



CERVO

MENU

TARASSACO-SELECTION



Passo dopo passo la natura intorno allo Zum Hirschen si risveglia. Il sole riscalda l'aria frizzante e nei prati in Alta Val di Non il protagonista della nuova stagione è il dente di leone: giallo come il sole, selvatico, salutare e dal piacevole gusto amarognolo.

ANTIPASTO & ZUPPA

Salmarino della Val Passiria "in Saor" 15,50.- €

Salmerino in tempura agrodolce . cipolle di tropea . pinoli . uvetta . dente di leone selvaggio . dressing all'issopo . burro alle olive

Ingrid: i miei Tapas al tarassaco 15,50.- €

Il dente di leone in 7 varietà . pane di segale a lievitazione acida dal maso Roatnockerhof tostato

Vellutata verde ai Denti di Leone 7,50.- €

Galanga . olio di semi d'uva . chips di pane al farro . petali del fiore di tarassaco

PRIMI

Taglierini di segale e tarassaco 12,50.- €

Pesto di tarassaco . asparagi verdi in tempura . chicchi di segale . petali di fiori

La Polenta-Bio dal maso Roatnockerhof 10,50.- €

Denti di leone: freschi, fermentati & pesto . formaggio blu dalla Val Passiria

Cappelletti di farina scottata 12,50.- €

Cappelletti di tarassaco e farina scottata . ripieno di formaggi freschi e piretro . tarassaco fermentato . duetto di rapanelli

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 Senale (uova da allevamento libero)
L'Essenza nel Bosco a Forcella di Brez (erbe officinali)
Koflhof San Felice (tisane)
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana e formaggi)
Azienda Agricola Anselmi a Brez (Mele)

SECONDI

Pancia di maialino & tarassaco 24,00.- €

Pancia di maialino dal maso Widumhof cotta a bassa temperatura per 24h sous vide . riduzione al caramello di tarassaco . espuma di patate e tarassaco . carote

La spalla di vitello & l'abete 19,00.- €

Spalla di vitello cotta 120° C per 240 min con germogli di abete . crema di patate . germogli di tarassaco . chips . rapanelli

Filone di cervo (250 g) & aromi di bosco 29,00.- €

Spinaci di tarassaco . asparagi verdi . patate novelle . mirtillo rosso fermentato

L'asparago di Terlano & l'uovo Onsen 16,00.- €

Asparagi bianchi di Terlano . uovo Bio dal maso Strickerhof . varietà di tarassaco: fresco, radici, fiori & chips . crema di Trentingrana

DESSERT

Leggera crema di yogurt al bicchiere 7,50.- €

Essenza di fiori del dente di leone . biscotti di farro Hildegard di Bingen . lamponi di bosco essiccati

Cremoso parfait ai denti di leone 8,00.- €

Cremoso semifreddo al caramello di tarassaco . mousse di nougat . crumble di mandorle . essenza al Teroldego praline di mele Melinda . fragole

Il sorbetto verde di tarassaco 7,00.- €

Zuppetta al rabarbaro . fragole . grissino dolce di segale fiocchi di avena caramellati

In primavera, la salutare pianta diventa protagonista nel Ristorante CERVO con creative combinazioni arricchite da aromi ed essenze del bosco, seguendo i principi di Slow Food, la filosofia di Hildegard 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.