

Bistrot

MUSIC CLUB

Zu Beginn

Gänseleberterrine, Chutney aus Birnen und weißem Port, Nusskrokant	30 Euro
Tartar vom Trentiner Rendena-Rind, mariniertes Eigelb, eingemachtes Gemüse, Senfemulsion und warmes Toastbrot	25 Euro
Die legendären Schnecken à la „Bourguignonne“	25 Euro 
Käseauswahl mit Fruchtsenf und Konfitüre	25 Euro
Wurst- und Schinken-Selektion, ausgewählt von Küchenchef Simone Cantafio	25 Euro
Eine Reise von Spanien nach Italien: Kantabrische Sardellen, warme Focaccia und Butter-Trio aus grüner Kräuterbutter, weißer Naturbutter und roter Chili-Butter	21 Euro

Vorspeisen

Kastanien-Risotto mit schwarzem Trüffel	48 Euro 
Gnocchi aus geräucherten Kartoffeln mit Felchen-Bottarga und Latschenkiefernöl	25 Euro
Kürbis-Salbei-Ravioli, knusprige Griebenwurst und grüne Sauce	25 Euro
Polenta-Pappardelle mit Wildragout und knusprigem Pücia-Brot	23 Euro
Graukäse-Pressknödel, zweifarbigem Krautsalat und knusprig gebratener Speck	23 Euro
Spaghetti mit Tomaten, Burrata, Sardellen-Essenz und knusprigen Brotbröseln	20 Euro

Hauptgerichte

Hirsch à la Rossini (Butterspinat mit Pinienkernen und Rosinen, Gänseleber und Rossini-Sauce mit schwarzem Trüffel)	53 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb, Salat, getrocknete Tomaten, Safran-Zitronen-Emulsion	38 Euro
Stör in weißer Miso-Marinade, Selleriespaghetti mit geröstetem Apfel	33 Euro 
Gebratene Forelle in Gartenkarotten-Butter, Brokkoli-Couscous mit Zitronen, Forellenkaviar-Sauce	33 Euro
Stubenküken in Zitronengrasmarinade, knuspriger Vietnam-Reis und drei Saucen: BBQ-Sauce, Yakitori-Sauce und scharfe Teufelssauce	28 Euro
Weichgekochtes Ei, Osvaldos Schweinespeck-Guanciale, Topinambur und warmer Taleggio-Schaum	21 Euro

Gerichte zum Teilen

(empfohlen für zwei Personen)

Tomahawk Tomahawk-Hochrippensteak vom Trentiner Metzger Ballardini, 60 Tage abgehangen, mit Grillgemüse 40 Minuten Wartezeit	98 Euro
Chateaubriand 600 g Filet von der Färse mit Demi-Glace und Grillgemüse 45 Minuten Wartezeit	104 Euro
Kalb (nur nach Vorbestellung mindestens sechs Stunden vorher) Kalbshaxe aus dem Ofen, Bratkartoffeln und Spinat 250 g pro Person	78 Euro
Vacherin Mont d'Or 500 g heißes Käsegluck, serviert mit Pellkartoffeln, Croutons und Gemüse der Saison	49 Euro

Suppen des Hauses

Ladinische Gerstensuppe mit Turtres	18 Euro 
„Pasta e fagioli“, Nudeln und dicke Bohnen mit Rosmarin-Öl	18 Euro

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeeren	16 Euro
Cheesecake auf knusprigem Müsliboden	14 Euro
Reisesouvenir: Tiramisù aus leichter Bergmilchcreme, Reisgebäck, Jamaika-Kaffee und Fair-Trade-Kakaosplittern	14 Euro 
Pistazieneis mit hauchdünner Nusswaffel	14 Euro

Executive Chef Simone Cantafio

Sous Chef Fabio Garlini

Maitre Alessandro Lorenzato

Sommelier Vanessa Stani



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