

# Hidalgo

RESTAURANT

## NEW YEAR *Celebration*

31.12.2022

ab 19:00 Uhr | dalle ore 19

---

6 Gang-Menü, Nach-Mitternachtssnack  
Musik & Tanz nach dem Galamenü  
Menu a 6 portate, spuntino dopo mezzanotte  
musica & ballo dopo il cenone

*118 Euro*

---

### **INFO & RESERVATION**

0473 292 292

[lissy.pernthaler@restaurant-hidalgo.it](mailto:lissy.pernthaler@restaurant-hidalgo.it)  
[www.restaurant-hidalgo.it/silvester](http://www.restaurant-hidalgo.it/silvester)  
[www.restaurant-hidalgo.it/capodanno](http://www.restaurant-hidalgo.it/capodanno)

# SILVESTERMENÜ

Carpaccio von der Wintermelone  
mit roten Osmose-Zwiebeln

Oktopus und Garnelen mit Chips von der  
violettten Kartoffel, Püree aus zerdrückten  
Essig-Kartoffeln und Petersilie mit Mandelmayonnaise

Karotten-Ingwer Süppchen mit Kimchi-Einlage

Cremig gerührter Parmesan-Risotto mit gerösteten  
Haselnüssen, Ragout vom Dry Aged Beef  
und schwarzem, gepufftem Reis

Yuzu und Sake Sorbet

Rindsfilet vom Grill mit Portweinsauce,  
Zitronen-Fenchel und Polenta-Sticks

Caprese Torte mit Zartbitterschokolade  
und Mandeln mit Fior-di-latte-Eis

## **AFTER MIDNIGHT SNACK**

Macheroncini all'amatriciana  
Cotechino und Linsen | Panettone

# CENONE DI CAPODANNO

Carpaccio di melone invernale  
con cipolle rosse in osmosi

Polpo e gamberi tostati con chips di patate viola,  
purea al prezzemolo e patata schiacciata all'aceto  
e maionese alle mandorle

Crema di carote e zenzero con kimchi coreano

Risotto alla parmigiana con nocciole tostate,  
ragù di manzo dry aged e riso nero soffiato

Sorbetto allo yuzu e sake

Filetto di manzo alla griglia con salsa al vino Porto,  
finocchio al limone e polenta croccante

Torta caprese con fondente al cioccolato  
e mandorle con gelato al fior di latte

## **AFTER MIDNIGHT SNACK**

Macheroncini all'amatriciana  
Cotechino e lenticchie | Panettone