

Bistrot

MUSIC CLUB

ZU BEGINN

Rindertartar auf rosmarin-geröstetem Knochenmark, Sommertrüffelspäne • 33 euro 

Die legendären Schnecken à la „Bourguignonne“ • 28 euro

Wurst- und Käsesorten von unserem Küchenchef Simone Cantafio und warme Tigelle • 27 euro

Eine Reise von Spanien nach Italien: Kantabrische Sardellen, warme Focaccia und Butter-Trio aus grüner Kräuterbutter, weißer Naturbutter und roter Chili-Butter • 24 euro

Kräutern mariniertes Lachs, Meerrettichbutter und getoastetes schwarzes Weizenbrot • 23 euro

VORSPEISEN

Risotto mit Bärlauch, knusprigen Puccia, Forellenrogen und Buche de chevre • 28 euro

Safran-Nudelravioli, gefüllt mit geschmortem Lagrein, gebratener Radicchio • 27 euro 

Auberginen Parmigiana, geräuchertem Ricotta und frischem Tomatencoulis • 25 euro

Spinatknödel, Kümmel duftender Krautsalat und knuspriger Speck • 25 euro

Spaghetti 'Mancini' mit Tomaten, Burrata, Sardellen Colatura und aromatisches Brot • 24 euro

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet mit Artischockenvariation und Sommertrüffel Périgueux Sauce • 55 euro

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Rucola und frische Tomaten • 47 euro

Bernsteinmakrele Tataki, Gemüse-Caponata, Sellerie und knusprige Mandeln • 36 euro

Stubenküken in Zitronengrasmarinade, Pustertaler Kartoffeln mit Gewürzen • 33 euro

Weichgekochtes Ei, gebratene Pfifferlinge mit Thymian, gefrorene Birnen und warmer Parmesancreme • 25 euro 

GERICHTE ZUM TEILEN

(empfohlen für zwei Personen)

Tomahawk

Tomahawk-Hochrippensteak vom Trentiner Metzger Ballardini, 60 Tage abgehangen, mit Grillgemüse • 105 euro
40 Minuten Wartezeit

Chateaubriand

600 g Filet von der Färse mit Demi-Glace und Grillgemüse • 120 euro
45 Minuten Wartezeit

DIE FRISCHE

Tomaten Pappa mit kantabrischen Anchovis und Burrata • 20 euro

Grüner Salat mit Hähnchen, Bauchspeck, Croutons und Parmesansauce • 24 euro

SÜSSER ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeeren • 18 euro

Cheesecake mit Zitronenthymian mariniertes Erdbeeren • 15 euro

"Der Klassiker" Tiramisù von Casa Costa 1956 • 15 euro 

Bergjoghurt Törtchen mit Eisenkraut Aprikosen • 15 euro

Executive Chef
Simone Cantafio

Sous Chef
Fabio Garlini

Maître
Marco Prizzon

Sommelier
Silvio Galvan



3 Euro von diesem Gericht unterstützen die Solidaritätsprojekte der Costa Family Foundation onlus in Afrika, Indien und Afghanistan. Giulian!