

Hidalgo

AT HOME

INFORMAZIONI SULLA CONSEGNA A DOMICILIO E IL RITIRO PRESSO IL RISTORANTE

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. Da adesso in poi è possibile ritirare l'ordine direttamente al ristorante. 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 oppure online 24 ore su 24.

Quando verranno consegnati i piatti? Quando posso venire a ritirarli?

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. Il ritiro al ristorante invece è possibile dalle 11:00 alle ore 14:30 e dalle 17:00 alle ore 19:30. Per chi viene ritirare il cibo direttamente nel ristorante diamo un sconto di 5%.

Come faccio ad ordinare?

Telefonicamente da Claudia e Christine, dalle ore 09:00 alle ore 19:00 al numero 0473 292 292. Online, collegandosi al sito www.byhidalgo.it

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 al telefono oppure in contanti alla consegna. (Si prega di preparare l'importo esatto, grazie).

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
- Lana
- Sinigo
- Merano
- Lagundo
- Cermes
- Marlengo
- Parcines
- Rablà
- Plaus
- Naturno
- Tirolo
- Scena
- Gargazone
- Nalles
- Terlano
- Andriano
- Settequerce
- Frangarto
- Bolzano
- Appiano
- Caldaro

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

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  riscaldare/scottare brevemente

Allo stesso modo, due 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. 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

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**  **13 €**
Agrumi al gomaiso, 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, funghi marinati
- SALMERINO DELLA VAL PASSIRIA AFFUMICATO IN CASA & GIARDINIERA FATTA IN CASA**   **13 €**
Salsa di panna acida, radicchio
- POLPO MORBIDO**   **13 €**
Finocchio, condimento al sudachi

INSALATE & CONDIMENTO

- 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

A SCELTA

CONDIMENTO AL BALSAMICO E OLIO D'OLIVA OPPURE
CONDIMENTO AL LIMONE E OLIO D'OLIVA

ZUPPE E CREME

- CONSOMMÉ DI MANZO** **6,5 €**
Tortellini ripieni di vitello fatti in casa, carote, zucchine
- VELLUTATA DI ZUCCA**   **6,5 €**
Guanciale croccante o semi di zucca opzionale vegano
- CREMA DI CASTAGNE**   **7 €**
Panna

Hidalgo

AT HOME

PRIMI

CRESPELLE GRATINATE

Ripieno di radicchio, pinoli, crema al Parmigiano



12 €

RAVIOLI AL KOBE BEEF

Salsa di cavolo cappuccio rosso

15 €

CANEDERLI AL WAGYU

Salsa ai funghi

14 €

CANEDERLI AGLI SPINACI E FORMAGGIO

Salsa glacè al burro con noci e castagne



15 €

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 VERZA



8 €

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 iniziata 40 anni fa con la passione per questa carne!

FILETTO DI MANZO | 180 G **18 €**

FILETTO DI MANZO | 250 G **23 €**
tenero & magro

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.

FILETTO DI MANZO | 180 G **21 €**

FILETTO DI MANZO | 250 G **27 €**
tenero & magro

RIB EYE | 300 G **25 €**
con nucleo di grasso succoso

ROASTBEEF CON OSSO PER DUE PERSONE | 1KG **55 €**

PORTERHOUSE STEAK CON OSSO PER DUE PERSONE | 1KG **60 €**

U.S. BLACK ANGUS BEEF CREEKSTONE FARMS

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

Naturalmente senza ormoni.

RIB EYE | 300 G **28 €**

con nucleo di grasso succoso

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.

ROASTBEEF CON OSSO | 500 G **28 €**

particolarmente intenso, saporito e nocciolato

T-BONE STEAK PER DUE PERSONE | 1 KG **60 €**

Roastbeef & filetto separato dall'osso a forma di "T"

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



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 €**

LINGOTTO DI POLENTA   **3,5 €**

RISO BASMATI   **3,5 €**

Hidalgo

AT HOME

SECONDI

TARTARA DI MANZO CLASSICA HIDALGO | 180 G   pancarrè possibile senza glutine **20 €**
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

CARRÉ D'AGNELLO  **18 €**
Demi glace al curcuma


TAGLIATA OCEAN BEEF | ROASTBEEF | 200 G  **18 €**
Insalata di rucola, Parmigiano

LOMBATINA DI CERVO  **22 €**
Demi glace al curcuma

FILETTO DI BRANZINO  **22 €**
Guazzetto al vino bianco

VEGAN BURGER CON PANINO AL SESAMO  **16 €**
Remoulade alle erbe, cheddar-style, verdure grigliate, cipolle caramellate

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE   **4,5 €**
PUREA SPECIALE HIDALGO   **4,5 €**
POLENTA   **3,5 €**
RISO BASMATI   **3,5 €**

DOLCI

BUDINO DI MELE RICOPERTO DI MOUSSE DI CASTAGNE **6,5 €**
Biscotto al cioccolato

TRANCIO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE **6,5 €**
Marmellata di arance, pasta frolla

SFERA AL TRIPLO CIOCCOLATO   **8 €**
Crema al cioccolato fondente, purea di albicocche, letto di cacao e datteri

CREMA AL CAFFÈ ARABICA **6,5 €**
Croccante di Amaretto, crema ganache al cioccolato bianco, crema inglese

PRALINE FATTE IN CASA **9 €**
"Spirit of Japan" dal nostro Aomi Wagyu Restaurant | 3 gusti, 6 pezzi

Hidalgo

AT HOME

BEVANDE

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

APERITIVI

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

VINI BIANCHI

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

VINI ROSSI

LAGREIN RUBENO	15 €
Cantina Andriano 2018 0,75 l	
LAGREIN PERL	15 €
Cantina Bolzano 2018 0,75 l	
CUVÉE BRAUNSBURG, BIODINAMICO	18 €
Zollweghof Lana 2018 0,75 l	
BLAUBURGUNDER	18 €
Kellerei Terlan 2019 0,75 l	
MERLOT/CABERNET RISERVA FELD	18 €
Cantina Caldaro 2017 0,75 l	
BLAUBURGUNDER RISERVA MONTICOL	28 €
Cantina Terlano 2015 0,75 l	