



# CERVO

# MENU

## RADICCHIO-SELECTION



Passo dopo passo la natura intorno allo Zum Hirschen si tinge dei splendidi colori d'autunno. Nei campi in Alta Val di Non, il Radicchio Tardivo viene raccolto e affinato in acqua di sorgente. Una salutare verdura dal colore rosso carminio, fresco e con una piacevole e delicata nota amarognola al palato.

## ANTIPASTO & ZUPPA

### **CERVO Antipasto** 15.- €

Radicchio Tardivo croccante . duetto di cervo (marinato & Roast Beef) . formaggio di capra . mirtilli rossi fermentati . marinatura al piretro . burro alle olive

### **Ingrid's TAPAS & Radicchio Tardivo** 15.- €

7 piccole di Radicchio con segalino croccante dal maso Roatnockerhof

### **Crema al Radicchio Tardivo** 7,50 €

Olio aromatico alla galanga . Biscotti Sablés di Trentingrana . erbe d'autunno

## RISOTTO & PASTA

### **Risottino Teroldego** 12.- €

Risottino Carnaroli . Teroldego . Trilogia di Radicchio Tardivo (crudo, fermentato, praline) . Trentingrana Caseificio Sociale di Fondo . petali di campo

### **Tagliolini al Tardivo** 12.- €

Pesto Tardivo . porcini fritti . petali di borago

### **Cappeletti di farina scottata** 12.- €

Dittamo . farina scottata . fonduta di formaggi freschi . crema di zucca violina . Radicchio agro-dolce . Trentingrana

#### **I nostri produttori:**

il bosco ed i campi, durante lo shopping nella natura  
Widumhof a Senale (carni e salumi dal contadino)  
Roatnockerhof a Senale (Pane di Segale, frumento, farina, formaggi)  
Strickerhof a Senele (Uova da allevamento libero)  
L'Essenza nel Bosco (erbe officinali)  
Koflhof St. Felix (tisane)  
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana e formaggi)  
DELEG cooperativa agricola (Radicchio Tardivo)  
Azienda Agricola Anselmi in Brez (Mele)

## CARNE & PESCE

### **Contre Filet di Widum Beef** 24.-€

Crema di patate e sedano . radici . Rubus Idaeus  
essenza balsamica di lamponi . aghi di abete fritti

### **Trota, Branzino & Radicchio Tardivo** 19.-€

La trilogia di Ingrid Mocatti, una simbiosi culinaria.  
Trota e branzino alla griglia . Tardivo fermentato .  
germogli . purea con porcini . fiori di sambuco

### **Maialino** 17.-€

Il filettino di maialino in manto di Speck Mezzena  
Trilogia di Tardivo (fermentato, Kimtschi & natura) .  
duetto di chicchi di riso . Wasabi di rafano

### **Il Gulasch di CERVO** 19.-€

Polenta Val di Non Roatnockerhof .Radicchio Tardivo .  
Radici colorate . zucca . pepe & galanga

## DESSERT

### **„Discretio“ – La castagna dolce & light** 8.-€

castagne caramellate . miele di bosco . essenza di  
Teroldego . sorbetto al mirtillo rosso . il grissino dolce  
caramellato di Erwin

### **Raviolini dolci dorati** 8.-€

Raviolini con mela Golden fritti . crema di cioccolato  
bianco . sorbetto alla mela . essenza di abete

### **Tiramisu à la Ildegarda di Bingen nel bicchiere** 6.-€

Crema di formaggi freschi con mascarpone . Biscotti di  
Ildegarda al farro . espuma di Aurum Fair Trade . liquore  
all'uovo . cioccolato Valrhona

Durante i mesi autunnali, il Radicchio Tardivo diventa protagonista nel ristorante CERVO con creative combinazioni arricchite da aromi ed essenze del bosco, seguendo i principi di Slow Food, la filosofia di Ildegarda di Bingen e gli insegnamenti del parroco erborista Hermann-Josef Weidinger.

Rinunciando consapevolmente ad insaporitori e sostanze che accentuano il sapore naturale delle pietanze. Utilizziamo spezie, quali il cumino ed il timo selvatici, il piretro, la radice di galanga così come ad altri aromi che la montagna ed i boschi, giornalmente, ci regalano.

Ingrid Mocatti ed il CERVO Team