



# CERVO

# MENU

## HERBSTGENUSS RADICCHIO



Schritt für Schritt zieht der Herbst mit seiner 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 Tartar & fermentierter Radicchio Tardivo 17.- €

Bitter . Zart . Süß & sauer . würzige Hirsch-Tartar . Frittierte Artischocke . Olivenöl . Sauerrahm

### Ingrids TAPAS vom Radicchio Tardivo 16.- €

7 vegetarische Radicchio Tardivo Raritäten . Mutterkümmelbrot geröstet . Nonsberger Salzbutterm

### Zweierlei vom Bergsaibling 17.- €

Marinierter Saibling . Espresso Süppchen mit Lupinen-Kaffee-Pulver aus Altrei . Bachsaibling-Nocke . Radicchio Tardivo . Pinienkerne . Olivenöl-Schwarzbrot-Croûtons

### Tardivo Süppchen-Dialog cremig & klar 9.- €

Bouillon mit Raviolino und Radicchio Tardivo Füllung . Pfarrer Weidingers Blüten Spitzen- & Kastanien-Schaumsuppe . geschmorter Radicchio . Roggengrissino

## VORSPEISE

### Radicchio Risottino Vialone Nano 12.- €

Ragout aus Radicchio Tardivo . Teroldego Riserva Essenz . Galgant Pfeffer . Karamellisierte Kastanien . Trentingrana

### Karminrote Tardivo Tagliolini 12.- €

Pesto Tardivo . Bergwiesenblüten . Myristica Muskatnuss nach Hildegard von Bingen . Frischkäse vom Roatnockerhof . Gebackener Radicchio

### Kross gebackene Radicchio-Melanzane-Röllchen 12.- €

Friskäse Val di Non . Trentingrana . Diptam . Geschmorter Radicchio . Datteltomatensaft . Chips

### Getreide Cavatelli 12.- €

Nudel aus Bio Getreide vom Roatnockerhof . Geschmorte Datterini . Radicchio Tardivo . Burrata . Grünes Waldsamenöl

#### 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)

## HAUPTSPESIE

### Contre Filet vom Hirsch 29.- €

Sanft in Niedertemperatur gegart . Radicchio Tardivo geschmort & gegrillt . Bertram Natursaft . Kirnig Pilze . Spaltenkartoffel

### Filetstück von der Bergforelle 19.- €

Tardivo Gemüse . Kartoffelschaum . Die wilde Brombeere

### Brüstchen vom Perlhuhn 23.- €

Waldsamenkruste . Lärchenöl . Cremige Radicchio Polenta . Roggenbrotchips

### Filetstück vom Jungferkel 19.- €

Mezzet Speckmantel . Galgantpfeffer . Kürbispüree . Frittiertes Radicchio Ölchen . Fichtenölessenz . Kürbischips

*„Der Wein heilt und erfreut den Menschen  
mit seiner wohlthuenden Wärme und großen Kraft.“*

*Hildegard von Bingen*

## DESSERT

### Die Bergwiese-Milchcreme & die Kastanie 8.- €

Heumilchcreme . Kastanie „Discretio“ nach Hildegard von Bingen . Edle Fifty-eight Schokolade . St. Felixer Propolis . Karamellisierte Mandeln . BIO Naturjoghurt

### Süß gebrannte Creme vom Freiland-Ei 8.- €

Die Blaubeeren . Radicchio-Preiselbeersorbet . Gepufftes Getreide . Süßer Grissino

### Dinkel-Millefoglie 8.- €

Dinkel-Blätterteig . Mascarponecreme . Weiße Schokolade-Raspeln . Preiselbeeren-Radicchio Konfitüre . Abate Birne „sous vide“ gegart mit Waldhonig

### Pflaumen, Radicchio & Crumble 7.- €

Pflaumen Radicchio Composta . Zimt . Fairtrade Zucker . Dinkel-Mandel Crumble . Cremiges Eis aus Vanille und Radicchio

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 zu.

Ingrid Mocatti und das CERVO Team