is now in its third generation of family management and has the pride of having been awarded the title of 'Bottega Storica Trentina', reserved for businesses that have been operating for at least 50 years in the same place and sector.

Gnocchi Boemi

Bohemian style dumplings

Gnocco Boemo alla amatriciana <i>Bohemian dumplings with amatriciana sauce</i>	€ 8
Gnocco Boemo al ragù <i>Bohemian dumpling with meat sauce</i>	€ 8
Porzione Gnocchi con spezzatino di manzo (porzione da 2 gnocchi) <i>Portion of 2 Bohemian dumplings with beef stew</i>	€ 14
Porzione Gnocchi con burro fuso, zucchero e cannella accompagnati da confettura di prugne (porzione da 1,2 o 3 gnocchi) <i>Portion of Bohemian dumplings with melted butter, sugar and cinnamon accompanied by plum jam (portions of 1, 2 or 3 dumplings)</i>	€ 5,50/10/15
Gnocco Boemo al cioccolato con burro fuso, cannella e nocciole con cuore di cioccolato accompagnato da confettura di albicocche <i>Chocolate Bohemian dumpling with melted butter, cinnamon and nuts with a chocolate heart accompanied by apricot jam</i>	€ 5,50
Gnocco Boemo al pistacchio con cuore di cioccolato bianco e pistacchio servito con crema al pistacchio <i>Pistachio Bohemian dumpling with a pistachio and white chocolate heart served with pistachio cream</i>	€ 5,50

Vini consigliati:

Recommended wines: Grinè Rosato (Cantina Furletti), Rosè (Cantina Sartori)