

# Hidalgo

RESTAURANT   
BEEF TASTING  
SUITES

Liebe Gäste,  
aus dieser Speisekarte können Sie nach Gusto 4 Gänge frei wählen.

Cari ospiti,  
di questo menu potrete scegliere 4 portate a scelta libera.


Dear guest,  
you can choose a 4 course menu from this list of your choice.

## KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI | APPETIZERS

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  
Fiori di zucchine gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino   
"Au gratin" of courgette flowers, stuffed with buffalo mozzarella and stracchino

Quinoasalat mit mariniertem Pak Choi und Räuchertofu   
Insalatina di quinoa e pak choi marinato con tofu affumicato  
Quinoa salad with marinated bok choy and smoked tofu

Gemischter Salat mit Büffelmozzarella   
Insalatona con mozzarella di bufala  
Bowl of mixed salad, tomatoes and buffalo mozzarella

Mozzarella Caprese | Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum   
Mozzarella Caprese  
Mozzarella Caprese | Mozzarella with tomatoes, Oliveoil and fresh basil

Meeresfrüchte-Salat auf Daikonbett mit mariniertem Pak Choi  
Insalata ai frutti di mare su letto di daikon e pak choi marinato  
Seafood-salad on shaved Daikon with marinated bok choy

Marinierter Südtiroler Saibling mit Fenchelcreme, Anis und Giardiniera (eingel. Gemüse)  
Salmerino altoatesino marinato con crema di finocchio, anice e giardiniera  
Marinated south tyrolean char with fennelcream, aniseed and giardiniera (pickles)

Vitello tonnato mit Artischocken  
Vitello tonnato con carciofi  
Vitello tonnato with artichokes

Rohschinken „Valsellustra“ mit Honigmelone  
Prosciutto crudo „Valsellustra“ con melone  
Raw Ham Prosciutto „Valsellustra“ with melon

Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot  
Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato  
Tartar „Hidalgo“ style served with toasted bread


Südtiroler Speckplatte mit Gewürzgurken  
Piatto di Speck sudtirolese con cetrioli all'aceto  
South Tyrolean Speck platter with pickled cucumbers

Hirschcarpaccio mit Mönchsbart und Julienne von gebackener roter Bete  
Carpaccio di cervo con salicornia e julienne di barbabietola al cartoccio  
Venison Carpaccio with barilla plant and julienne of baked beetroot

### ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO | ALLERGEN NOTE

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.  
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.  
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering.  
They will be glad to give you further information.

## SUPPEN | CREME E MINESTRE | SOUPS

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
Crema di zucca con di semi di zucca tostati  
Cream soup of squash and toasted squash seeds 

Kastaniencremesuppe mit geraspelttem schwarzen Trüffel  
Crema di castagne con scaglie di tartufo nero   
Cream soup of chestnut with rasps of black truffle

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe   
Crema di patate e porro  
Cream soup of potatoes and leek

Tomatencremesuppe mit Brot-Croûtons   
Crema di pomodori con croûtons di pane  
Cream soup of tomatoes with Croûtons

Frittatensuppe  
Minestra con tagliolini di crespelle  
Soup with thinly cut pancakes

Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini  
Consommé di manzo con tortellini ripieni di vitello fatti in casa  
Beef broth with homemade veal-filled tortellini

## VORSPEISEN | PRIMI PIATTI | STARTERS

Risotto mit Südtiroler Pilzen   
Risotto ai funghi altoatesini  
Risotto with south tyrolean mushrooms

Gemüselasagne   
Lasagna alle verdure  
Lasagna with vegetables

Spaghettini „Granoro“ mit Basilikum-Pinienkern-Pesto   
Spaghettini „granoro“ con pesto al basilico e pinoli  
Spaghettini „Granoro“ with basil-pine-nut-pesto

Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio   
Crespelle gratinate al radicchio  
Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio-filling

Risotto mediterranean | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini und Tomaten  
Risotto mediterraneo | Tre tipi di riso con gamberi, zucchini e pomodoro  
Risotto mediteranéé | three different types of rice, shrimps, zucchinis and tomatoes

Maccheroncini all'Amatriciana | Tomaten, Parmesankäse, Speck  
Maccheroncini all'Amatriciana | pomodori, parmigiano, Speck  
Maccheroncini all'Amatriciana | Tomatoes, parmesan, Speck

Wagyu-Knödel an Pilzsauce  
Canederli di Wagyu con salsa ai funghi  
South Tyrolean dumplings with Wagyu Beef and sauce of mushroom

Brennnessel-Tagliatelle mit Rinds-Ragù und Pilzen  
Tagliatelle alle orteche con ragù di manzo e funghi  
Nettle-leaf-Tagliatelle with beef ragù and mushrooms

Risotto mit krokantem Kürbis und hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch  
Risotto con zucca croccante e manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa  
Risotto with crispy squash and homemade South Tyrolean dry aged beef

## HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI | MAIN COURSE

Laibchen aus Hülsenfrüchten und Karotten mit Kräuterremoulade,  
gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Polpette di legumi e carote, remoulade alle erbe,  
verdure grigliate-marinare e patate al rosmarino  
Legumes-patty with herb-remoulade  
grilled-marinated vegetables and oven-roasted potatoes



Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem Ziegenfrischkäse  
mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Rosmarinkartoffeln  
Bis di formaggio Tomino e formaggio fresco di capra gratinato  
con verdure grigliate-marinare, mostarda fatta in casa e patate  
Duet of soft „Tomino“ cheese and fresh „au gratin“ goat cheese  
with grilled vegetables, homemade mostarda and oven-roasted potatoes



Gegrillte Riesengarnelen mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln  
Gamberi grigliati con bietola spadellata e patate al rosmarino  
Grilled king prawns with sautéed chard and oven-roasted potatoes

Regionales Saiblingsfilet bei niedrigerer Temperatur gegart  
mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln  
Salmerino regionale cotto a bassa temperatura  
con bietola spadellata e patate al rosmarino  
Regional char, cooked at low temperature  
served with sautéed chard and oven-roasted potatoes

Baccalà alla Vicentina mit Polenta | Getrockneter Stockfisch, Olivenöl, Milch,  
Parmesan, Kräuter, *jeden Freitag*  
Baccalà alla Vicentina con polenta, *ogni venerdì*  
Baccalà alla Vicentina with Polenta | Dried Stockfish olive oil, milk,  
parmesan herbs, *every friday*

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, serviert mit knusprigem Toastbrot, 180 g  
Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato, 180 g  
Tartar „Hidalgo“ style served with toasted bread, 180 g

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler  
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree  
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky  
altoatesino „Puni“ fatta in casa con carotine glassate e purea di patate alla "Hidalgo"  
Beef Fillet Medallion with sweet South Tyrolean Puni-Whisky sauce,  
sautéed savoy cabbage and mashed potatoes

In Lagrein geschmorte Rinds-Wangen  
mit gegrillt-mariniertem Gemüse und Hidalgo Spezial Püree  
Guancia di manzo brasato con salsa al Lagrein,  
verdure grigliate-marinare e purea di patate alla "Hidalgo"  
In Lagrein wine braised beef cheek  
served with grilled-marinated vegetables and mashed potatoes

Rindsfilet vom 900°C Grill gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Filetto di manzo dall' Beef Grill, verdure grigliate-marinare e patate al rosmarino  
Beef Tenderloin from our 900°C Beef Grill served  
with grilled-marinated vegetables and oven-roasted potatoes

Saltimbocca alla romana | Kalbsschnitzel, Schinken, Salbei  
Saltimbocca alla romana  
Saltimbocca alla romana | Veal cutlet, ham, sage

Lammkarree mit Bärlauch-Kartoffelpüree,  
gegrillt-mariniertem Gemüse und Kurkuma-Demi-glance  
Carré d'agnello con purea di patate all' aglio orsino,  
verdure grigliate-marinare e demi-glance alla curcuma  
Lamb loin with grilled-marinated vegetables,  
wild-garlic-mashed potatoes and tumeric flavored demi-glance

# DESSERT | DOLCI | SWEETS

Zitronensorbet

Sgroppino (sorbetto al limone)

Creamy lemon sorbet



Sorbet-Variation von Mango, Himbeere & Apfel

Variazione di sorbetti di mango, lampone e mela

Sorbet selection with mango, raspberry and apple

Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade

mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Haselnusseis

Trancio al mousse di cioccolato bianco e fondente ripieno

con confettura di arance e gelato di nocciola fatto in casa

Slice of dark and white chocolate mousse with orange sauce

Pistazien-Crème-Brûlée

Crème-Brûlée al pistacchio

Pistachio flavored Crème-Brûlée

Warmes Schokoladentörtchen

mit zart schmelzendem Kern und hausgemachten Vanilleeis

Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia fatto in casa

Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream

Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce

Panna cotta nel bicchiere con salsa di lamponi

Panna cotta served in a glass with Raspberry sauce

Triple-Schokoladenkuppel aus Creme von Zartbitter-Schokolade

und Herz aus Aprikose auf Dattel-Mandel-Kakaokruste

Sfera di triplo-cioccolato con cuore di albicocca

su letto di datteri, cacao e mandorla

Triple chocolate sphere with heart of apricot

on date-almond-cocoa base



Variation von Lakritze mit Amaretto-Krokant und Milkschokoladecreme

Delizia alla liquirizia con croccante all' amaretto e cremoso di cioccolato al latte

Variation of liquorice with Amaretto-crunch

and cream of milk chocolate

Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis

Tarte tiepida di mele con crema chantilly e gelato alla vaniglia fatto in casa

Warm Apple tarte with Chantilly-Cream and homemade vanilla ice cream

Käse-Sortiment mit hausgemachtem Früchtechutney

Assortimento di formaggi con chutney di frutta fatto in casa

Assortment of cheeses with homemade fruit chutney



**Sie wollen exklusiv original japanisches Kobe Beef verkosten?**

**Volete assaggiare l'originale Kobe Beef giapponese?**

**Would you like to taste an original Japanese Wagyu beef?**

Bitte reservieren Sie in unserem neuen „Restaurant im Restaurant“ dem Hidalgo Beef Tasting in japanisch-mediterranem Stil. Dort verkosten Sie exklusiv original japanisches Wagyu Beef und Wagyu Südtirol mit anderen exquisiten Fleischsorten.

Sprechen Sie uns einfach darauf an.

Vi preghiamo di prenotare nel nostro nuovo „ristorante nel ristorante“ l'Hidalgo Beef Tasting in stile giapponese-mediterraneo. Potrete degustare in esclusiva l'originale Kobe Beef giapponese confrontandola con altre carni deliziose. Parlatene con noi.

You are welcome to make a reservation in our new „restaurant in restaurant“ Hidalgo Beef Tasting, accomplished in mediterranean-japanese style.

Here you can taste an exclusive original Wagyu and Kobe Beef, comparing it with different types of meat. Don't hesitate to ask for further information.