

# *Hidalgo*

COLLECTION



## *"Esplorando IO. - 25. II. 2022 Sapori"*

Die November-Genusswochen in Zusammenarbeit  
mit dem Botania Relais & Spa, Ischia

Novembre: le settimane del gusto all'Hidalgo  
in collaborazione con il Botania Relais & Spa, Ischia



## ESPLORANDO SAPORI

*"Lasst Euch den Hidalgo Genuss-November  
auf der Zunge zergehen!"*

Im November laden wir unsere Hidalgo Gäste zu einer Genuss-Entdeckungsreise ein. In der Zeit vom 10. bis 25. November 2022 gibt es ganze 5 Schwerpunktthemen und somit ist für kulinarische und önologische Überraschungen gesorgt. Nun heißt es: unsere Gäste haben die Qual der Wahl, wir wollen echte Genussmomente schenken. Lasst Euch kulinarisch verführen...

*"Lasciatevi conquistare  
da squisite note di gusto all'Hidalgo!"*

Durante il mese di novembre, siamo lieti di invitare tutti gli ospiti dell'Hidalgo a un emozionante viaggio di scoperta all'insegna del gusto. Dal 10 al 25 novembre, infatti, abbiamo scelto ben cinque temi principali per eventi enogastronomici d'eccezione. Dunque, lasciamo a voi l'imbarazzo della scelta – noi vi garantiamo esperienze di puro piacere culinario. Lasciatevi deliziare...

—  
Otto Mattivi & Team

#esplorandosapori

#hidalgo Genusswochen #settimanedelgustohidalgo

# VEGAN GOURMET CUISINE

10. – 11.11.22 | 18. – 19.11.22 | 19:30

mit Chefkoch Tommaso Luongo & Sous Chef Emanuele Calise vom veganen Gourmet Restaurant „Il Mirto“ vom Botania Relais & Spa,

Ischia. Renommierter vegane Gourmet-Pflanzenküche für außergewöhnliche Geschmacksexplosionen. So habt ihr Gemüse noch nie gegessen, garantiert!

con lo chef Tommaso Luongo e il sous chef Emanuele Calise del ristorante gourmet vegano "Il Mirto" del Botania Relais & Spa, Ischia. Rinomata cucina gourmet a base vegetale per un'esplosione di gusto davvero straordinaria, non solo per vegani.

Una verdura così non l'avete  
mai assaggiata, garantito!

|

8-Gang-Menü inkl. Aperitif & Weinbegleitung  
Menu a 8 portate incl. aperitivo & vini di accompagnamento  
100 Euro



# MENÜ | MENU

## VEGAN GOURMET CUISINE

Gruß aus der Küche | Benvenuto

Wintermelonen-Carpaccio,  
rote Zwiebel, gepuffte Quinoa und bittere Kräuter  
Carpaccio di melone invernale,  
cipolla rossa, Quinoa soffiata ed erbe amare  
*Rosé Swing, biodynamisch / Zollweghof Lana*

Antipasti

Herbst Variation

Pilze, Kastanien, Rohnen und Brote

Terra d'autunno

Variazione di funghi, castagne, barbabietola e pani

.

Linsen, Mangold und Sternanis

Lenticchie, bietola ed anice stellato

*Bronner, biodynamisch / 2021 / Zollweghof Lana*

Primi | Vorspeisen

Spaghetti mit Tomate, in Erinnerung an die Holzofenküche

Spaghetti al pomodoro ricordando la cucina a legna

.

Ris8 passaggi

Reis verschieden gekocht und fermentiert

Ris8 passaggi

Riso in diverse cotture e fermentazioni

*Weißburgunder, biodynamisch / 2020 / Lieselehof Kaltern*

Hauptspeisen | Secondi

Fenchel und Birne

Finocchio e pere

.

Lauch, Pilze, Kaffee und Creme von Gersten-Koji

Porro, funghi, caffè e crema di koji d'orzo

*Cuvée Réserve della Contessa, biodynamisch / 2020*

*Weingut Manincor Kaltern*

Pre Dessert

a sorpresa dello chef

lass Dich vom Chefkoch überraschen

*Sweet Claire biodynamisch / Lieselehof Kaltern*

Dessert

Rohne, Mandeln, Schokolade, fermentierte Heidelbeeren

Barbabietola, mandorle, cioccolato e mirtilli fermentati

*Hidalgo*  
COLLECTION

# "Esplorando Übersicht | Panoramica Sapori"

10.II. Vegan Gourmet Cuisine | 19:30

11.II. Vegan Gourmet Cuisine | 19:30

12.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

13.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

14.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

15.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

16.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

17.II. Sapori d'Ischia | Uhrzeit nach Wunsch/orario a piacere

18.II. Vegan Gourmet Cuisine | 19:30

19.II. Vegan Gourmet Cuisine | 19:30

20.II. Tartufo Time! | 19:30

21.II. Tartufo Time! | 19:30

22.II. Tartufo Time! | 19:30

23.II. Tartufo Time! | 19:30

25.II. Esperienza Frescobaldi | 18:30

Jetzt Platz sichern!  
Prenotate ora il vostro posto!

[www.restaurant-hidalgo.it](http://www.restaurant-hidalgo.it)  
[www.aomi.it](http://www.aomi.it)  
T 0473 292 292

Romstraße 7 | Burgstall bei Meran



hidalgosuitesrestaurant



hidalgo\_collection