

Hidalgo

COLLECTION



"Esplorando 10. - 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
daquisite 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

#hidalgogenusswochen #settimanedelgustohidalgo



SAPORI D'ISCHIA

12. – 17.II.22

mit **Chefkoch Tommaso Luongo** vom Botania Relais & Spa und Team zu Gast im Hidalgo. Kreative Ischia-Küche mit neu interpretierten Klassikern und verführerischen Fischgerichten, sowie einem Hauch Nostalgie der Vulkaninsel. Die Besitzer des Botania Relais & Spa, Rita und Luigi Polito begleiten den Abend mit Erzählungen von Ischia...

con lo Chef Tommaso Luongo del Botania Relais & Spa e il suo team come ospiti dell'Hidalgo. Cucina ischitana creativa, con ricette della tradizione reinterpretate e invitanti piatti a base di pesce che suscitano una dolce nostalgia verso la splendida isola vulcanica. I proprietari di Botania Relais & Spa, Rita e Luigi Polito, accompagneranno la serata con racconti di Ischia...

|
5-Gang-Menü inkl. Aperitif & Weinbegleitung
Menu a 5 portate incl. aperitivo & vini di accompagnamento
95 Euro

MENÜ | MENU

SAPORI D'ISCHIA

Gruß aus der Küche | Benvenuto

Garnelen und Mozzarella

Gamberi e mozzarella

Crateca Bianco IGP Epomeo / 2021 / Cantine di Crateca Ischia

Antipasto

Kaninchen nach Ischia Art

Porchetta di coniglio all'ischitana

Vorspeisen | Primi

Die Pasta nach Großvater Tommasino

Fische vom Riff, Zitrone, Cocktailtomate

Pasta alla nonno Tommasino

Pesci di scoglio, limone, pomodorino

Lefkos Ischia Bianco Superiore DOC / Cenatiempo Vini d'Ischia

Risotto mit Friarielli und Heuschreckenkrebs

Risotto con friarielli e canocchie

Hauptspeise | Secondo

Mediterrane Fischsuppe

Zuppa di pesce del Mediterraneo

Ischia Biancolella DOC / 2021 / Cantine Antonio Mazzella

Dessert

Migliaccio ischitano mit Vanilleeis

Migliaccio ischitano con gelato alla vaniglia

Epomeo Passito Sygnum IGT / Cantine Antonio Mazzella

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

www.aomi.it

T 0473 292 292

Romstraße 7 | Burgstall bei Meran



hidalgosuitesrestaurant



hidalgo_collection