

mit Grillgemüse und Hidalgos Spezial Püree | con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo



LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen
Frollato a secco per 21 giorni e stagionato con muffa nobile
Australien, Schimmelreifung: Schweiz/Australien, stagionatura: Svizzera

④

WAGYU SÜDTIROL Rib Eye
Südtirol/Alto Adige

③

KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged
Südtirol/Alto Adige

②

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

①

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 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

Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef, prosciutto crudo di Wagyu,
salami di Wagyu, crema lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu

Variationen vom veredelten Wagyu:
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,
Wagyu-Salami, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken
Variazione di Wagyu raffinato:
Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef, prosciutto crudo di Wagyu,
salami di Wagyu, crema lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu

SPRING SPECIAL MENU

DE | IT

DE | IT

SPRING SPECIAL MENU

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,
Wagyu-Salami, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variazione di Wagyu raffinato:

Duetto di carpaccio di Wagyu altoatesino & Kobe Beef, 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

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 260 g, servito in due portate

① **CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye**
Vereinigte Staaten/Stati Uniti d'America

② **KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye** | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged
Südtirol/Alto Adige

③ **WAGYU SÜDTIROL Rib Eye**
Südtirol/Alto Adige

④ **LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef**
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen
Frollato a secco per 21 giorni e stagionato con muffa nobile
Australien, Schimmelreifung: Schweiz/Australien, stagionatura: Svizzera



mit Grillgemüse und Hidalgos Spezial Püree | con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo