

# Hidalgo

BEEF TASTING ●●●

Das Beef Tasting „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo im japanisch-mediterranem Stil zelebriert auf einzigartige Weise das Wagyu und Kobe Beef. Nach unserem Wissen, sind wir einzigartig in ganz Europa, denn wir widmen dem besten Fleisch der Welt gleich ein eigenes Restaurant, weil wir der Meinung sind, einem so außergewöhnlichem Fleisch gebührt besondere Aufmerksamkeit. Bei uns messen sich Spitzenfleischsorten auf einem Teller mit dem kostbarsten und zartesten Fleisch der Welt: Wagyu und Kobe Beef.

Il beef tasting „ristorante nel ristorante“ Hidalgo nello stile giapponese-mediterraneo celebra in modo straordinario il Wagyu e Kobe Beef. Da quello che noi sappiamo, siamo unici in tutta Europa, poiché dedichiamo un proprio ristorante alla carne migliore del mondo, siamo dell'opinione che a una carne così eccezionale spetta un'attenzione particolare. Da noi potete degustare le migliori carni fuoriclasse su un unico piatto con la carne più cara e delicata del mondo: Wagyu e Kobe Beef.

## WAGYU & CO. MENÜ | MENU

für mindestens 2 Personen  
per minimo 2 persone

Gruß aus der Küche  
Saluto dalla cucina

Bis von gratinierten Zucchini-Blüten mit  
Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  
& Haustatar vom Rind, serviert mit  
knusprigem Toastbrot

Bis di fiori di zucchine gratinati, ripieni  
con mozzarella di bufala e stracchino &  
tartara di manzo, classica "Hidalgo",  
con pane tostato

Wagyu Risotto  
Risotto con Wagyu

auf einem Teller serviert | servito su un piatto  
40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE  
SÜDTIROL/ALTO ADIGE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE  
JAPAN/GIAPPONE

100 g | Ocean Beef FILET/FILETTO  
NEUSEELAND/NUOVA ZELANDA

mit Beilagen | con contorni

Dessert nach Wahl  
Dessert a scelta

**90 €**  
pro Person | Getränke exklusive  
per persona | bevande escluse

## WAGYU PUR | O MENÜ | MENU

für mindestens 2 Personen  
per minimo 2 persone

*Pre Antipasto*

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

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 marinati  
e pan brioche al profumo di lavanda

Bis von Kobe Beef-Mönchsbart-Ravioli  
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

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




auf einem Teller serviert | servito su un piatto

mit Beilagen | con contorni


Dessert nach Wahl  
Dessert a scelta

**110 €**  
pro Person | Getränke exklusive  
per persona | bevande escluse



## KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

- Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  € 13,5  
Fiori di zucchini gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino
- Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot € 13,5  
Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato
- Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale, € 19  
mariniertem wilden Spargel und Lavendel-Brioche-Brot  
Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu  
con asparagi selvatici marinati e pan brioche al profumo di lavanda
- Krokanter Oktopus auf rot-weißem Krautsalat an Sesam-Mayonnaise € 14  
Polipo croccante su insalata di crauti bianchi e rossi con maionese al sesamo
- Hirschcarpaccio mit Zucchiniest, gebackener gelber Bete und Parmesankeks € 14  
Carpaccio di cervo con nido di zuccina, barbabietola e biscotto al parmigiano
- Thunfisch-Sashimi auf Endiviensalat, serviert mit japanischem Wasabi € 15  
Tonno sashimi su insalatina di scarola e agrumi, servito con wasabi giapponese
- Melanzane-Türmchen mit Quinoa, Tomaten-Concassée € 13,5  
und wahlweise Räuchertofu oder hausgeräucherter Lachs  optional  
Tortino di melanzane ripieno di quinoa e a scelta tofu affumicato  opzionale  
oppure salmone affumicato in casa con concassé di pomodori
- Vitello tonnato mit Giardiniera (eingelegtes Gemüse) und Pfifferlingen € 14  
Vitello tonnato con giardiniera e finferli
- Parmesan-Panna cotta, reduzierte Weinsauce und mariniertes grüner Spargel € 13,5  
Panna cotta al Parmigiano con ristretto di vino e asparagi verdi marinati



## SALATE | INSALATE

- Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella € 14  
und wahlweise gebratenen Rinderfiletstreifen oder Garnelen  
Insalatona con mozzarella di bufala e strisce di filetto di manzo o gamberi
- Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing € 5,5  
Insalata mista con vinaigrette di aceto balsamico o al limone 

## SUPPEN | CREME E MINESTRE

- Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini € 7,5  
Consommé di manzo con tortellini ripieni di vitello fatti in casa
- Erbsen-Minze-Zitronen-Süppchen  € 8  
Crema di piselli, menta e limone
- Geeister andalusischer Gazpacho mit gelbem Peperoni-Sorbet € 8  
Gazpacho andalusiano freddo con sorbetto al peperone giallo 

## WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

- Risotto mit grünem Spargel und hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch € 13  
Risotto con asparagi verdi e manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa
- Risotto mediterran | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten € 13,5  
Risotto mediterraneo | Tre tipi di riso con gamberi, zucchine e pomodoro
- Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio  € 13  
Crespelle gratinate al radicchio
- Kobe Beef-Mönchsbartravioli an Sauce von Zitronengras € 16  
Ravioli al Kobe Beef e agretti con salsa al lemongrass
- Wagyu-Wildkräuter-Knödel an Pilzsauce € 15  
Canederli di Wagyu con erbe selvatiche e salsa ai funghi
- Spaghettini „Giolomoni“, Basilikum-Pinienkern-Pesto & Gemüse-Konfetti  € 13,5  
Spaghettini "Giolomoni" con pesto al basilico e pinoli con coriandoli di verdure
- Brennnessel-Tagliatelle mit Rindfleischragù und Pfifferlingen € 13,5  
Tagliatelle alle ortiche con ragù di manzo e finferli
- Bärlauch-Gnocchi mit Tintenfisch, Babyspinat und Cocktailtomaten "Flagella" € 14,5  
Gnocchi all'aglio orsino con calamari, spinacini e pomodorini "Ciro Flagella"

Alle Nudelsorten außer den Spaghettini sind hausgemacht.  
Tutte le paste tranne i spaghettini vengono fatte in casa

## UNSER RINDFLEISCH

**Kobe Beef** stammt von Tajima Rindern die aus Japans Präfektur Hyogo stammen, dessen Hauptstadt Kobe ist. Um als Kobe Beef zertifiziert zu werden und somit das Gütesiegel, den Chrysanthemen Stempel zu erhalten, muss ein Tajima-gyu u.a. folgende goldenen Regeln erfüllen: Das Rind muss in der Präfektur Hyogo geboren und aufgewachsen sein und ein reinrassiges Japanese Black Vieh sein, das Alter muss zwischen 28 und 32 Monaten liegen, die Marmorierung muss zwischen 6 und 12 liegen, jeder Käufer und Verkäufer muss Mitglied in der offiziellen "Kobe Association" sein. Kobe Beef ist sehr zart und schmilzt auf der Zunge. Sein nussiger Geschmack ist noch delikater und raffinierter als Wagyu aus anderen japanische Herkunftsorten. Der Export nach Europa von Kobe Beef & Japanese Wagyu war bis Juni 2014 verboten. Kobe Beef ist der bekannteste Vertreter von japanischem Rindfleisch.

**Japanisches Wagyū Beef** Das Original aus Japan erhalten wir aus Kagoshima im Süden der Insel. Es wird als das Beste, zarteste, gesündeste und teuerste Fleisch der Welt gehandelt und ist wegen seines hohen Fettmarmorierungsgrades zu weltberühmtheit gelangt.

**Wagyu Südtirol** Seit dem Frühjahr 2016 gibt es das erste Wagyū aus Südtirol. Der innovative Jungbauer Stefan Rottensteiner vom Oberweidacherhof am Ritten ist der erste der in Südtirol eine Herde mit japanischem Ursprung züchtet.

● *Um den vollen Geschmack des Wagyūs zu erhalten, servieren wir es warm, nicht heiß. Zu unserem japanischen Wagyū servieren wir für eine Verkostung wahlweise folgende Fleischsorten.*

**Neuseeländisches Ocean Beef** Das Rind aus Neuseeland wächst an der Pazifikküste mit salziger Meeresluft und auf grünen Weiden auf. Zusätzliche Fütterungen mit speziellen Kornmischungen, angebaut auf neuseeländischen Farmen, machen das Fleisch zart und zu einem gesunden Lieferanten essentieller Nährstoffe.

## LA NOSTRA CARNE BOVINA

**Kobe Beef** deriva da bovini tajima provenienti dalla prefettura giapponese Hyogo la cui capitale è Kobe. Per essere certificato come Kobe Beef e ricevere dunque il sigillo di qualità che è un timbro di crisantemi, un tajima-gyu fra l'altro deve accontentare le seguenti regole d'oro: il bovino deve essere nato e cresciuto nella prefettura Hyogo e deve trattarsi di un "japanese black" purosangue. L'età deve essere tra i 28 e i 32 mesi, il grado di marmorizzazione tra 6 e 12 e sia ogni acquirente che ogni venditore deve essere membro della "Kobe Association" ufficiale. Kobe Beef è molto delicato e si scioglie in bocca. Il suo sapore nocciolato è ancora più squisito e raffinato del Wagyū proveniente da altre regioni del Giappone. Fino a giugno 2014 l'esportazione del Wagyū in Europa era proibita. Kobe Beef è il rappresentante di manzo giapponese più conosciuto.

**Wagyū Beef Giapponese** L'originale giapponese arriva da Kagoshima, situato a sud dell'Isola. È considerata la carne migliore, la più tenera, la più salutare e la più cara del mondo. Ha raggiunto notorietà a livello mondiale grazie all'elevato grado di marmorizzazione, che descrive la quantità di grasso incorporata nel taglio.

**Wagyu Alto Adige** Dalla primavera 2016 viene prodotto il primo Wagyū locale. Il giovane agricoltore innovativo Stefan Rottensteiner dal maso „Oberweidacherhof“ al Renon ha iniziato con la coltivazione di bovini con seme giapponese.

● *Scegliete tra le nostre carni da abbinare al Wagyū giapponese per una degustazione. Per esaltare al massimo il sapore del Wagyū la carne verrà servita calda e non bollente.*

**Ocean Beef Neozelandese** Il bovino della Nuova Zelanda cresce sulle coste del Pacifico con l'aria salmastra del mare e sui verdi pascoli. Gli ulteriori foraggiamenti con speciali miscele di grano, coltivate in aziende agricole neozelandesi, rendono la carne tenera e un sano veicolo di nutrienti essenziali.

### ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,

si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

# DAS ZARTESTE UND TEUERSTE FLEISCH DER WELT LA CARNE PIÙ TENERA E CARA AL MONDO



## DIE MARMORIERUNGSSTUFEN | I GRADI DI MARMORIZZAZIONE

Der Marmorierungsgrad (Marbling) im Muskelfleisch, das gesunde Omega 3 und 6 Fettsäuren enthält, beeinflusst maßgeblich den Preis des Wagyu's. Die Stufen gehen von 0 (kaum/geringer Marmorierungsgrad) bis 12 (höchster Marmorierungsgrad).

Marmorierungsstufe BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 11-12 | Kagoshima Wagyu 10+ | Wagyu Südtirol 6-7

Il grado di marmorizzazione (Marbling) muscolare contenuto nella carne e carico di acidi grassi sani Omega 3 e 6, che influenza in modo decisivo il prezzo del Wagyu. I livelli vanno dal 0 (grado di marmorizzazione scarso) al 12 (grado di marmorizzazione più alto). Marmorizzazione BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 11-12 | Kagoshima Wagyu 10+ | Wagyu Alto Adige 6-7

## DAS GRADIERUNGSSYSTEM | IL SISTEMA DI GRADAZIONE

Die Japan Meat Grading Association bewertet alle geschlachteten Tajima-gyu-Rinder anhand der Faktoren: Marmorierung, Fleischfarbe, Festigkeit und Textur des Fleisches sowie Qualität, Farbe und Glanz des Fettes. Sie werden jeweils von eins bis fünf gereiht, wobei fünf die beste Bewertung ist. Wir führen die höchste Qualitätsstufe von japanischem Wagyu: A5.

Il Giappone possiede gli standard tra i più alti e rigorosi a livello mondiale per quanto riguarda il manzo, standard che vengono regolati in modo unitario tramite il JMGA. Il grado di qualità viene suddiviso in quattro sottogruppi: marmorizzazione, colore della carne, i tessuti e la compattezza della carne e colore del grasso intramuscolare. I requisiti di valutazione si riferiscono al grado di qualità da 1 fino al 5. Noi serviamo il livello migliore: A5

## DIE FLEISCH-SCHNITTE | I TAGLI DELLA CARNE

**ROASTBEEF** aromatisch, würzig, Fettrand | aromatico dai bordi grassi

**RIB EYE** geschmacksvoll, saftiges Fettauge | saporito, grasso interno dal gusto pieno

**FILET/FILETTO** zart, delikat | tenero, gusto delicato

## FLEISCHVERKOSTUNGEN | DEGUSTAZIONI DI CARNE

Für 1 Person, serviert mit zwei Beilagen | Per 1 persona, servito con due contorni

50 g   Wagyu SÜDTIROL/ALTO ADIGE RIB EYE		
50 g   Kobe Beef JAPAN/GIAPPONE RIB EYE		
100 g   Ocean Beef NEUSEELAND/NUOVA ZELANDA FILET/FIL.	200 g	€ 68
50 g   Wagyu SÜDTIROL/ALTO ADIGE RIB EYE		
50 g   Kagoshima Wagyu JAPAN/GIAPPONE RIB EYE		
50 g   Kobe Beef JAPAN/GIAPPONE RIB EYE	150 g	€ 90
80 g   Wagyu SÜDTIROL/ALTO ADIGE RIB EYE		
80 g   Kagoshima Wagyu JAPAN/GIAPPONE RIB EYE		
80 g   Kobe Beef JAPAN/GIAPPONE RIB EYE	240 g	€ 135

## BEILAGEN | CONTORNI

Zum Hauptgericht servieren wir sautierte Kartoffelwürfel und Gemüse-Caponata

Per ogni piatto verranno serviti cubetti di patate saltati e caponata di verdure