

Bistrot

MUSIC CLUB

ANTIPASTI

Tartare di manzo servita su midollo arrostito al rosmarino, lamelle di tartufo estivo • 33 euro 

Le mitiche lumache alla "Bourguignonne" • 28 euro

Selezione di salumi e formaggi a cura del nostro Chef Simone Cantafio e le calde tigelle • 27 euro

Viaggio tra Spagna e Italia: acciughe del Cantabrico, focaccia calda e selezione di tre burri, verde alle erbe, bianco al naturale, rosso al peperoncino • 24 euro

Salmone marinato alle erbe, burro al rafano e pane nero al grano arso tostato • 23 euro

PRIMI PIATTI

Risotto all'aglio orsino, puccia croccante, uova di trota e Buche de Chevre • 28 euro

Raviolo di pasta allo zafferano, ripieni di brasato al Lagrein, radicchio in padella • 27 euro 

Melanzane alla parmigiana, ricotta affumicata e coulis di pomodoro fresco • 25 euro

Canederli agli spinacini, insalata di cappuccio profumata al cumino e speck croccante • 25 euro

Spaghetti "Mancini" al pomodoro, burrata, colatura di alici e pane aromatico • 24 euro

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con variazione di carciofi e salsa périgueux al tartufo estivo • 55 euro

Costoletta di vitello alla milanese, rucola e pomodori in freschezza • 47 euro

La nostra caponata di verdure, tataki di ricciola, sedano e mandorle croccanti • 36 euro

Galletto marinato al lemongrass, con patate della Val Pusteria sabbiate alle spezie • 33 euro

Uovo morbido, finferli spadellati al timo selvatico, pere ghiacciate e crema calda al parmigiano • 25 euro 

PIATTI DA CONDIVIDERE

(si consiglia per due persone)

Tomahawk

Tomahawk di Ballardini frollato 60 giorni con verdure grigliate • 105 euro
40 minuti di attesa

Chateaubriand

600 gr di filetto di scottona, la sua demi glace, servito con verdure grigliate • 120 euro
45 minuti di attesa

FRESCHEZZE

Pappa al pomodoro con acciughe del cantabrico e burrata • 20 euro

Insalata con pollo, pancetta, salsa al parmigiano e crostini di pane all'aglio • 24 euro

DOLCI

Kaiserschmarren con gelato alla vaniglia e confettura di mirtilli rossi • 18 euro

Cheesecake alle fragole marinate al timo limoncino • 15 euro

"Il classico" Tiramisù di Casa Costa 1956 • 15 euro 

Tartelletta allo yogurt di montagna con albicocche alla verbena • 15 euro

Executive Chef
Simone Cantafio

Sous Chef
Fabio Garlini

Maitre
Marco Prizzon

Sommelier
Silvio Galvan



3 euro di questo piatto saranno devoluti alla Costa Family Foundation onlus a sostegno dei progetti solidali in Africa, India e Afghanistan. Giulian!