

COSMO Momentum

The concept of
COSMO

SHARE THE MOMENT.
SHARE THE TASTE.

COSMO è il luogo perfetto per condividere
momenti gustosi con le persone a cui ci si
sente legati.

E cosa potrebbe unirvi con più gioia che la
passione condivisa per il piacere culinario di
alto livello.

Il nostro concetto di "sharing" sottolinea
perfettamente questo momento. Vi serviamo
piatti selezionati da condividere. O, se desi-
derate, da godervi da soli.


GERHARD STECHER
Oste con passione


JOACHIM OBERLECHNER
Executive Chef

— APPETIZER —

to share

BAKED AHI TUNA 2.0 -C° Tonno pinna gialla Pepe Szechuan Noci <i>Il nostro piatto classico ti porterà in paradiso....</i>	15
QUINOA PERUVIANA Filetto di spigola Lime Philadelphia <i>"Leche de Tigre" seducentemente marinato.</i>	15
SURF AND TURF TARTAR -C° Manzo biologico Gamberi selvatici Salmone affumicato Avocado <i>Mare e monti battuto a mano.</i>	16 L
TRILOGIA DI SPECK Mousse Pancetta Carrè Burro allo Schüttelbrot <i>Mix di Speck Alto Adige IGP.</i>	15
KOREAN MISO HONEY Anatra sfilacciata Verdure al miso Pasta Udon <i>Gustoso brodo per rinforzarsi.</i>	14
OSHI SUSHI Capriolo Maibock Avocado Maionese al tartufo <i>Cubi di sushi geniali.</i>	15
GAZPACHO DI FRAGOLE Burrata Menta piperita Pane Carasau <i>Fruttato, dolce, piccante.</i>	14 V
BURGER DI MELANZANE Formaggio cheddar al miso Salsa Harissa Tempeh al panko <i>Piccole Burgerking.</i>	14 LV
DAL DI LENTICCHIE GIALLE Formaggio BluBuffalo Chips di patate dolci <i>Il nostro curry indiano per tutti i gusti.</i>	15 V

— STARTERS —

RISOTTO VIALONE NANO Erba cipollina Ceviche di salmone Frutto della passione G	18
RAVIOLI DI CERFOGLIO Fonduta di parmigiano Ragù di asparagi Spuma di Pinot Bianco Noci di cashew	17.5 V
TAGLIOLINI DI FARINA DI FARRO Ragù di selvaggina Mirtilli Radici variopinte Formaggio Bunker	17
GNOCCHI DI PATATE E AGLIO ORSINO -C° Salame Felino Anelli di calamari Datterini Burratina	17.5
RISO SALTATO VEGANO Verdure asiatiche Tempeh Salsa piccante	16 LV
CREMA DI ASPARAGI Panna montata Cornetto di pasta sfoglia Salmone Norvegese affumicato	12

— MAIN COURSES —

FILETTO DI ORATA Curry rosso Basilico Thaiandese Riso Jasmine	31 LG
FILETTO DI ROMBO Purè di patate Citronella Cavolo rosso Melograno	31 G
GUANCIA DI MANZO BRASATA Spuma di formaggio d'alpeggio Stick di patate al forno Champignons Levistico	30
MEDAGLIONE DI SELLA DI CERVO Dashi di funghi Taccole Radice di sedano al forno	32 LG
POLENTA DI MAIS ALL'ORIENTALE VEGANO Rendang di verdure Cubetti di pomodori	18 GV

-C° Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

— SPECIALS —

to share

STEAK FOR TWO Steak perfetto per due persone <i>Chiedete al nostro personale informazioni sul prezzo</i>	LG
CONTORNI Mix di patate fritte Salsa BBQ -C° L 5.5 Hummus di noci Verdurine grigliate LGV 5.5 Yogurt Lime Insalata piccola COSMO LGV 6 Insalata grande COSMO LGV 11	
MENU DEGUSTAZIONE DI 4 PORTATE " CLASSIC" Disponibile per 1-4 persone (FINO ALLE 21) Prezzo a persona 65	

— DESSERT —

SEMIFREDDO AI COOKIES Sashimi di fragole	11 V
GELATO ALLO YOGURT E CREMA Smoothie al rabarbaro e lamponi Toffifee	11 V
CANDERLI DI RICOTTA Crunch al pistacchio Ganache al torrone More	11 V
CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA BOURBON	11 V
SORBETTO FATTO IN CASA -C° a scelta LV 4 due palline 6 tre palline 8	
DALLA VETRINA Tiramisù Bobby's White Sacher Cheesecake	

G Contiene prodotti senza glutine
L Contiene prodotti senza lattosio
V Contiene prodotti vegetariani

! Ti preghiamo di informarci sulle tue intolleranze o allergie.
Coperto a persona: 2

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario,
vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.