



Cervo Bistro

Una gastronomia naturale, fondata sui principi della salute, del benessere, della spiritualità e del rallentamento ha per noi un grande valore.

I prodotti che provengono dai piccoli circuiti di contadini e produttori locali diventano protagonisti della nostra cucina al crocevia tra due culture. In questo modo diamo il nostro contributo personale al Vostro star bene, rinunciando consapevolmente ad insaporitori e sostanze che accentuano il sapore naturale delle pietanze. Utilizziamo spezie ed aromi, 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.

Edith, Ingrid, Mirko, Erwin ed il cervo-team

Ⓜ senza glutine Ⓥ vegetariano Ⓛ senza lattosio

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

Per la preparazione dei nostri piatti possono essere usati dei prodotti surgelati.



SCODELLA ALPINA 14,50

Crocanti foglie di insalata con formaggio di capra del maso Wegerhof, bacche di mirtillo rosso, Speck, zenzero e croccanti dadini di segalino

SCODELLA MEDITERRANEA 14,50

Insalata, mozzarella, uovo croccante del maso Strickerhof, semi di Chia, pane arrostito all'aglio e salsa di pomodoro San Marzano Ⓥ



SPECIALITÀ DALL'AFFUMICATIOIO 12,80

Speck Widumhof, bresaola di manzo, Kaminwurzen, Mortandela con rafano Ⓛ

CARPACCIO DI CERVO MARINATO 13,50

con funghi porcini grigliati, insalata, scaglie di formaggio nostrano, dressing ai germogli di larice e chips di pane nero

SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA 15,00

con punte di insalata fresca, carpaccio di pane di segale e formaggi freschi del maso Roatnockerhof



DUE CANEDERLI ALLO SPECK 7,00

in brodo di carne con erba cipollina

CONSOMMÉ 6,50

con crespelle al prezzemolo Ⓥ



TRIS DI CANEDERLI SUDTIROLESIS 11,80

con burro fuso su un letto di insalata, Trentingrana e granella di nocciole Ⓥ

TAGLIOLINI DI SEGALE E FARRO 9,50

caserecci con ragout di cervo

MEZZELUNE FATTE IN CASA 11,00

con foglie di spinacino, ricotta del Caseificio di Fondo e burro fuso ai fiori Ⓥ



FILETTINI DI MAIALE 16,50

in manto di Speck con salsa alla birra "Sixtus" e crocchette di patate fatte in casa Ⓛ

COTOLETTA DI TACCHINO 13,50

in crosta di fiori, con patate arrosto e confettura fatta in casa di mirtillo rosso Ⓛ 15,00

STEAK DI SEDANO RAPA 15,50

con cumino selvatico e funghi porcini in salsa al Lagrein, patate arrosto Ⓥ Ⓜ Ⓛ

ERWIN. II MIO GULASCH 14,50

di manzo nostrano, due canederli allo speck, carota brasata

GRÖSTEL "CONTADINO" NONSBERG 15,50

con carni di manzo nostrano, speck Widumhof e patate con insalata di cavolo e speck Ⓛ Ⓜ



VARIAZIONE DI FORMAGGI 13,50

della Val di Non con confettura fatta in casa Ⓥ



STRUDEL 3,20

di pastafrolla fatto in casa, con mele della Val di Non Ⓥ

PANNA COTTA 6,50

di yogurt naturale della latteria sociale "Merano" al bicchiere, con confettura ai frutti di bosco Ⓥ

SOFFICE SCHMARRN 9,50

caramellato, mele Melinda, mirtillo rosso e gelato al pino mugo Ⓥ

Produttori locali:

Widumhof a Senale, Fam. Eugen Kofler (carni e salumi)

Roatnockerhof a Senale, Fam. Georg Weiss (pane e Formaggio)

Strickerhof a Senale, Donà Christian (uova)

Wegerhof a Lauregno, Oskar Kessler (formaggi di capra)

Cooperativa dei produttori agricoli

Val d'Ultimo - Alta Val di Non (radicchio)

Caseificio Sociale di Fondo (formaggi)

Azienda Agricola Anselmi (mele)