Hidalgo
AT HOME

IL NOSTRO SERVIZIO A DOMICILIO

Desideriamo consegnarvi pietanze della migliore qualità: per questo il team della cucina prepara ogni primo o secondo piatto in modo tale che, seguendo le istruzioni indicate, possiate ultimare la cottura in poche mosse oppure semplicemente riscaldarli. Le insalate, gli antipasti e i dessert sono invece già pronti per essere degustati.

PRENOTARE È FACILE!

Telefonando al numero 0473 292 292 oppure comodamente dal nostro nuovo online shop www.byhidalgo.it. La prenotazione per la consegna del tardo pomeriggio va effettuata entro le ore 11:00.

CONSEGNA O RITIRO

La consegna avviene nel tardo pomeriggio/sera. Ogni giorno pianifichiamo il tragitto in base alle prenotazioni: l'orario esatto di consegna viene concordato prima telefonicamente.
È possibile ritirare le pietanze ordinate direttamente al ristorante, ottenendo anche un vantaggioso sconto del 5%. In questo caso l'orario è 11:00-14:30 e 18:00-22:00.

AREA DI CONSEGNA

Consegniamo gratuitamente in tutto il Burgraviato per ordini oltre i 50 Euro.
Per ordini a Bolzano, Appiano e Caldaro c'è un valore minimo d'ordine di 100 Euro.

GARANZIA DI FRESCHEZZA

Prepariamo ogni piatto al momento con ingredienti freschissimi. Per questo, se riposte in modo corretto nel frigorifero, le nostre specialità si conservano perfettamente fino a 24 ore senza che la qualità o il gusto ne risentano. Quindi potrete ordinare senza pensieri oggi ciò che desiderate mangiare domani a pranzo o a cena: i cibi saranno buoni come appena cucinati, e voi potrete organizzarvi in maniera ancora più flessibile.

PAGAMENTO

Se si prenota online, è possibile pagare con Paypal o con carta di credito, oppure in contanti alla consegna. Quando si ordina per telefono, è possibile pagare con carta di credito o in contanti alla consegna. (nei limiti del possibile, preghiamo gentilmente di preparare l'importo esatto).

CONFEZIONI SOSTENIBILI

Siamo particolarmente attenti al benessere ambientale. Per questo, laddove possibile, abbiamo optato per contenitori compostabili in bagassa, un residuo della lavorazione della canna da zucchero. Usiamo le box in plastica perché resistenti alle alte temperature del forno e del microonde (fino a 220 °C). Queste ultime sono in rPET, ovvero composte per l'80% da materiale riciclato e riciclabili a loro volta.

HIDALGO & AOMI

Il Grill Restaurant Hidalgo – aperto nel lontano 1980 da Otto Mattivi al ritorno da un lungo soggiorno in Argentina – è conosciuto oltre i confini regionali da tutti gli appassionati di carne e della buona cucina mediterranea. Dal 2015, inoltre, il ristorante Aomi crea delizie culinarie a base delle carni più gustose al mondo: quelle di Wagyu e di Kobe Beef, provenienti dal Giappone e dall'Alto Adige stesso. Sul menu del nostro "Hidalgo at Home" trovate specialità di entrambi i ristoranti.

www.byhidalgo.it
+39 0473 292 292

Hidalgo
AT HOME

LEGENDA

vegetariano vegano senza glutine*

I piatti vegetariani, vegani e quelli senza glutine sono contrassegnati da simboli appropriati.
Vedere anche la nota sugli alimenti senza glutine sotto la nota sugli allergeni.

pronto a mangiare cottura al forno/nel microonde riscaldare/scottare brevemente

Allo stesso modo, tre ulteriori simboli indicano se il cibo è già pronto per il consumo o se deve essere ancora riscaldato brevemente in padella o in forno dopo la descrizione fornita. Tutte quelle pietanze, la cui cottura dev'essere ultimata in forno, vengono consegnate in un contenitore apposito; non necessiterete, dunque, di nessun'altra pirofila.
Sarà sufficiente preriscaldare il forno e dare il tocco finale come da indicazioni. Le nostre bistecche e secondi piatti possono anche essere preparate in padella, se necessario. Buon appetito!
Abbiamo fatto in modo che tutti i piatti siano pronti in breve tempo e con pochi semplici passaggi.

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 voleste, saremmo lieti di inviarvela anche tramite mail.

Hidalgo
AT HOME

PRONTO DA MANGIARE

Questa pagina riassume tutti i piatti che sono pronti da mangiare. Non hanno bisogno di essere riscaldati. Forniamo posate se richiesto.

PESCE

INSALATONA CON GAMBERI GRIGLIATI — **€ 13**
Insalata mista stagionale, mozzarella di bufala campana e a scelta condimento al balsamico e olio d'oliva oppure condimento al limone e olio d'oliva

INSALATA DI MARE — **€ 15,5**
Sedano

SASHIMI DI TONNO — **€ 18**
Avocado, wasabi

CARNE

INSALATONA CON STRISCE DI FILETTO DI MANZO — **€ 16**
Insalata mista stagionale, mozzarella di bufala campana e a scelta condimento al balsamico e olio d'oliva oppure condimento al limone e olio d'oliva

DUETTO DI CARPACCIO KOBE BEEF & WAGYU ALTO ADIGE — **€ 18**
Buccia di yuzu, marinatura giapponese, verdure marinate, pan brioche alla lavanda

TARTARA DI MANZO CLASSICA HIDALGO | 180 G — tostare il pancareè possibile senza glutine — **€ 24**
Preparato con solo filetto di manzo, capperi, pomodorini, burro, pancarrè

TARTARA DI MANZO WAGYU I 120G — tostare il pancareè possibile senza glutine — **€ 21**
Wagyu dell'Alto Adige e del giappone

VEGETALE

QUINOA MARINATA — **€ 13**
Semi di chia, pomodori secchi, guacamole e "planted" chimichurry

INSALATONA CON "PLANTED" CHIMICHURRY — **€ 12,5**
Insalata mista stagionale e a scelta condimento al balsamico e olio d'oliva oppure condimento al limone e olio d'oliva

vegetariano · vegano · senza glutine* · pronto a mangiare · riscaldare fornello · cottura forno/microonde

Hidalgo
AT HOME

MENÙ CONSEGNA A DOMICILIO

ANTIPASTI

FIORI DI ZUCCHINE RIPIENI — **€ 13,5**
Mozzarella di bufala campana, stracchino, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano

DUETTO DI CARPACCIO KOBE BEEF & WAGYU ALTO ADIGE — **€ 18**
Buccia di yuzu, marinatura giapponese, verdure marinate, pan brioche alla lavanda

QUINOA MARINATA — **€ 13**
Semi di chia, pomodori secchi, guacamole e "planted" chimichurry

INSALATA DI MARE — **€ 15,5**
sedano

SASHIMI DI TONNO — **€ 18**
Avocado, wasabi

TARTARA DI MANZO CLASSICA HIDALGO | 180 G — tostare il pancareè possibile senza glutine — **€ 24**
Preparato con solo filetto di manzo, capperi, pomodorini, burro, pancarrè

TARTARA DI MANZO WAGYU I 120G — tostare il pancareè possibile senza glutine — **€ 21**
Wagyu dell'Alto Adige e del giappone

INSALATE & CONDIMENTO

INSALATONA CON GAMBERI GRIGLIATI OPPURE"PLANTED" CHIMICHURRY — Con Chimichurri "vegetale" vegetariano, senza Mozzarella vegano — **€ 12,5**
Insalata mista stagionale, mozzarella di bufala campana

INSALATONA CON STRISCE DI FILETTO DI MANZO(90G) — **€ 16**
Insalata mista di stagione, mozzarella di bufala campana

A SCELTA
condimento al balsamico e olio d'oliva oppure condimento al limone e olio d'oliva

ZUPPE E CREME

CONSOMMÉ DI MANZO — **€ 8**
Tortellini ripieni di vitello fatti in casa, carote, zucchine

MINESTRA DI VERDURE — **€ 8**

ZUPPA DI CROSTACEI — **€ 9**

vegetariano · vegano · senza glutine* · pronto a mangiare · riscaldare fornello · cottura forno/microonde

Hidalgo
AT HOME

PRIMI

CRESPELLE GRATINATE **€ 14**
Ripieni di radicchio e pinoli

LASAGNA **€ 16**
Ragù di Wagyu e funghi

I SUGHI PER PASTA FATTI IN CASA SPECIALI HIDALGO

Le salse possono essere utilizzate per la pasta e vengono consegnate in un contenitore di vetro . Cuciniamo senza conservanti. Consumare il barattolo chiuso preferibilmente entro 5 giorni.Ogni salsa viene fornita con 220 g di spaghetti N5. Il tempo di cottura degli spaghetti è di 10-12 minuti. La grammatura indicata è per due persone.

CONCASSÈ DI POMODORO 300G **€ 14**

RAGÙ DI MANZO 300G **€ 18**

PESTO DI BASILICO DI MONTAGNA E PINOLI 150G **€ 18**

Il pesto non deve essere riscaldato! La qualità e il sapore andrebbero persi. Appena la pasta è cotta, toglietela dalla pentola, scolatela, rimettetela nella pentola e mescolatela brevemente con il sugo, se necessario, con olio d'oliva, e il piatto è pronto.

CREMA DI LARDO DI PROSCIUTTO DI WAGYU 150G **€ 18**

Forniamo questa salsa solo in porzioni per 2 persone. Non deve essere riscaldata! La qualità e il gusto andrebbero persi. Appena la pasta è cotta, toglierla dalla pentola, scolarla, rimetterla nella pentola e mescolarla brevemente al sugo.

SALSA ALL'AMATRICIANA CON SALAME DI WAGYU 150G **€ 18**

Forniamo questa salsa solo in porzioni per 2 persone. Non deve essere riscaldata! La qualità e il gusto andrebbero persi. Appena la pasta è cotta, toglierla dalla pentola, scolarla, rimetterla nella pentola e mescolarla brevemente al sugo.

PANE & PARMIGIANO

CROSTINI FATTI IN CASA **€ 3**
Pane croccante, erbe e spezie del mediterraneo, olio d'oliva

PARMIGIANO REGGIANO **€ 2,5**
DOP, stagionato per 24 mesi, pezzo intero, ogni 100 G

vegetariano · vegano · senza glutine* · pronto a mangiare · riscaldare fornello · cottura forno/microonde

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 arrostite possono essere di nuovo passate in padella o sulla piastra per pochi minuti fino a raggiungere il livello di cottura desiderato. Oppure potete metterli in forno per il tempo indicato, insieme alla teglia fornita. I grammi indicati si riferiscono al peso primo della cottura.

CONTORNI

Ogni piatto di carne include un contorno a scelta; se optate per un taglio di carne per 2 persone, potrete scegliere rispettivamente due contorni. Ulteriori contorni, invece, verranno messi in conto separatamente. Di seguito, potete consultare le nostre proposte.

BLACK ANGUS BEEF URUGUAY

La carne uruguaiana di Black Angus proviene dal bovino allo stato brado dei pascoli dell' Uruguay. La freschezza dell'erba si sente nell'aroma di questa carne.

FILETTO DI MANZO | 100G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 21**

FILETTO DI MANZO | 180G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 26**

FILETTO DI MANZO | 250G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 30**
tenero & magro

RIB EYE | 250G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 27**

BLACK ANGUS OCEAN BEEF NUOVA ZELANDA

Das Rind aus Neuseeland wächst an der Pazifikküste mit salziger Meeresluft und auf grünen Weiden auf. Zusätzliche Fütterungen mit speziellen Kornmischungen, angebaut auf neuseeländischen Farmen, machen das Fleisch zart und zu einem gesunden Lieferanten essentieller Nährstoffe.

FILETTO DI MANZO | 100G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 25**

FILETTO DI MANZO | 180G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 32**

FILETTO DI MANZO | 250G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 38**
tenero & magro

RIB EYE | 250G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 33**
con nucleo di grasso succoso

ROASTBEEF CON OSSO PER DUE PERSONE | 1KG **€ 95**
INCLUSO 2 CONTORNI A SCELTA

PORTERHOUSE STEAK CON OSSO PER DUE PERSONE | 1KG **€ 102**
INCLUSO 2 CONTORNI A SCELTA

Hidalgo
AT HOME

LE NOSTRE SPECIALITÀ DI MANZO 2|2

NOBLE PREMIUM BISON CANADA

Il bisonte viene anche chiamato „l'altra carne rossa". È caratterizzata da un minor contenuto di grassi e invece è ricca di acidi grassi insaturi omega 3. Il bisonte è una parte naturale dell'ecosistema nordamericano. Viene allevato allo stato libero nelle praterie e viene alimentato solo alla fine con grani di qualità. La carne di bisonte è priva di ormoni, additivi e antibiotici.

ROASTBEEF | 200 G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 33**
Controfiletto

MANZO ALTOATESINO · 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 altoatesina viene affinata nel frigo di stagionamento all'Hidalgo.
Durante le 8 settimane nel frigo di stagionamento ad alta umiditá, la carne ottiene un gusto saporito, intenso e note di noce.

FILETTO DI MANZO | 180G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 26**

ROASTBEEF CON OSSO | 500 G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 34**
particolarmente intenso, saporito e nocciolato

PORTERHOUSE STEAK CON OSSO PER DUE PERSONE | 1KG **€ 83**
INCLUSO 2 CONTORNI A SCELTA

WAGYU ALTO ADIGE consegnato crudo

Dalla primavera 2016 viene prodotto il primo Wagyū 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 INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 45**

WAGYU KAGOSHIMA GIAPPONESE viene consegnato crudo

Il Wagyu Kagoshima della razza "japanese black" purosangue derriva 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.

RIB EYE | 100 G INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA **€ 45**
Controfiletto

SALSA & BURRO

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

BURRO ALLE ERBE FATTO IN CASA **€ 2**

vegetariano · vegano · senza glutine* · pronto a mangiare · riscaldare fornello · cottura forno/microonde

Hidalgo
AT HOME

SECONDI

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO **€ 27**
INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA
Salsa leggermente dolce al Whisky Puni altoatesino

GUANCIALE DI MANZO BRASATO **€ 22**
INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA
Salsa al vino Lagrein

TAGLIATA OCEAN BEEF | ROASTBEEF | 200 G **€ 23**
INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA
Rucola

FILETTO DI BRANZINO **€ 26**
INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA
con patate e olive al forno

VEGAN BURGER CON PANINO AL SESAMO **€ 21**
Maionese alle mandorfle, formaggio vegano,
verdure grigliate, cipolle caramellate

VARIAZIONE D'AGNELLO: CARRÈ E SCAMONE **€ 23**
INCLUSO 1 CONTORNO A SCELTA
Demi glace alla curcuma

CONTORNI

Uno rispettivamente due contorni sono inclusi, se indicato.
Ogni ulteriore contorno ordinato verrà addebitato separatamente.

VERDURE GRIGLIATE **€ 3,5**
PUREA SPECIALE HIDALGO **€ 3,5**
PATATE AL ROSMARINO **€ 3,5**
LINGOTTO DI POLENTA **€ 3,5**

DOLCI

TRANCIO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE **€ 9**
ripieno con confettura di arance

CREMA AL CAFFÈ ARABICA **€ 9**
Croccante di Amaretto, crema ganache al cioccolato bianco, crema inglese

PANNA COTTA **€ 9**
salsa di lamponi

vegetariano · vegano · senza glutine* · pronto a mangiare · riscaldare fornello · cottura forno/microonde

Hidalgo
AT HOME

BEVANDE

ACQUA & BIBITE ANALCOLICE

ACQUA MINERALE NATURALE € 4,3
Plose | 1 l
ACQUA MINERALE GASSATA € 4,3
Plose | 1 l
SUCCO DI MELA & RIBES € 3,5
Kohl Renon | 0,2 l
SUCCO DI MELA & FIORI DI SAMBUCO € 3,5
Kohl Renon | 0,2 l
SUCCO DI MELA DALLA MONTAGNA € 6
Leitnerhof Verano | 1 l
ARANCIATA € 5,5
Plose | 1 l
LIMONATA € 5,5
Plose | 1 l
COCA-COLA € 5,5
The Coca-Cola Company | 1 l
COCA-COLA ZERO SUGAR € 3,5
The Coca-Cola Company | 0,33 l
TONIC WATER € 3,5
Marx Tonic Water | 0,2 l
Plose Alpex Tonic Water Italian Taste | 0,2 l
Schweppes Indian Tonic Water | 0,2 l

BIRRE

BIRRA FELSENKELLER € 4,5
Forst | 0,33 l
FORST 0,0% BIRRA ANALCOLICA € 4,5
Forst | 0,33 l

VINI

La cantina della Hidalgo Collection custodisce diversi vini altoatesini così come del panorama italiano e internazionale, per un totale di 18.000 bottiglie e 600 etichette. Ecco una bella selezione, di seguito sotto maggiori informazioni sull'intera carta dei vini.

LISTA DEL VINO DIGITALE

Per il consumo fuori casa godrete di uno sconto esclusivo del 15% sui nostri vini. Sono escluse quelle bottiglie contrassegnate da una croce blu: si tratta di pregiate rarità e viene applicato il regolare prezzo di listino.

SCAN ME