

mit glasiertem Gemüse mit Majoran und Ofenkartoffeln | con verdure glassate alla maggiorana e patate sfornate

④ **LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef**
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen
Frollato a secco per 21 giorni e stagionato con muffa nobile
Australien, Schimmelreifung: Schweiz/Australien, stagionatura: Svizzera

③ **WAGYU SÜDTIROL Rib Eye**
Südtirol/Alto Adige

② **KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye** | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged
Südtirol/Alto Adige

① **CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye**
Vereinigte Staaten/Stati Uniti d'America

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 260 g, servito in due portate

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Gratinierte Crespelle mit Radicchio
Crespelle gratinate al radicchio

Variazioni 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 lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu

WINTER SPECIAL MENU HIDALGO DE | IT

WINTER SPECIAL MENU HIDALGO DE | IT

Variazioni 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 lardo di Wagyu & patè di prosciutto di Wagyu

Gratinierte Crespelle mit Radicchio

Crespelle gratinate al radicchio

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 260 g, servito in due portate

① **CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye**
Vereinigte Staaten/Stati Uniti d'America

② **KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye** | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/
frollato in casa a secco per 8 settimane nella nostra cella dry aged
Südtirol/Alto Adige

③ **WAGYU SÜDTIROL Rib Eye**
Südtirol/Alto Adige

④ **LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef**
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen
Frollato a secco per 21 giorni e stagionato con muffa nobile
Australien, Schimmelreifung: Schweiz/Australien, stagionatura: Svizzera



mit glasiertem Gemüse mit Majoran und Ofenkartoffeln | con verdure glassate alla maggiorana e patate sfornate

