



# CERVO

## RESTAURANT

### MENU RADICCHIO TARDIVO

Passo dopo passo la natura intorno allo Zum Hirschen si tinge dei splendidi colori d'autunno. Nei campi in Alta Val di Non, il Radicchio Tardivo viene raccolto e affinato in acqua di sorgente. Una salutare verdura dal colore rosso carminio, fresco e con una piacevole e delicata nota amarognola al palato.

Durante i mesi autunnali, il Radicchio Tardivo diventa protagonista nella cucina del ristorante CERVO con creative combinazioni arricchite da aromi ed essenze del bosco, seguendo i principi di Slow Food, la filosofia di Ildegarda 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.



## Filosofia & Valori

La gastronomia CERVO nasce al crocevia tra due culture, si identifica con il territorio e si basa sui valori e le caratteristiche del cervo:

- . Eleganza
- . Naturalezza
- . Originalità
- . Orgoglio
- . Libertà



- . Leggiadria
- . Rispetto
- . Umiltà
- . Semplicità
- . Territorialità

Troviamo ispirazione nella trascendenza della natura, nell'aura spirituale del Santuario di Senale e dalla lunga storia della nostra casa, 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.

Edith . Mirko . Ingrid . Il Team



## 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 essiccate – infusi di erbe)
- . Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana e formaggi)
- . Giorgio Anselmi di Brez (Mele)
- . Tiziano Pezzini di Cavareno (Polenta)
- . Kirnig a Aldino (Funghi nobili)
- . DELEG – cooperativa produttori agricoli – (Radicchio Tardivo)

### **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.



## Antipasto & Zuppa

### **Nido di Radicchio Tardivo**

Salmerino "Salmone Dolomiti" . mousseline di zucca . Trentingrana  
lamponi . grissino di segale . polvere di piretro

18 Euro

### **Ingrid – i miei TAPAS al Radicchio Val di Non**

Radicchio Tardivo in 7 specialità . pane a lievitazione acida di segale del maso  
Roatnockerhof tostato . crema di burro con olio d'oliva del Garda

V

17 Euro

### **Il guanciale del maso Widumhof & il Radicchio Tardivo**

Tiepido . Aceto Lagrinum Agro Nobile . lenticchie . olio d'oliva . pepe .  
galanga

G, L

17,50 Euro

### **Caldo & cremoso . La vellutata al Radicchio Tardivo**

Duetto di patate Val di Non – chips & cubetti . burro rosso BIO al Teroldego  
pepe secondo Hildegard di Bingen

V

9 Euro

V-Vegetariano, G-senza glutine, L-senza lattosio

**ANTIPASTO**



## Primo

### **Tortelloni: dialogo tra Radicchio Tardivo e Zucca**

segale del mulino di Merano . Trentingrana . chips di zucca  
olio aromatizzato alla galanga

V

14 Euro

### **Cavatelli . Radicchio Tardivo e frumento BIO Val di Non**

Varietà di zucca – crema, chip, cubetti . formaggio fresco del maso  
Roatnockerhof . germogli di fiori . polvere di piretro

V

14 Euro

### **Risottino “Carnaroli” Fattoria del Garzador**

Trilogia di Radicchio Tardivo – al forno, brasato, naturale . essenza di  
Teroldego . Trentingrana Vecchio a scaglie

V, G

14 Euro

### **Crema di Polenta bianca “Fattoria del Garzador”**

Tartufi autunnali . Radicchio Tardivo . Ricotta Val di Non . essenza verde  
di spinacini di campo *Buon Enrico*

V, G

15 Euro

**PRIMO**



## Secondo

### **„Geröstel“ vegetariano di Radicchio Tardivo**

Patate Val di Non . ceci . radici e tuberi dagli orti della Val di Non . uovo d'allevamento libero Strickerhof al forno . essenza rossa di Teroldego

V, L

17,50 Euro

### **Filetto arrosto della trota di ruscello rosa**

Funghi nobili Kirnig . pane tostato . olio aromatizzato al carbone attivo . “salsa verde” di Radicchio Tardivo . patate parisiennes

L

22 Euro

### **Il filetto di maialino & i fiocchi d'avena del maso Roatnockerhof**

Duetto di Radicchio Tardivo – brasato & naturale . Risottino alle 5 erbe secondo Hildegard di Bingen . chips di zucca

L

20 Euro

### **Guancia di Beef del maso Widumhof**

cotto a bassa temperatura per 48 ore . Radicchio Tardivo brasato . schiuma di porcini . patate Val di Non . pane “Schüttelbrot” . galanga

21 Euro

### **Steak di cervo (250 g) & il bosco della Val di Non**

cotto a bassa temperatura . funghi Kirnig . crosta di Radicchio Tardivo . radici . essenza rossa di Teroldego . patate . confiture al Radicchio

L

32 Euro

**SECONDO**



## Dolce

### **Tronchetto dolce nel prato autunnale**

Croccante tronchetto di mandorle . ripieno di cremoso al cioccolato bianco

Opalys . Radicchio Tardivo dolce . bacche . nocciole del bosco

V

10 Euro

### **Millefoglie – caramellizzato**

Duetto di castagne – cremoso & ragù . essenza di Radicchio . petali

pere Val di Non aromatizzate con Teroldego

V

9 Euro

### **Ingrid . La mia LIAISON fruttata**

Prugne di montagna . pere . praline di castagne . sorbetto al Radicchio

mirtilli rossi

V, G, L

9 Euro