

# Hidalgo

## AT HOME

## INFORMAZIONI SULLA CONSEGNA A DOMICILIO

Nel corso del suo 40° anniversario, il Ristorante Hidalgo ha avviato il servizio di consegna a domicilio affinché tutti possano gustare i nostri grandi "classici" anche a casa. Poiché teniamo a preservare l'alta qualità delle nostre pietanze, vorremmo spiegare brevemente come si articola il servizio. Hidalgo at Home, cioè "Hidalgo a casa", si basa sulla preparazione di piatti freschi nel momento in cui viene ricevuto l'ordine; questi verranno quindi imballati con cura in materiali di prima scelta e celermente consegnati a domicilio. Gli antipasti ed i dolci saranno già pronti per essere gustati. Le altre pietanze, invece, dovranno essere brevemente riscaldate in forno o passate in padella; vengono consegnate fredde per evitare il deterioramento dei sapori durante il trasporto. La descrizione di come terminare la cottura è inclusa nella consegna, è comunque un processo facile e molto rapido.

## Q & A | DOMANDE & RISPOSTE

### A partire da che ora posso ordinare?

Come sempre, accettiamo ordini per il pranzo e la cena 365 giorni l'anno. Le ordinazioni possono essere effettuate dalle ore 9:00 alle 19:00.

### Quando verranno consegnati i piatti?

Una volta registrate, in base all'orario della chiamata, vengono recapitate durante una delle due finestre giornaliere previste. Il percorso di consegna viene pianificato quotidianamente e l'orario esatto di arrivo concordato in anticipo per telefono. Consegniamo il cibo in imballaggi realizzati con materiali ecosostenibili. Chi vuole conservare il contenitore termico in cui portiamo il cibo fino al successivo ordine paga una cauzione pari al prezzo di acquisto di 35 euro. Per i dettagli, vedere sotto.

### Come faccio ad ordinare?

Telefonicamente, al numero 0473 292 292

Online, collegandosi al sito [www.byhidalgo.it](http://www.byhidalgo.it) (prossimamente anche raggiungibile in italiano)

### Quando posso pagare?

Gli ordini online possono essere saldati con carta di credito, tramite Paypal oppure in contanti alla consegna. Gli ordini telefonici possono essere saldati con carta di credito, carta bancomat oppure in contanti alla consegna. Nell'interesse della vostra e della nostra salute il membro dello staff che consegnerà l'ordine sarà dotato di mascherina e guanti regolamentari, e rispetterà le norme sulle distanze di sicurezza.

### Il servizio di consegna è gratuito?

Per ordini oltre i 50 euro, la consegna è gratuita; sotto tale cifra, la consegna avrà il prezzo di 7 euro.

### Quali sono i paesi per la consegna a domicilio?

Il servizio copre le seguenti località:

- Postal
- Cermes
- Tirolo
- Gargazzone
- Marlengo
- Scena
- Sinigo
- Lagundo
- Lana
- Merano

Al di fuori di questi comuni, basterà contattarci telefonicamente per trovare insieme una soluzione.

### Come vengono imballati e conservati i cibi durante il trasporto?

La scelta di optare per un imballaggio sostenibile ci sta molto a cuore. Pertanto, ogni volta che è possibile, propendiamo per soluzioni compostabili in bagassa, un sottoprodotto della produzione dello zucchero. In pochi casi, poi, abbiamo optato per dei contenitori di plastica poiché possono resistere fino a 220°C e sono a prova di forno. Questi sono realizzati in rPET, composto per l'80% da plastica riciclata, che può essere nuovamente smaltito nella raccolta differenziata.

### Come funziona il deposito per i contenitori termici?







Consegniamo il cibo in un recipiente in PP di alta qualità. Se non è possibile utilizzare il proprio frigorifero a causa della mancanza di spazio, il contenitore è in grado di conservare il cibo fino a quando non si vorrà consumarlo. Qualora desideriate tenere la scatola, basta esplicitarlo al momento dell'ordinazione pagando un deposito di 35 Euro. Il deposito è accettato solo in contanti. La scatola potrà essere restituita in qualsiasi momento e la caparra verrà immediatamente rimborsata al successivo ordine.

# Hidalgo

AT HOME

## MENÙ CONSEGNA A DOMICILIO





### ANTIPASTI

- FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI**    **12 €**  
Mozzarella di bufala campana, stracchino, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano
- DUETTO DI CARPACCIO KOBE BEEF & WAGYU ALTO ADIGE**  **16 €**  
Buccia di Yuzu, marinata giapponese, radicchio dell'orso, pan brioche alla lavanda
- TONNO SASHIMI IN CROSTA DI SESAMO**  **13 €**  
Insalatina primaverile, arance, wasabi, salsa di soia tradizionale invecchiata
- QUINOA MARINATA**   **12 €**  
Semi di chia, indivia belga, tofu affumicato
- CARPACCIO DI VITELLO ROSOLATO & PANNA COTTA AL PARMIGIANO**   **12,5 €**  
Ristretto di vino, insalata di asparagi
- SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA AFFUMICATO IN CASA & GIARDINIERA FATTA IN CASA**   **13 €**  
Emulsione alle erbe, noci
- POLPO MORBIDO**   **13 €**  
Puntarelle, condimento al sudachi

### INSALATE

- INSALATONA CON GAMBERI GRIGLIATI**   **12 €**  
Insalata mista stagionale, mozzarella di bufala campana
- INSALATONA CON STRISCE DI FILETTO DI MANZO**   **12 €**  
Insalata mista di stagione, mozzarella di bufala campana

### ZUPPE E CREME

- CONSOMMÉ DI MANZO** **6,5 €**  
Tortellini ripieni di vitello fatti in casa, carote, zucchine
- CREMA DI PISELLI**   **6,5 €**  
Menta, limone
- CREMA DI ASPARAGI**   **6,5 €**  
Asparagi bianchi, croutons

# Hidalgo

AT HOME

## PRIMI

### CRESPELLE GRATINATE

Ripieno di radicchio, pinoli, crema al Parmigiano



12 €

### LASAGNA ALLE VERDURE

Verdure di stagione, besciamella, Parmigiano



12 €

### RAVIOLI AL KOBE BEEF

Salsa di punte di asparagi

15 €

### CANEDERLI AL WAGYU

Salsa di agretti

14 €

### CANNELONI AL WAGYU

besciamella, Parmigiano, pomodoro

15 €

## I SUGHI PER PASTA E RISOTTO FATTI IN CASA SPECIALI HIDALGO

Le salse possono essere utilizzate sia per la pasta che per il risotto, vengono consegnate in un contenitore di vetro e contengono 2 porzioni ciascuno. Cuciniamo senza conservanti. Consumare il barattolo chiuso preferibilmente entro 8 giorni. Prezzo per due porzioni.

### RAGÙ DI CERVO



8 €

### RAGÙ DI MANZO



7 €

### PESTO AL BASILICO E PINOLI



12 €

### SALSA CON GAMBERI E ASPARAGI



8 €

### SALSA ALL'AMATRICIANA



7 €

## PANE & PARMIGIANO

### CROSTINI FATTI IN CASA

Pane croccante, erbe e spezie del mediterraneo, olio d'oliva



4 €

### PARMIGIANO REGGIANO

DOP, stagionato per 24 mesi, pezzo intero, ogni 100 G



2,4 €

# Hidalgo

AT HOME

## LE NOSTRE SPECIALITÀ DI MANZO 1|2

Siamo lieti di presentarvi speciali rarità di carne dedicate a intenditori e buongustai. Tutte le bistecche, tranne la Wagyu, che consegniamo cruda, vengono grigliate sul nostro Hidalgo Beef Grill, in grado di creare una squisita crosta. A casa, poi, le fette arrostate possono essere di nuovo passate in padella o sulla piastra per pochi minuti fino a raggiungere il livello di cottura desiderato. I grammi indicati si riferiscono al peso primo della cottura

### BLACK ANGUS BEEF ARGENTINA

La carne argentina di Black Angus proviene dal bovino allo stato brado dei pascoli argentini. La freschezza dell'erba si sente nell'aroma di questa carne. La storia 'Hidalgo' è iniziato 40 anni fa con la passione per questa carne!

<b>FILETTO DI MANZO   180 G</b>	<b>18 €</b>
<b>FILETTO DI MANZO   250 G</b> tenero & magro	<b>23 €</b>

### 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, sono allevati in aziende agricole neozelandesi, rendono la carne tenera e un sano veicolo di nutrienti essenziali.

<b>FILETTO DI MANZO   180 G</b>	<b>21 €</b>
<b>FILETTO DI MANZO   250 G</b> tenero & magro	<b>27 €</b>
<b>RIB EYE   300 G</b> con nucleo di grasso succoso	<b>24 €</b>
<b>ROASTBEEF CON OSSO PER DUE PERSONE   1KG</b>	<b>55 €</b>
<b>PORTERHOUSE STEAK CON OSSO PER DUE PERSONE   1KG</b>	<b>60 €</b>

### U.S. BLACK ANGUS BEEF CREEKSTONE FARMS

Il nostro bovino US deriva dalla qualità USDA certificata ed è alimentato con frumentone, che conferisce alla carne un gusto amabile. Naturalmente senza ormoni.

<b>RIB EYE   300 G</b> con nucleo di grasso succoso	<b>27 €</b>
--	-------------

### MANZO LOCALE KOVIEH DRY AGED, frollato in casa

Attenzione! Solo per intenditori. Dal momento che il gusto è intenso, infatti, non può piacere a tutti!

La nostra carne locale fornita dal macellaio „Zöggeler“ di Postal con il proprio mattatoio, viene poi affinata nel frigo di stagionamento all'Hidalgo. Durante le 8 settimane nel frigo di stagionamento ad alta umidità, la carne ottiene un gusto saporito, intenso e note di noce.

<b>ROASTBEEF CON OSSO   500 G</b> particolarmente intenso, saporito e nocciolato	<b>28 €</b>
<b>T-BONE STEAK PER DUE PERSONE   1 KG</b> Roastbeef & filetto separato dall'osso a forma di "T"	<b>60 €</b>

# Hidalgo

AT HOME

## LE NOSTRE SPECIALITÀ DI MANZO 2|2

### LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED AUSTRALIA/SVIZZERA

I due giovani imprenditori svizzeri Lucas Oechslin e Marco Tessaro sono diventati famosi per aver affinato la carne fresca con una speciale muffa nobile. Ciò garantisce che ogni pezzo raggiunga un livello massimo di tenerezza con 21 giorni di asciugatura all'aria. Inoltre, il fungo conferisce alla carne un incomparabile aroma di nocciole.

**ROASTBEEF | 200 G**

**30 €**

Controfiletto

### WAGYU ALTO ADIGE viene consegnato crudo

Dalla primavera 2016 viene prodotto il primo Wagyu locale. Il giovane agricoltore innovativo Stefan Rottensteiner dal maso „Oberweidacherhof" al Renon ha iniziato con l'allevamento di bovini con seme giapponese.

Questa carne è ha un gusto molto intenso influenzato dai prati con erbe selvatiche dell' Alto Adige.

**RIB EYE | 100 G**

**35 €**

### WAGYU KAGOSHIMA GIAPPONESE viene consegnato crudo

il Wagyu Kagoshima della razza "japanese black" purosangue deriva dalla prefettura Kagoshima, situato a sud dell'Isola. Il clima meridionale crea una carne aromatica e morbido come burro. Noi teniamo il grado di marmorizzazione 10+ di 12.

**ROASTBEEF | 100 G**

**35 €**

Controfiletto

### KOBE BEEF GIAPPONESE ORIGINALE viene consegnato crudo

Kobe Beef proviene 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.

## TAGLI E PREZZI SU RICHIESTA

## SALSA & BURRO


**SALSA AL VINO PORTO, RISTRETTO PER 48 ORE**   **3 €**

**BURRO ALLE ERBE FATTO IN CASA**   **2 €**

## CONTORNI

**VERDURE GRIGLIATE**   **4,5 €**

**PUREA SPECIALE HIDALGO**   **4,5 €**

**RISO BASMATI**   **3,5 €**

# Hidalgo

AT HOME

## SECONDI

Pancarrè disponibile anche senza glutine.  
Solamente tostare il pancarrè.

**TARTARA DI MANZO CLASSICA HIDALGO | 180 G**   **23 €**

Preparato solamente con filetto di manzo, capperi, pomodorini, burro, pancarrè

**MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO** **20 €**

Salsa leggermente dolce al Whisky Puni altoatesino

**GUANCIALE DI MANZO BRASATO**  **16 €**

Salsa al vino Lagrein, cipolotti agodolci

**CARRÉ D'AGNELLO**  **20 €**

Demi glace al curcuma

**TAGLIATA OCEAN BEEF | ROASTBEEF | 200 G**  **18 €**

Insalata di rucola, Parmigiano

**VEGAN BURGER**  **16 €**

Remoulade alle erbe, cheddar-style, verdure grigliate, cipollotti glassati


## DOLCI

**PANNA COTTA**   **6,5 €**

Ragù di fragole

**TRANCIO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE** **6,5 €**

Marmellata di arance, pasta frolla

**SFERA AL TRIPLO CIOCCOLATO**   **6,5 €**

Crema al cioccolato fondente, purea di albicocche, letto di cacao e datteri

**CREMA AL CAFFÈ ARABICA** **6,5 €**

Crocante di Amaretto, crema ganache al cioccolato bianco, crema inglese

## AVVISO ALLERGENICO

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. \*L'etichetta "senza glutine" si riferisce a piatti preparati senza cereali contenenti glutine. Tuttavia, si prega di notare che nella cucina del nostro ristorante vengono utilizzate farine che presentano tale elemento. Su richiesta, inoltre, offriamo anche pane glutine free certificato e confezionato singolarmente per la cottura al forno. Una lista con tutti i piatti contenenti allergeni è disponibile nel nostro ristorante e, qualora volette, saremmo lieti di inviarvela anche tramite mail.

# Hidalgo

AT HOME

## BEVANDE

<b>SUCCO DI MELA DALLA MONTAGNA   LEITNERHOF VERANO   1L</b>	<b>5 €</b>
<b>SUCCHI E NETTARI BIO   PLOSE   20CL</b>	<b>3 €</b>
Ananas, arancia-carota, pera, albicocca	
<b>BIBITE VINTAGE   PLOSE   25CL</b>	<b>3 €</b>
Pompelmo, Aranciata	
<b>TEA COLLECTION   PLOSE   25CL</b>	<b>3 €</b>
Thè & Pesca, Thè Bianco & Zenzero	
<b>TONIC WATER   20CL</b>	<b>3 €</b>
Marx Tonic Water, Plose Alpex Tonic Water Italian Taste	
<b>BIRRA FELSENKELLER   FORST   33CL</b>	<b>3 €</b>
<b>0,0% BIRRA ANALCOLICA   FORST   33CL</b>	<b>3 €</b>

## APERITIVI

<b>SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ SWING, BIODINAMICO</b>	<b>14 €</b>
Zollweghof Lana   0.75 l   2019	
<b>ARUNDA BRUT METODO CLASSICO</b>	<b>20 €</b>
Arunda Sektkellerei Meltina   0.75 l   2016	

## VINI BIANCHI

<b>BRONNER MITTERBERG, BIODINAMICO</b>	<b>14 €</b>
Zollweghof Lana   2018   0,75 l	
<b>WEISSBURGUNDER DELLAGO</b>	<b>15 €</b>
Cantina Bolzano   2018   0,75 l	
<b>SAUVIGNON WINKL</b>	<b>18 €</b>
Cantina Terlano   2018   0,75 l	
<b>WEISSBURGUNDER SIRMIAN</b>	<b>20 €</b>
Cantina Nalles Magrè   2018   0,75 l	

## VINI ROSSI

<b>LAGREIN RUBENO</b>	<b>15 €</b>
Cantina Andriano   2018   0,75 l	
<b>LAGREIN PERL</b>	<b>15 €</b>
Cantina Bolzano   2018   0,75 l	
<b>CUVÉE BRAUNSBURG, BIODINAMICO</b>	<b>18 €</b>
Zollweghof Lana   2018   0,75 l	
<b>BLAUBURGUNDER</b>	<b>18 €</b>
Kellerei Terlan   2018   0,75 l	
<b>MERLOT/CABERNET RISERVA FELD</b>	<b>18 €</b>
Cantina Caldaro   2017   0,75 l	
<b>BLAUBURGUNDER RISERVA MONTICOL</b>	<b>25 €</b>
Cantina Terlano   2015   0,75 l	