



JAPAN INSPIRED RESTAURANT

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

Veredelte japanische Wagyu Variation

€ 22

Rohschinken, Salami, dreierlei Paté: Schinken, Salami, Oliven

Variazione di Wagyu giapponese raffinato

Prosciutto crudo, salame, tre tipi di paté di Wagyu:

prosciutto, salame, olive

Carpaccio-Duett | Kobe Beef & Wagyu Südtirol Yuzu Schale,
mariniertes Gemüse & **Tatar vom japanischen & südtiroler Wagyu Rind**
Lavendel-Brioche-Brot

€ 22

Duetto di carpaccio | Manzo di Kobe e Wagyu dell'Alto Adige

Scorza di yuzu, verdure marinate & **tartara di manzo Wagyu giapponese**
e altoatesino Pane brioche alla lavanda

Nasu & Tofu Dengaku Glasierte Miso-Aubergine & Miso-Tofu,
Mohn, Gurken-Wakame-Salat



€ 17

Nasu & Tofu Dengaku Melanzane e tofu glassate al miso,
papavero, insalata di cetrioli e wakame

Gefüllte Artischocken mit Wagyuragout Erbsenbett

€ 19

Carciofi ripieni con ragù di Wagyu letto di piselli

WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

Udon Suppe Ragout von Gemüse und Tofu, Ei, Udon-Nudeln
Zuppa di udon ragù di verdure e tofu, uovo, noodles udon



€ 16

Gebratene Gyoza-Teigtaschen viererlei Füllung
Ravioli gyoza croccanti quattro ripieni diversi



€ 20

Hausgemachte Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo
schwarzer Trüffel



€ 22

Tagliolini fatti in casa con crema di lardo di wagyu tartufo nero

Shoyu Tofu Donburi Japanischer Reis, pochiertes Ei,
knuspriger Tofu, Frühlingszwiebeln in Sojasauce glasiert



€ 18

Shoyu Tofu Donburi riso giapponese, uovo in camicia, tofu croccante,
cipollotti glassati alla salsa di soia

LEGENDE | LEGENDA



vegetarisch
vegetariano



vegan
vegano



glutenfrei*
senza glutine*



hausgemachte Pasta
pasta fatta in casa

HAUPTSPEISEN | SECONDI PIATTI

WAGYU VERKOSTUNG | DEGUSTAZIONE WAGYU

Für 1 Person, inklusive Beilagen

50 g Wagyu Südtirol RIB EYE	200 g	€ 60
50 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE		
100 g Black Angus Ocean Beef NEW ZEALAND FILET		

50 g Wagyu Südtirol RIB EYE	150 g	€ 90
50 g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		
50 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE		

80 g Wagyu Südtirol RIB EYE	240 g	€ 135
80 g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		
80 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE		

100 g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		€ 40
--	--	------

100 g Wagyu Südtirol RIB EYE		€ 50
-------------------------------------	--	------

100 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE		€ 60
--	--	------

BEILAGEN | CONTORNI

Gegrillter Knollensellerie, Broccoli und Belgischer Chicorée
glasiert mit Miso-Sesam-Sauce



Sedano rapa, broccoli, endivia belga grigliati, con glassa di miso e sesamo

青味 DIE SEELE VON AOMI

Aomi – japanisch für „der junge Geschmack“. Als kleine Schwester des Grillrestaurants Hidalgo 2015 geboren, vereint Aomi mediterrane Tradition mit japanischer Inspiration. Was mit Wagyu-Verkostungen begann, entwickelte sich weiter: Padron Otto Mattivi kreierte, beflügelt von zwei Japanreisen, Wagyu-Rohschinken, Salami und Paté – und öffnete die Tür zu einer Küche, in der sich zwei kulinarische Welten begegnen. Heute, 11 Jahre später, servieren wir neben dem zartesten Fleisch der Welt auch japanisch inspirierte Gerichte mit mediterranen Wurzeln. Tiefes Indigoblau, ein japanischer Garten, Shoji-Wände: Ein Besuch bei uns ist eine kleine Reise. Unser Team nimmt Sie mit in eine Welt aus Aromen, Handwerk und Hingabe. Japan Inspired – Mediterranean Soul.

青味 L'ANIMA DI AOMI

Aomi – in giapponese „il gusto giovane“. Nato nel 2015 come sorella minore del Grillrestaurant Hidalgo, Aomi unisce la tradizione mediterranea con l'ispirazione giapponese. Ciò che iniziò con degustazioni di Wagyu si è poi evoluto: Il Patron Otto Mattivi, ispirato da due viaggi in Giappone, ha creato prosciutto crudo, salame e paté di Wagyu – aprendo la porta a una cucina dove due mondi culinari si incontrano. Oggi, 11 anni dopo, serviamo, accanto alla carne più pregiata e tenera del mondo, anche piatti di ispirazione giapponese con radici mediterranee. Interni blu profondo indaco, un giardino giapponese, pareti shoji: una visita da noi è un piccolo viaggio. Il nostro team vi accompagnerà in un mondo di aromi, artigianalità e passione. Japan Inspired – Mediterranean Soul.

Claudia Raich, Geschäftsführerin | Direttrice 
Alexander Senoner, Aomi Restaurantleiter | Direttore del ristorante Aomi 
Michele Sau, Küchenchef | Chef 