



CERVO

RESTAURANT

La foresta, diversità da gustare

La natura intorno allo Zum Hirschen si presenta in un verde intenso, regala erbe spontanee e fiori nei prati, gemme e germogli nelle foreste. Il sole riscalda la limpida aria montana ed invita a stare all'aperto. In Alta Val di Non è il tempo di esplorare. Chi cerca pace e tranquillità troverà sentieri solitari circondati da una flora e una fauna unica: sul Monte Luco, nelle foreste di larice intorno al lago di Tret o nel canyon della cascata di San Felice. Passo dopo passo entriamo nell'estate.

È il tempo del risveglio della foresta. Periodo ideale per lo shopping nella natura, nei boschi e nei nostri prati di montagna. La cucina di Ingrid in questo periodo si dedica agli aromi del bosco ed alle erbe officinali dai campi montani.

Ispirandoci alla natura, creiamo delicate e creative pietanze dedicate alle fragranze, alle radici e ai frutti del bosco ispirandoci ai principi di Slow Food per darVi nuova energia.

Ingrid Mocatti ed il suo Team

zumhirschen.com



**HISTORIC
SOUTH TYROL**

Ambasciatori di un'ospitalità 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)
- . L'Essenza nel Bosco a Breu (erbe essicate – infusi di erbe)
- . 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 salivari 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 glutine

L actose free – senza lattosio

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

"L'anima è il principio vitale (viriditas), perché il corpo umano ad opera sua cresce e progredisce, come la terra dà frutti ad opera dell'umidità; l'anima è anche l'umidità del corpo, perché lo mantiene umido affinché non si inaridisca, come la pioggia imbeve la terra. Se l'umidità della pioggia discende in maniera tranquilla e ordinata, e non è eccessiva, fa germinare la terra; se invece scende in maniera disordinata la soffoca e ne distrugge i germi “(...)

Hildegard di Bingen (1098 - 1179)

Suora mistica tedesca, poetessa, filosofa, guaritrice, naturalista



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

Uovo Onsen del maso Strickerhof

Insalatina di erbe dal bosco e campo . germogli di abete rosso e larice . dressing aromatizzato alle erbe . Uovo di allevamento libero Strickerhof cotto a bassa temperatura con metodo Onsen . patate novelle . dip alle erbe



V, L, G

16 Euro

Hummus di fava

SD

Licheni (barba d'albero), castalda e radici fermentate. Insalatina di erbe spontanee . Fave di Fratte Rosa . Chips di pane montano BIO . noccioline



V,L

18 Euro

Carpaccio "Widum"

SD

Olio verde al larice . Trentingrana . Carpaccio di girello di manzo del maso Widumhof . Spinacini "Buon Enrico" in Tempura . rapanelli . Briciole di pane di segale . funghi cardoncelli Kirnig. Dressing al limone naturale



20 Euro

Vellutata alle erbe di campo secondo Hildegard di Bingen

Olio di erbe e germogli di abete . Croutons di segale bio . salmerino affumicato "Sal-mone Dolomiti"

V

9 Euro

antipasto



Primo

Fagottini di pasta fresca su aromi di campo

SD

Segale BIO Regiokorn Mulino Merano . Fonduta di Trentingrana . olio di rapanelli . polvere di galanga . erbe di campo scottate



V

15 Euro

Risottino di bosco

Riso carnaroli Acquarello Bio . Olio alle radici di pino mugo . Germogli di abete rosso e larice . Erbe di campo . Formaggio “Monte Mais” maturato nel Bunker di Passo Palade

V,G

14 Euro

Polenta grezza dal maso Roatnockerhof

Crema di formaggio fresco di latte crudo . Essenza di pomodorini datterini e confit . Pesto all’abete rosso . Insalatine di erbe di campo e bosco marinate

V

14 Euro

Tagliolini Vitagran all’ortica

Pasta fresca all’uovo con mix di farina vitaminica Vitagran Rieper . Baccelli di piselli verdi . ragout di capriolo tagliato a mano . olio d’oliva nativo . punte di fiori di campo

15 Euro

primo



Secondo

„Geröstel“ vegetariano

SD

Lenticchie . funghetti nobili Kirnig . patate . porro . erbe di campo . cumino selvatico

V, L, G

18 Euro

Smoke . Il filetto di trota rosa montana & l'abete rosso

Germogli, semi e olio dell'abete rosso . pomodorini datterini . pinoli . patate saltate con erbe . sale fumè

G

24 Euro

Ragout di ossobuco di maialino & risottino

SD

Erbe spontanee . Risottino Carnaroli Acquarello . Punte di fiori di campo . Ragout di ossobuco di maialino cotto a bassa temperatura

G

19 Euro

Petto di pollo da allevamento libero

Mirtilli rossi . Patate novelle . mostarda di lamponi e germogli di abete . Radicchio dell'orso (cicerbita alpina)

G

19,50 Euro



CERVO . Il controfiletto di cervo

Crosta di pane "Schüttelbrot" di Segale con erbe, germogli e pane "Schüttelbrot" . Radicchio dell'orso . purè di topinambur . Mirtilli rossi . Piretro

L

33 Euro

secondo



Dolce

Cre moso bianco

Cre moso cioccolato bianco . mix di bacche . pralina di patata e cioccolato con caramello di tarassaco . polvere di ortica . petali . piccoli frutti

V

9,50 Euro

Canederli di ricotta in crosta germogli di abete

Rabarbaro . bacche di bosco . Yogurt naturale BIO . Avena e segale dal maso Roatnockerhof caramellatati



V

9,50 Euro

Cre moso gelato all'abete rosso & riduzione di olivello

Piccoli frutti . pralina di cioccolato . chips dolci . gelato all'abete rosso . Elisir di olivello spinoso secondo H. v. Bingen

V,G

9,50 Euro

Fromages Val di Non

Selezione di formaggi. Eccellenze culinarie di confine .

Mostarda fatta in casa

V

18 Euro