CERVO

RESTAURANT

Tarassaco

il tempo del risveglio

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.

In primavera, la salutare pianta dal gusto amarognolo diventa protagonista nella cucina del Ristorante CERVO. Ingrid Mocatti ed il suo team creano particolari combinazioni di sapori primaverili arricchiti 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.

Per la preparazione dei piatti si rinuncia consapevolmente ad insaporitori e sostanze che accentuano il sapore naturale delle pietanze. Si utilizzano 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, offrono.

Ingrid Mocatti ed il suo Team

zumhirschen.com

SÜDTIROLER GASTHAUS
hgv
LOCANDA SUDTIROLESE

HISTORIC SOUTH TYROL
Ambasciatori di un'ospitalitá senza tempo.

Da sapere

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo per la maggior parte prodotti e degli ingredienti selezionati che provengono dalla natura che ci circonda nei boschi e nei prati di montagna, dagli orti delle nostre erboriste, nonché da aziende e produttori Bio della Valle:

CERVO partner

. Widumhof a Senale (Carne, salumi e patate)

. Roatnockerhof a Senale (Cereali, pane di segale, formaggi)

. Strickerhof a Senale (uova da allevamento libero)

. Koflerhof a San Felice (infusi di erbe)

. Caseificio Montano Moarhof – Valle Aurina

. Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana e formaggi)

. Giorgio Anselmi di Brez (Mele)

. Kirnig a Aldino (Funghi nobili)

. Mulino Merano – farina BIO Regiokorn

CERVO elisir, un rituale.

L'elisir è un concentrato di aromi ed essenze del bosco. La bevanda tiepida, che si rifà alle ricette di Hildegard di 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.

Signature Dish – sd

I piatti contrassegnati dalla sigla SD sono piatti che portano inequivocabilmente la firma di Ingrid Mocatti.

V egetariano

G luten free – senza glutinei

L actose free – senza lattosio

A llergeni: Se avete domande sulla composizione dei piatti, non esitate a contattare il nostro personale di servizio.

Il protagonista: Dente di leone, tarassao “Taraxacum officinale”

Il parroco erborista Hermann-Josef Weidinger (1918-2004), alla fine dello scorso secolo ha soggiornato in Alta Val di Non ed è stato il patrocino delle evento gastronomico dedicato al Tarassaco. Secondo Padre Weidinger, il tarassaco aveva già un effetto speciale sul benessere nella medicina degli antichi cinesi e dei nativi americani. Questa pianta selvatica è ricca di sostanze amare, antiossidanti, sostanze vegetali secondarie, colina, inulina, vitamine e minerali, favorisce l’appetito e la secrezione dei succhi gastrici, riduce il gonfiore, sulle infezioni del tratto urinario e rafforza il fegato e la cistifellea. In primavera, il tarassaco ha effetto tonificante e purificatore. È noto anche come ginseng europeo.

Locanda Sudtirolese

Dal 2023 siamo membri dell'associazione "Südtiroler Gasthaus – Locanda Sudtirolese". Il premio valorizza la secolare cultura delle locande altoatesine e riunisce le strutture a conduzione familiare che vivono un'ospitalità genuina giorno dopo giorno con passione e dedizione.

La cucina tradizionale altoatesina è per noi fonte di ispirazione. I nostri piatti sono a base di prodotti regionali di alta qualità, adattati alle rispettive stagioni, preparati secondo le ricette tradizionali o reinterpretati. Vi aspettiamo per momenti di autentico gusto!

Antipasto & Zuppa

Tartar di CERVO. Tagliata a mano

Cervo Val di Non 120g . panna acida . tarassaco in tempura . Mirtillo rosso. Fiori di denti di leone . burro BIO dal maso Roatnocker . Capperi di tarassaco. Chips di pane nero

Euro 18

Nido di tarassaco &uovo Onsen croccante

Tarassaco fresco & croccante . petali di fiori . patate novelle . asparago bianco . uovo d'allevamento libero cotto con tecnica Onsen . salsa "Bolzanina"

G, L,V Euro 17

"Pressknödel" al tarassaco

canederli pressati con formaggio grigio "Slow Food" Val Aurina . insalatina tiepida di asparagi verdi e patate . Trentingrana Latteria Sociale di Fondo

V Euro 17

Zuppetta cremosa di tarassaco - Ildegarda von Bingen

Crema di tarassaco . olio aromatizzato ai fiori tarassaco . crostoni di segale . giallo d'uovo dal maso Strickerhof marinato . polvere di dittamo

V Euro 9

Primo

Praline croccanti di polenta Val di Non e denti di Leone SD

Praline di polenta grezza . fonduta di Trentingrana . Spinaci ai denti di leone. galanga

V,G Euro 15

Tortelloni verdi al tarassaco

Ripieno di Ricotta Val di Non . Masacarpone . cardoncelli Kirnig . pesto ai denti di leone . crema di Zafferano . Buccia di pomodoro croccante

V Euro 16

Paglia & fieno al dente di leone

Tagliolini all'uovo gialli e verdi fatti in casa . ragout di cervo tagliato a mano . olio d'oliva spremitura a freddo . petali di fiori

L Euro 15

"Spätzle" di tarassaco con grano REGIO-Korn

Farina di farro & farina di frumento Mulino Merano . polvere di carbone attivo . scaglie di formaggio di montagna Rotnockerhof . riduzione di verdure . petali ai fiori di denti di leone

V Euro 15

Secondo

Vegetariano. „Geröstel“ al tarassaco

Tarassaco croccante e fresco, germogli e petali . patate novelle. asparagi . fave . cumino madre Hildegard di Bingen . Uovo cotto a bassa temperatura in tecnica Onsen dal maso Strickerhof

V,L,G Euro 19

Filetto di trota

Trota croccante . spinaci al tarassaco . pesto al tarassaco . carbone attivo . purè di patate montane polvere di malva essiccata.€

L,G Euro 24

Il tarassaco & la tagliata di vitello

Germogli, petali ed insalata di tarassaco . spinacio di tarassaco . controfiletto di vitello (ITA) 200g . galanga . polvere di carbone attivo . patate a spicchi . salsa agrodolce.

Euro 27

Punta di maialino ”Piétrain” dal maso “Widumhof”

Punte di maialino brasate “24 ore” . Risottino Acquarello al dente di leone . Asparagi verdi . denti di leone in tempura.

Euro 19

Petto di faraona

Faraona (Veneto) . spinacini di tarassaco . tarassaco in tempura .
purè di patate . mirtilli rossi

Euro 23

Dolce

Sorbetto allo yogurt e fiori di tarassaco

Caramello di fiori di tarassaco . crumble al cioccolato bianco . Composta di frutti di bosco . petali dai fiori di tarassaco . essenza al tarassaco

Euro 9

Creme Brûlée al latte BIO e tarassaco

Composta di rabarabaro e fragole . Yogurt naturale-BIO . gelato al rabarbaro e denti di leone . nocciole tostate

Euro 10

Tiramisu di tarassaco al bicchiere,

concentrato di lamponi . amaretti caserecci . Mascarpone . melissa

Euro 9

Formaggi Val di Non

Selzione 3 tre raritá di formaggi della Val di non

Particolare selezioni di formaggi da morbido a stagionato. elegante accompagnato con Homemade Chutney's € 20,00

V Euro 16

Formaggio da taglio BIO di mucca Grigia Alpina

Formaggio da taglio . pesto . mostarda . caramello . confettura al dente di leone

V Euro 16

Sapori tipici del territorio

Carpaccio di bue & Trentingrana

Carpaccio di bue dal maso Widumhof . Insalate di erbe selvatiche. Grissino di segale. .olio d'oliva & limone . Trentingrana in scaglie

V Euro 18

Mezzelune alpine di farina di segale Mulino di Merano

Ripieni di spinacini selvatici e ricotta Val di Non. burro ai fiori.

V Euro 14

Canederli alle erbe e fontina

Trentingrana . burro alla galanga . insalatine di campo marinate

V Euro 13

Gulasch di muscolo di manzo del maso Widumhof

Canederli alle erbette Speck. insalatine primaverli di campo marinate

V Euro 17

Burger di cervo nostrano

Tarassaco . Pomodoro . Cervo nostrano. Formaggio Fontal fuso.
Speck Widumhof . Pesto di tarassaco . Trentingrana . Salsa BBQ &Red Onions

V Euro 17

Coteletta di tacchino - crunchy

In crosta di fiocchi di mais della Val Venosta . patate Rösti
confettura di mirtilli rosso fatta in casa

V Euro 17

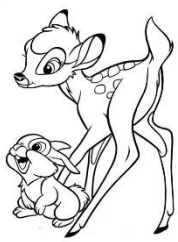
„Schmarren" alla ricotta caramellato e mela Melinda

Gelato al miele di tarassaco . mousse di mela Golden . noci caramellate

V Euro 12

Dalla tradizione

CERVO Kids



Consommé celestine

con crespelle al farro

Euro 6

Tagliatelle caserecce

con ragù di carne fatto in casa

Euro 9

Strangolapreti Val di Non

due gnocchi con burro fuso e Trentingrana

V

Euro 8

Le polpettine di Ingrid

con puree di patate . Jus naturale . mirtillo rosso

Euro 11

Gelato fatto in casa

al caramello di tarassaco . due palline

V

Euro 4,5