

# Bistrot

MUSIC CLUB

## Antipasti

Terrina di foie gras, chutney di pere e Porto bianco e nougatine alla frutta secca	30 euro
Tartare di manzo di razza rendena, tuorlo marinato, giardiniera di verdure, emulsione alla senape e pane caldo grigliato	25 euro
Le mitiche lumache alla "Bourguignonne"	25 euro
Il bianco latte nelle sue declinazioni, accompagnati da mostarda di frutta e confettura	25 euro
Selezione di salumi e affettati a cura del nostro Chef Simone Cantafio	25 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	21 euro

## Primi piatti

Risotto alle castagne e tartufo nero	48 euro
Gnocchi di patate affumicati e bottarga di Lavarello al profumo di pino mugo	25 euro
Ravioli di zucca e salvia, ciccioli di cotechino e intingolo di salsa verde	25 euro
Pappardelle di farina di polenta con ragù di selvaggina e püccia croccante	23 euro
Canederlo pressato al Graukäse, insalatina di capuccio bicolore e speck croccante	23 euro
Spaghetto al pomodoro, burrata, colatura di alici e pane croccante sbriciolato	20 euro

## Secondi piatti

Cervo alla Rossini (spinaci al burro con pinoli e uvetta, foie gras e salsa Rossini al tartufo nero)	53 euro
Cotoletta di vitello alla milanese, insalata, pomodori secchi, emulsione allo zafferano e limone	38 euro
Storione marinato al miso bianco, spaghetti di sedano rapa con mela arrostita	33 euro
Trota rosolata al burro di carote dell'orto, cous cous di broccoli e limone, salsa perlata al suo caviale	33 euro
Galletto marinato al lemongrass, riso croccante alla vietnamita e tre salse: BBQ, yakitori e alla diavola	28 euro
Uovo morbido, guanciale d'Osvaldo, topinambur e spuma calda di taleggio	21 euro

## Piatti da condividere

(si consiglia per due persone)

Tomahawk	
Tomahawk di Ballardini frollato 60 giorni con verdure grigliate 40 minuti di attesa	98 euro
Chateaubriand	
600 gr di filetto di scottona, la sua demi glace, servito con verdure grigliate 45 minuti di attesa	104 euro
Vitello (solo su prenotazione con almeno 6 ore d'anticipo)	
Stinco di vitello al forno, patate saltate e spinacini 250 gr a persona	78 euro
Vacherin Mont d'Or	
500 gr di pura felicità al formaggio caldo, servito con patate bollite, crostini di pane, verdure di stagione	49 euro

## Le zuppe di Casa

Zuppa d'orzo alla ladina con turtres	18 euro
Pasta e fagioli, olio al rosmarino	18 euro

## Dolci

Kaiserschmarren con gelato alla vaniglia e confettura di mirtilli rossi	16 euro
Cheesecake al muesli croccante	14 euro
Ricordi di viaggio: tiramisù con crema soffice al latte di montagna, biscotto di riso, caffè Giamaica e scaglie di cacao equosolidale	14 euro
Gelato al pistacchio con veli croccanti di frutta secca	14 euro

**Executive Chef** Simone Cantafio

**Sous Chef** Fabio Garlini

**Maitre** Alessandro Lorenzato

**Sommelier** Vanessa Stani



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