



HIDL
HIDALGO BEEF LOVERS
HIDL

**I nostri menu
degustazione
di manzo**

Hidalgo
COLLECTION



I nostri **menu degustazione di manzo** presentano le nostre carni speciali da tutto il mondo in quattro fantastici menu.

A partire da sole 2 persone, potrete gustare succulenti assaggi di carne.

Beh, il desiderio di carne si è risvegliato?

Via Roma 7 | 39014 Postal presso Merano
+39 0473 292 292
www.restaurant-hidalgo.it
www.aomi.it

aperto 365 giorni l'anno

Hidalgo
RESTAURANT

SPECIAL BEEF MENU

per minimo 2 persone

ANTIPASTO

Variazione di delizie di Wagyu raffinato giapponese

PRIMO

Tagliolini con crema al lardo di Wagyu e tartufo nero in scaglie

QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

totale 260 g, servito in due portate

I
GOP NEBRASKA BLACK ANGUS
Rib Eye

&

MANZO FRISONA ITALIANO
frollato in casa a secco
per 8 settimane
Roastbeef

II

WAGYU ALTO ADIGE
Rib Eye

&

NOBLE PREMIUM BISON CANADA
Roastbeef

con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo oppure patate al rosmarino

DESSERT
a scelta

78 Euro
per persona



BEEF LOVER'S MENU

per minimo 2 persone

ANTIPASTO

Tartara di manzo, classica "Hidalgo",
con pane tostato

PRIMO

Spaghetti alla carbonara Wagyu Style
con prosciutto di Wagyu

QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

totale 240 g, servito in due portate

I

DRY AGED BEEF ALTO ADIGE

frollato in casa a secco per 8 settimane
Roastbeef

&

OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Rib Eye

II

WAGYU x BLACK ANGUS

ALTO ADIGE

Roastbeef

&

WAGYU KAGOSHIMA JAPAN

Rib Eye

con verdure grigliate e purea di patate
speciale Hidalgo oppure patate al rosmarino

DESSERT

a scelta

78 Euro
per persona



TSUKI MENU

per minimo 2 persone

ANTIPASTO

Variazione di
Wagyu giapponese raffinato

PRE-PRIMO

Cannelloni al Wagyu

PRIMO

Canederli di Wagyu con salsa ai funghi

BEEF TASTING

40 g | Wagyu Alto Adige RIB EYE
ALTO ADIGE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

100 g | Ocean Beef FILETTO
NUOVA ZELANDA

servito con verdure glassate
e cubetti di patate al forno

Dessert a scelta

93 Euro
per persona



TAIYO MENU

per minimo 2 persone

PRE-ANTIPASTO

Tre tipi di paté di Wagyu al
prosciutto, salame e olive
& variazione di Wagyu giapponese raffinato:
prosciutto crudo e salame con pepe nero
Timut e panino al Wagyu

ANTIPASTO

Duetto di carpaccio Kobe Beef &
Wagyu Alto Adige profumato
allo Yuzu con verdure fermentate e
pan brioche al profumo di lavanda

PRE-PRIMO

Sorpresa

PRIMO

Ravioli al Kobe Beef
con salsa al radicchio trevigiano

WAGYU TASTING

40 g | Wagyu Alto Adige RIB EYE
ALTO ADIGE

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
GIAPPONE

servito con verdure glassate
e cubetti di patate al forno

DESSERT

Variazione di praline fatte in casa
„Spirit of Japan“

110 Euro
per persona