



Kulinarischer Erlebnisabend **Wagyu Südtirol Tasting**

Mittwoch, 24.10.2018 · 19 Uhr

Vergleichsverkostung zwischen
Wagyu Südtirol & Japan
5 Gänge Wagyu Menü

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen
und treffen Sie den Jungbauern & Produzenten
von Wagyu Südtirol **Stefan Rottensteiner**.

120 Euro mit Weinbegleitung & Getränken

Infos & Reservierung auf:

www.restaurant-hidalgo.it/wagyu-suedtirol-tasting

Infos bei Lissy: 0473 292 292 | events@restaurant-hidalgo.it





Wagyu Südtirol Tasting Menü

24.10. 2018 · 19 Uhr

Vergleichsverkostung
Wagyu Südtirol & Japan
Variation von veredeltem Wagyu | 100% Wagyu
Schinken, Salami, Bresaola, Lardocreme

●
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol
mit Yuzu-Sauce, mariniertem Radicchio dell'orso
und Lavendel-Brioche-Brot

●
Bis von Kobe Beef Ravioli
mit kandierten Endivien
& Wagyu-Knödel an Pilzsauce

●
**HIGHLIGHT VERGLEICHVERKOSTUNG
WAGYU SÜDTIROL & JAPAN VOM GRILL**

WAGYU SÜDTIROL
RIB EYE | 5 Wochen Dry aged &
RIB EYE | 2 Wochen abgehangen
&
WAGYU KAGOSHIMA | JAPAN
RIB EYE

●
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly
und hausgemachtem Vanilleeis