



HIDL
HIDALGO BEEF LOVERS
HIDL

**Unsere
Beef Tasting
Menüs**

Hidalgo
COLLECTION



Unsere **Beef Tasting Menüs** präsentieren unsere Spezialfleischere aus aller Welt in vier tollen Menüs. Schon ab 2 Personen kommt Ihr in den Genuss saftiger Fleischverkostungen. Na, Fleischeslust geweckt?

Romstraße 7 | 39014 Burgstall bei Meran
+39 0473 292 292
www.restaurant-hidalgo.it
www.aomi.it

365 Tage geöffnet

Hidalgo
RESTAURANT

SPECIAL BEEF MENÜ

für mindestens 2 Personen

ANTIPASTO

Variation vom veredelten japanischen Wagyu

PRIMO

Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo und gehobeltem schwarzem Trüffel

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND

Gesamt 260 g, serviert in zwei Gängen

I
GOP NEBRASKA BLACK ANGUS
Rib Eye

&

ITALIENISCHES HOLSTEIN-RIND
8 Wochen Dry Aged, hausgereift
Roastbeef

II

WAGYÜ SÜDTIROL
Rib Eye

&

NOBLE PREMIUM BISON CANADA
Roastbeef

jeweils mit Grillgemüse und Hidalgos Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln

DESSERT
nach Wahl

78 Euro
pro Person



BEEF LOVER'S MENÜ

für mindestens 2 Personen

ANTIPASTO

Haustatar vom Rind, serviert
mit knusprigem Toastbrot

PRIMO

Spaghetti alla carbonara Wagyu Style
mit Wagyu Schinken

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND

Gesamt 240 g, serviert in zwei Gängen

SÜDTIROLER DRY AGED BEEF

8 Wochen hausgereift

Roastbeef

&

OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Rib Eye

II

WAGYU x BLACK ANGUS SÜDTIROL

Roastbeef

&

WAGYU KAGOSHIMA JAPAN

Rib Eye

jeweils mit Grillgemüse und Hidalgos
Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln

DESSERT

nach Wahl

78 Euro
pro Person



TSUKI MENÜ

für mindestens 2 Personen

ANTIPASTO

Veredelte Wagyu Variation

PRE-PRIMO

Wagyu Cannelloni

PRIMO

Wagyu Knödel mit Pilzsauce

BEEF TASTING

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

100 g | Ocean Beef FILET
NEUSEELAND

serviert mit glasiertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

DESSERT

nach Wahl

93 Euro
pro Person



TAIYO MENÜ

für mindestens 2 Personen

PRE-ANTIPASTO

Dreierlei Wagyu-Paté von
Schinken, Salami und Oliven &
Veredeltes Wagyu:
Rohschinken und Salami mit schwarzem
Timut-Pfeffer und Wagyu Brötchen

ANTIPASTO

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu
Südtirol mit Yuzu Schale, fermentiertem
Gemüse und Lavendel-Brioche-Brot

PRE-PRIMO

Überraschung

PRIMO

Kobe Beef Ravioli
Radicchio-Trevigiano-Sauce

WAGYU TASTING

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE
JAPAN

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

serviert mit glasiertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

DESSERT

Hausgemachte Pralinenvariation
„Spirit of Japan“

110 Euro
pro Person