



CERVO

RESTAURANT

Menù

Aromi di bosco



Al confine linguistico e culturale
viviamo una gastronomia
che si basa sui valori del cervo



Troviamo ispirazione nella trascendenza della natura,
nell'aura spirituale del Santuario di Senale e dell'Eremo di San Romedio,
dal sapere di Hildegard von Bingen,
dai principi di Carlo Petrini di Slow Food,
dalle conoscenze del parroco erborista Hermann Josef Weidinger
su essenze, prodotti naturali ed aromi del bosco

Da qui deriva la passione, la dedizione e l'amore giornaliero
verso la nostra attività e la nostra valle



L'estate in montagna: profumi e frescura dal bosco

In estate la natura intorno allo Zum Hirschen continua a regalare spettacolo: albe infuocate, cieli azzurri, e prati variopinti. Il profumo del fieno riporta indietro nel tempo, quando ancora erano i ritmi della natura che muovevano l'agire degli uomini. Nell'idilliaco paese di montagna tutto è come allora. Lasciatevi dunque condurre lungo sentieri montani, accompagnati dal rumore dell'acqua, con la famiglia o gli amici, per condividere momenti di pace e di autentico piacere.

Il Ristorante CERVO offre pietanze rinvigorenti, impreziosite da aromi ed essenze del bosco seguendo i principi di Slow-Food e gli insegnamenti di Hildegard von Bingen e del parroco erborista Hermann Josef Weidinger, per darvi energia nuova e per far sì che vi prendiate il tempo per assaporare i prodotti della terra, e per sentirvi un tutt'uno con essa.

Vi auguriamo dunque piacevoli momenti con i Vostri cari.

La Vostra famiglia Kofler-Mocatti e il CERVO Team

Prodotti locali - produttori:

Maso Widumhof a Senale

Maso Roatnackerhof a Senale

Maso Strickerhof a Senale

Maso Wegerhof a Lauregno

Maso Koflerhof a San Felice

Latteria Sociale di Fondo

Durante lo Shopping naturale nei campi e nei boschi

Legenda



Prodotto vegetariano



Prodotto tradizionale Cervo



senza glutine



senza lattosio



Slow Food




Produttori locali









Prodotto Fair Trade



CERVO Elisir

 L'elisir è un concentrato di aromi ed essenze del bosco. La bevanda calda, che si rifà alle ricette di Hildegard von Bingen, prepara il corpo all'inizio del pasto per una miglior assimilazione del cibo. I profumi e vapori stimolano le ghiandole salivarie ed aprono lo stomaco. L'elisir rappresenta la filosofia della lentezza e del consapevole piacere gastronomico.







CERVO Antipasti

-  **Scodella di insalata secondo il parroco erborista Weidinger** 12,50 €
 fiori di montagna . radici croccanti . patate . formaggio fresco di capra .
erbe di montagna . nocciole . crostini di pane del contadino .
dressing di gemme di larice
-  **Uovo arrostito dal maso Strickerhof di Senale** 7,50 €
cestino di erbe selvatiche . patate dorate . gemme di albero . chips di
speck . pane nero tostato
-  **Carpaccio di cervo agrodolce** 14,50 €
 manto di erbe del bosco . petali di fiori . erbette dai prati di montagna .
funghi marinata . grissino di segale e cumino selvatico . farro saltato
- Piccolo CERVO Burger Red Deer (capriolo) su pietre tiepide** 14,50 €
patate al forno . tris di salse
-  **Antipasti dai nostri masi di montagna** 15,50 €
prelibatezze dell'Alta Val di Non: formaggio di capra . formaggio Roat-
nocker . speck Mezzena . mortandela . roastbeef di cervo . burro al
ginepro . caramello all'abete rosso








CERVO Zuppe

- Vellutata di erbe selvatiche con ossobuco di cervo** 7,50 €
4 erbette selvatiche secondo Weidinger . pepe di radice di galanga di
Hildegard von Bingen . essenza di Teroldego . dadini di pane nero
-  **Erwin. Il mio consommé energetico di manzo del maso Widumhof** 7,50 €
 tortelloni di selvaggina . grissino al farro antico . fiori di campo . ginepro



CERVO Canederli, Risotti e Pasta

-  **Tagliolini caserecci di carbone vegetale ed erbe selvatiche** 12,00 €
ragù di cervo . pesto di erbe dai campi e dai boschi del parroco erborista Weidinger . fiori di montagna
-  **I tortelloni di formaggio di capra secondo Ingrid** 12,00 €
spinacio selvatico . formaggio di capra Wegerhof . aroma di abete rosso . radici croccanti . pomodorini datterini
-  **Risottino nero Carnaroli con aromi di montagna** 11,50 €
germogli . olio . semi . Pesto di erbe selvatiche . Essenza al Teroldego . Trentingrana
-    **Canederli pressati di erbe boschive e formaggio fresco di capra** 11,00 €
cestini di erbe montane . burro ai fiori secondo Weideinger . Trentingrana d'alpeggio Val di Sole . pinoli e nocciole tostate

CERVO Pesce, Carne & Vegetariano

-    **Ragoût di ortaggi freschi del giardino** 16,00 €
nocciole . patate nuove . cumino selvatico . fiori secondo il parroco erborista Weidinger
- Filetto di trota dei nostri fiumi arrostita su asse di legno di larice** 19,00 €
patate novelle . pesto di erbe montane . fiori di malva . nocciole
-  **Il meglio dalla fesa di maialino alla griglia con aromi del bosco** 14,00 €
salsa di mirtilli neri speziata . carote stufate . patate a fette . piretro
-  **Steak di sella di vitello in crosta di abete rosso (250 g)** 24,00 €
riduzione al Teroldego . purè di patate ed erbe . spinaci di ortiche
-   **Fiorentina di cervo (250 g) arrostita in burro aromatizzato al larice** 30,00 €
pesto di erbe selvatiche . patate al forno . fiori di montagna . gemme di larice . burro al carbone vegetale e ginepro . sale dolce di Cervia

CERVO Dessert

- Parfait ai biscotti di Hildegard von Bingen, mielata di bosco, gemme di larice e farro antico soffiato** 8,00 €
composta di mele Melinda . gelato aromatizzato al larice . boccioli di fiori di bosco
- Tortino caldo al cioccolato Gianduja** 8,00 €
cuore cremoso . carpaccio di pera William . nocciole . mirtilli rossi essiccati . elisir dolce di erbe boschive secondo Hildegard von Bingen
-  **Delicato Schmarrn con mielata di gemme di abete e mascarpone** 10,00 €
mele Melinda . mirtilli rossi dell'Alta Val di Non . gelato con olio essenziale all'abete rosso
-  **Crema di fiori dei boschi secondo il parroco erborista Weidinger rinfrescante, delicato e che richiama i prati di montagna** 8,00 €
bacche fresche . propoli . fiori selvatici . gemme

“Le erbe officinali sono per me come un sorriso del creatore.”

Herman Josef Weidinger (16.01.1918 - 21.03.2004)

Appartenente all'ordine premonstratense, missionario e conosciuto in Austria come parroco erborista Weidinger.

Cervo Restaurant

Hotel Gasthof Zum Hirschen

Via Malgasott 2 . 39010 Senale - San Felice

Tel. 0463 886 105

zumhirschen.com