

CERVO

RESTAURANT

MENÙ 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 pianta 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.

Ingrid Mocatti ed il team del ristorante CERVO



Da sapere

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo per la maggior parte prodotti e 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)
- . Deleg cooperativa produttori Alta Val di Non (Radicchio Tardivo)
- . L'Essenza nel Bosco a Brez (erbe essiccate – infusi di erbe)
- . Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana e formaggi)
- . Giorgio Anselmi di Brez (Mele)
- . Kirmig 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.

“Il castagno è molto caldo e, a causa del suo calore, ha una grande virtù, poiché simbolizza la discretio (la giusta misura, la via del mezzo, la moderazione) e tutto ciò che è in esso, e anche nel suo frutto, è utile per ogni tipo di debolezza che è nell'uomo”

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

Coda di bue Widumhof & radice die Radicchio Tardivo

SD

Coda di bue croccante . insalatina di radicchio tardivo . dip al radicchio . pesto .

L

17 Euro



Ingrid. Tapas al Radicchio Tardivo

SD

Variazioni di radicchio tardivo: fresco & croccante . fermentato . formaggio Roatnockerhof al radicchio e teroldego . mostarda . pesto

L

18 Euro

Onsen. L'uovo e il Radicchio Tardivo

Uovo da allevamento libero Strickerhof cotto a bassa temperatura a 62°C per 1 ora . melograno . insalatina di tardivo . crema di tardivo . patate . essenza al radicchio

V,L

16 Euro



Vellutata al Radicchio Tardivo

Tortellini ripieni di tardivo . fiocco di burro al teroldego

V

9 Euro

antipasto



Primo


Taglioni di farina Vitagran al Radicchio e tartufo

Farina Vitagran multicerale . tartufo nero . Trentingrana . tuorlo d'uovo marinato maso Strickerhof grattugiato . petali di fiordaliso

V

16 Euro

Risottino Vialone Nano

Radicchio Tardivo . Trentingrana . SAPA Balsamico di mosto d'uva . Grano saraceno di Terragnolo 

G,V

15 Euro

Tortelloni di farina di segale Bio scottata

Ripieno di radicchio tardivo e formaggio fresco dal maso Roatnockerhof . Espuma di carbonara . Speck croccante . polvere di galanga

V

15 Euro



Ingrid. Dialogo di gnocchi con Radicchio Tardivo e zucca

SD

Gnocchi di patate . gnocchi di zucca . pesto al radicchio . cubetti di zucca fermentata . formaggio del pastore Castelfondo in scaglie . trigonella

V

15 Euro

primo



Secondo

Veg in cartoccio. Radicchio Tardivo

Radicchio Tardivo . Pomodorini piccadilli . pomodorini San Marzano . olio EVO dal Garda . mandorle salate e tostate . petali di fiori di campo . patate montane

V, G, L

18 Euro

Smoke . Il filetto di trota & il Radicchio Tardivo

Cotta con aromi di bosco . olio al radicchio . radice di radicchio . patate montane . nocciole

G,L

24 Euro

Joue de bovin. Guanciaie di manzo nostrano

SD

Brasato nel Teroldego . crosta di trigonella secondo Hildegard di Bingen . purea di cavolfiore . radice di radicchio tardivo in tempura

G

24 Euro

Trancio di spalla di maialino

Cotto a bassa temperatura & croccante . insalata di patate . Radicchio Tardivo . zucca violina . chips . polvere di galanga . dip alle erbe spontanee

G

22 Euro



CERVO . Trilogia di cervo della Val di Non

alla griglia – brasato – polpetta . crosta di pane segalino “Schüttelbrot” . porcini . radicchio grigliato . polenta grezza Val di Non . essenza di balsamico rosso

33 Euro

secondo



Dolce

Duetto con Creme Brûlée & sorbetto al mirtillo rosso

Zucchero fair trade . pera Pala Val Venosta in agrodolce & chips . sorbetto di mirtillo rosso . radicchio Tardivo . chips di farro

V 9,50 Euro

“Discretio”: Trilogia di castagna

mousse di castagna . pralina di castagna . terra di castagna . frutti di bosco . polvere di aromi di bosco . petali di fiori di campo

V 10,00 Euro



Pasta sfoglia al farro caramellata



Ripiena di mela Val di Non e prugna . noce bleggiana . essenza di radicchio e Teroldego . gelato aromatizzato all'abete

V 9,50 Euro

Fromages Val di Non

Selezione di formaggi . Eccellenze culinarie di confine .
Mostarda fatta in casa

V 18 Euro



Sapori tipici del territorio

Testina di vitello croccante

Testina di vitello Widumhof a cubetti . Verdura di campo e di bosco . salsa rossa di radicchio . dip all'abete rosso . polvere di patate e porcini

L 17 Euro

Mezzelune alpine

ripiene di spinacino selvatico "Buon Enrico" e ricotta Val di Non . burro ai fiori . Trentingrana

V 15 Euro

Canederli Fontal

Trentingrana . formaggio Fontal Caseificio di Fondo . burro alla galanga . insalattine autunnale con radicchio tardivo

V 13 Euro

Gulasch di manzo del maso Widumhof

Canederlo alle erbe . insalatina con erbe spontanee

17 Euro

Cotoletta di tacchino - crunchy

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

16 Euro

„Schmarren“ alla ricotta caramellato e mela Val di Non

Gelato fatto in casa . confettura di piccoli frutti e tardivo .
noci caramellate

V 12 Euro

dalla tradizione