



# CERVO

# MENU

## RADICCHIO-SELECTION



Schritt für Schritt zieht der Herbst mit seiner atemberaubenden Farbenvielfalt ins Land.

Auf den Nonsberger Feldern steht nun der Radicchio Tardivo bereit zur Ernte: karmin-rot in der Farbe und knackig-frisch, mit einer angenehmen bitter-zarten Note im Geschmack.

## ANTIPASTO & SUPPE

**CERVO Antipasto** 15.- €  
Radicchio Tardivo frisch & knackig . Zweierlei vom Hirsch (mariniert & Roast Beef) . Ziegenfrischkäse . Preiselbeeren fermentiert . Bertrammarinade . Fichten-Olivenbutter

**Ingrid's TAPAS & Radicchio Tardivo** 15.- €  
7 verführerische kleine Radicchio-Köstlichkeiten mit geröstetem Paarlbrötchen Scheiben vom Roatnockerhof

**Radicchio Tardivo Schaumsuppe** 7,50 €  
Galgant Aromaöl . Trentingrana-Sablès Keks . Wilde Herbstkräuter

## VORSPEISE

**Risottino Teroldego** 12.- €  
Risottino Carnaroli . Teroldego Wein . Radicchio Tardivo Dreierlei (roh, fermentiert u. Pralinen) . Trentingrana Caseificio Sociale di Fondo . Bergblüten

**Radicchio-Tardivo Tagliolini** 12.- €  
Pesto Tardivo . Steinpilze frittiert . Borretsch Blüten

**Gebrannte Cappeletti** 12.- €  
Diptam . Brenn-Mehl . Frischkäse Fonduta Fülle . Violina Kürbis . Radicchio süß-sauer . Trentingrana

### Unsere Produzenten:

Der Wald und Die Wiesen, beim Naturshopping  
Widumhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Fleischwaren)  
Roatnockerhof in U.Ib.Frau i. W (Bauernbrot und Milchprodukte)  
Strickerhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Freiland Eier)  
L'Essenza nel Bosco (getrocknete Kräuter)  
Koflhof St. Felix (Kräutertee)  
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)  
DELEG Erzeugungsgenossenschaft (Radicchio Tardivo)  
Azienda Agricola Anselmi in Brez (Apfel)

## HAUPTSPEISE

**Contre Filet vom Widum Beef** 24.-€  
Kartoffel-Selleriepüree . Wurzeln . Rubus Idaeus  
Himbeeren-Balsamessenz . Frittierte Fichtennadeln

**Bergforelle, Branzino & Radicchio Tardivo** 19.-€  
Das Dreierlei, eine kulinarische Symbiose von Ingrid Mocatti. Forelle & Wolfsbarsch gegrillt . fermentierter Radicchio Tardivo . Natursprossen . Steinpilzpüree . Holunderblüten

**Schweinschen . Das Filet Stück** 17.-€  
Das zarte Filetstück vom Schweinchen im Mezet-Speck Triologie von Radicchio Tardivo (Fermentiert, Kimtschi & Natura) Reiskornmischung . Tiroler-Wasabi-Creme

**CERVO . Gulasch vom Hirsch** 19.-€  
Cremige Polenta Roatnockerhof . Radicchio Tardivo . Bunte Wurzeln . Kürbis . Galgantpfeffer

## DESSERT

**„Diskretio“ - Die Kastanie süß & light** 8.-€  
Karamellisierte Kastanien . Honigsüße . Teroldego-Essenz . Preiselbeerensorbet . Erwin's Haselnuss-Karamell-Grissino

**Raviolini Dolce fritto** 8.-€  
Gebackene Raviolini mit Val di Non Apfel . Weißer Schokoschaum . Apfelsorbet . Essenz von der Fichte

**Hildegard von Bingen Tiramisu im Glas** 6.-€  
Nonsberger Frischkäse Mascarpone . Hildegard-Kekse . Aurum Fair Trade Kaffee Espuma . Eierlikör . Valrhona Schokolade

In den Herbstmonaten dreht sich im CERVO Restaurant die Schaffenskraft rund um den edlen Herbstsalat in Kombination mit den Aromen und Essenzen des Waldes, sowie den Produkten der Nonsberger Landwirtschaft.

Dabei folgen wir den Slow-Food Prinzipien, inspirieren uns an der Lehre von Hildegard von Bingen und derer, des Wildkräuterpfarrers Hermann Josef Weidinger. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe jeglicher Art. Im Gegenzug greifen wir auf Gewürze und Aromen wie Mutterkümmel, Quendel, Bertram, Galgant sowie Bergessenzen.

Ingrid Mocatti und das CERVO Team