

DE

# Hidalgo

RESTAURANT

## MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHR WEIHNACHTSESSEN

Gerne können Sie den Abend mit einem Aperitif starten. Wie wär's z.B. mit unserem Hausaperitif Hidalgo Swing, einem Prosecco, Veneziano oder einem Glas Franciacorta? Gerne stellen wir dafür Knabbereien wie Chips, Oliven, hausgemachte Grissini ecc. bereit.

FÜRS APERITIF BERECHNEN WIR 5 EURO PRO PERSON

### DIE MENÜVORSCHLÄGE

#### **Menü 1 -3:**

Wenn Sie einzelne Speisen abändern möchten, können wir Ihnen von der Hidalgo Karte gerne Alternativen anbieten.

#### **Menü 4:**

Das Spezialmenü servieren wir für 12-20 Personen (bei weniger Personen gerne im Saal) in einer eigenen Stube, in der Sie ungestört feiern und beisammen sein können. Gerne begleiten wir das Menü nach Wunsch mit Informationen über die verschiedenen Fleischsorten aus aller Welt.

#### **Menü 5:**

Das Wagyu Pur Menü servieren wir in unserem Restaurant Aomi, welches sich dem Genuss des zartesten Fleisches der Welt verschrieben hat, Wagyu und Kobe Beef aus Japan und Südtirol.

### WEINBEGLEITUNG

Wenn Sie eine Weinbegleitung oder Beratung zur Weinauswahl wünschen, sprechen Sie uns gerne darauf an.

IT

# Hidalgo

RESTAURANT

## PROPOSTE MENU

### PER LA VOSTRA CENA NATALIZIA

*Volete incominciare la cena con una aperitivo?  
Serviamo p. e. il nostro aperitivo di casa Hidalgo Swing, un  
Prosecco, Veneziano oppure un bicchiere di Franciacorta...  
Volentieri accompagniamo l'aperitivo con stuzzichini  
come chips, olive, Taralli e salatini fatti in casa ecc.*

**PER L'APERITIVO CALCOLIAMO UN PREZZO DI 5 EURO PER PERSONA**

### LE PROPOSTE MENU

#### **menu 1-3:**

*Se desiderate cambiare delle pietanze a vostro favore vi  
possiamo proporre altri piatti dalla nostra lista dell'Hidalgo.*

#### **menu 4:**

*Per 12-20 persone serviamo il menu speciale nella nostra  
Stube rossa (se siete in meno vi prepariamo un tavolo a parte  
in sala) dove potrete festeggiare tra di voi in tranquillità  
totale. Volentieri accompagniamo il menu -se desiderato- con  
delle informazioni sulle carni serviti di tutto il mondo.*

#### **menu 5:**

*Il menu Wagyu puro serviamo nel nostro ristorante Aomi, che  
si dedica alla carne più preziosa al mondo, Wagyu e Kobe Beef,  
dal Giappone e dall'Alto Adige.*

### ABBINAMENTO VINI

*Se desiderate proposte per vini che possono essere abbinati  
al menu scelto le aiutiamo volentieri.*

# Hidalgo

RESTAURANT

## MENÜ | MENU 1

*Gruß aus der Küche | Saluto dalla cucina*

### ANTIPASTO

*Bis von gratinierten Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelmozzarella und Stracchino & Tatar vom Rind mit knusprigem Toastbrot  
Bis di fiori di zucchine gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino & tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato*

### SUPPE | CREMA

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
Vellutata di zucca con semi di zucca tostati*

### VORSPEISE | PRIMO

*Risotto mediterraneo  
Dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten  
Tre tipi di riso con gamberi, zucchine e pomodoro*

### HAUPTGANG | SECONDO

*Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler „Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Püree  
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky altoatesino „Puni“ fatta in casa con carote glassate e purea di patate alla "Hidalgo"*

### DESSERT

*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*

**53 EURO | 49 EURO OHNE SUPPE/SENZA CREMA**

# *Hidalgo*

RESTAURANT ● ● ●

## MENÜ | MENU 2

*Gruß aus der Küche | Saluto dalla cucina*

### ANTIPASTO

*Parmesan-Panna cotta mit reduzierter Weinsauce  
und rosa gebratenem Kalbscarpaccio*

*Panna cotta al Parmigiano con ristretto di vino  
e carpaccio di vitello rosolato*

### SUPPE | CREMA

*Erbsen-Minze-Zitronen-Süppchen*

*Crema di piselli, menta e limone*

### VORSPEISE | PRIMO

*Brennnessel-Tagliatelle mit Hirschragout*

*Tagliatelle alle ortiche con ragù cervo*

### HAUPTGANG | SECONDO

*Rindsfilet mit Portweinsauce, Püree und glasierte Karotten*  
*Filetto di manzo con salsa al Porto, purea e carotte glassate*

### DESSERT

*Lebkuchenhalbgefrorenes mit Zwetschgenragout*

*Semifreddo al panpepato con ragù di prugne*

53 EURO | 49 EURO OHNE SUPPE/SENZA CREMA

# Hidalgo

RESTAURANT 

## MENÜ | MENU 3

*Gruß aus der Küche | Saluto dalla cucina*

### ANTIPASTO

*Hirschcarpaccio mit Pfifferlingen, gelber Bete und Parmesankeks*

*Carpaccio di cervo con finferle,  
barbabietola e biscotto al parmigiano*

### SUPPE | CREMA

*Kastaniencremesuppe mit getoasteten chinesischen Datteln*

*Crema di castagne con giugiole tostate*

### VORSPEISE | PRIMO

*Risotto mit Radicchio Trevigiano und Walnüssen*

*Risotto con radicchio Trevigiano con noci*

### HAUPTGANG | SECONDO

*Kalbslende mit grüner Pfeffersauce,  
buntem Gemüse und Hidalgo Spezial Püree*

*Lombata di vitello con salsa verde di pepe  
con verdure miste e purè di patate speciale Hidalgo*

### DESSERT

*La delizia di Anna Maria:*

*Creme vom Arabica Kaffee auf Amaretto-Krokant  
in Ganache von weißer Schokolade*

*La delizia di Anna Maria: Crema al caffè Arabica  
con croccante di amaretto e ganache di cioccolato bianco*

**53 EURO | 49 EURO OHNE SUPPE/SENZA CREMA**

# Hidalgo

RESTAURANT 

## MENÜ | MENU 4

### ANTIPASTO

*Variationen vom veredelten Wagyu:*

*Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, Wagyu „Bresaola“ style, 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, Wagyu „Bresaola“ style, crema di Wagyu lardo & patè di prosciutto di Wagyu*

### VORSPEISE | PRIMO

*Gratinierte Crespelle mit Radicchio*

*Crespelle gratinate al radicchio*

### VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGI DI MANZO

*insgesamt 260g, serviert in zwei Gängen*

*totale 260 g, servito in due portate*

*CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye*

*DRY AGED KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye*

*WAGYŪ SÜDTIROL Rib Eye*

*LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef  
mit glasiertes Gemüse mit Majoran und Ofenkartoffeln  
con verdure glassate alla maggiorana e patate sfornate*

### DESSERT

*Dessert nach Wahl | Dessert a scelta*

**72 EURO**

# *Hidalgo*

RESTAURANT ● ● ●

## MENÜ | MENU 5

### PRE ANTIPASTO

*Veredelte japanische Wagyu Variation  
vom Wagyu Rohschinken, Wagyu Salami & Wagyu Lardocreme  
Variazione di Wagyu giapponese raffinato: Prosciutto crudo  
di Wagū, salami di Wagū & crema di lardo di Wagū*

### ANTIPASTO

*Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Sauce,  
mariniertem wilden Spargel und Lavendel-Brioche-Brot  
Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo  
Yuzu con asparagi selvatici e pan brioche al profumo di lavanda*

### VORSPEISE | PRIMO

*Bis von Kobe Beef-Mönchsbartravioli an Sauce von  
Zitronengras & Wagyu-Wildkräuter-Knödel an Pilzsauce  
Ravioli al Kobe Beef e agretti con salsa al lemongrass  
& canederli di Wagyu con erbe selvatiche e salsa ai funghi*

### WAGYU VERKOSTUNG | DEGUSTAZIONE DI WAGYU

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE | SÜDTIROL/ALTO ADIGE  
40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE | JAPAN/GIAPPONE  
40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE | JAPAN/GIAPPONE  
mit Gemüsebeilagen | con contorni di verdure

### DESSERT

*Dessert nach Wahl | Dessert a scelta*

110 EURO