

Dessert nach Wahl
Dessert a scelta

mit Grillgemüse und Hidalgo's Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln
con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo oppure patate al rosmarino

NOBLE PREMIUM BISON Roastbeef
Herkunft: Kanada/Origine: Canada

WAGYU SÜDTIROL Rib Eye
Herkunft: Ritten, Südtirol/Origine: Renon, Alto Adige

MANZO FRISONA | HOLSTEIN-RIND Roastbeef | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift | Herkunft: Italien
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged | Origine: Italia

CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye
Herkunft: Vereinigte Staaten/Origine: Stati Uniti d'America

Gesamt 260 g, serviert in zwei Gängen | totale 260 g, servito in due portate

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Maccheroncini, Creme von weißer Sojasauce, Brunoise vom hausgeräucherten Lachs
Maccheroncini con crema alla salsa di soya bianca e brunoise di salmone affumicato

prosciutto crudo di Wagyu, salami di Wagyu, crema lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu
Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef con marinatura allo Yuzu,

Variationen vom veredelten Wagyu:
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, mit Yuzu-Marinade
Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variationen vom veredelten Wagyu:

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

WINTER SPECIAL MENU

Hidalgo
RESTAURANT

DE | IT

WINTER SPECIAL MENU

Hidalgo
RESTAURANT

DE | IT

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, mit Yuzu-Marinade

Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variatione di Wagyu raffinato:

Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef con marinatura allo Yuzu,

prosciutto crudo di Wagyu, salami di Wagyu, crema lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu

Maccheroncini, Creme von weißer Sojasauce, Brunoise vom hausgeräucherten Lachs

Maccheroncini con crema alla salsa di soya bianca e brunoise di salmone affumicato

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Gesamt 260 g, serviert in zwei Gängen | totale 260 g, servito in due portate

CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye

Herkunft: Vereinigte Staaten/Origine: Stati Uniti d'America

MANZO FRISONA | HOLSTEIN-RIND Roastbeef | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift | Herkunft: Italien

frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged | Origine: Italia

WAGYU SÜDTIROL Rib Eye

Herkunft: Ritten, Südtirol/Origine: Renon, Alto Adige

NOBLE PREMIUM BISON Roastbeef

Herkunft: Kanada/Origine: Canada

mit Grillgemüse und Hidalgo's Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln

con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo oppure patate al rosmarino

Dessert nach Wahl

Dessert a scelta

