



Herzlich willkommen im Restaurant COSMO im
Zentrum von Bruneck!
Benvenuti al ristorante COSMO nel centro di Brunico!

Lassen Sie sich von unserem weltoffenen Ambiente und
mediterranen Flair verzaubern - bei uns erwarten Sie
außergewöhnliche Kreationen und überraschende
Geschmackserlebnisse.

*Lasciatevi incantare dal nostro ambiente cosmopolita e
dal fascino mediterraneo: qui vi attendono creazioni
straordinarie e sorprendenti esperienze di gusto.*

DAVID ALTHUBER
Chef

GABRIEL GATTERER
Chef

Hausgemachte Focaccia und Grüß aus der Küche p.P. 3€.
Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus
der EU und Nicht-EU verwendet.

*Focaccia fatta in casa e saluti dello chef 3€ a persona.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra-UE.*

Wines

LUGANA Otella	0.1l	5
KERNER Pacherhof	0.1l	5.7
LAGREIN Terlan	0.1l	4.5
MERLOT „FIHL“ Dipoli	0.1l	6

Tasting Menu

Degustationsmenü - Menu degustazione	
Bis 21 Uhr - 4 Gänge - (Preis pro Person)	65
<i>Fino alle ore 21 - 4 portate - (Prezzo a persona)</i>	
Fleisch- oder Fischdegustation - <i>Degustazione di carne o pesce</i>	
Weinbegleitung - Accompagnamento vini	25

Appetizer

BAKED AHI TUNA 2.0 - C°	15
Gelbflossenthunfisch Szechuanpfeffer Walnuss	
<i>Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci</i>	
HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE - TROTA SALMONATA	15
Guacamole Orange Salatbeet	L
<i>Marinata in casa Guacamole Arancia Insalata</i>	
RINDSCARPACCIO - CARPACCIO DI MANZO	16
Südtiroler Spargel Schwarzensteinkäse Cashew Kerne	G
<i>Asparago sudtirolese Formaggio Schwarzenstein Anacardi</i>	
BEEF TARTAR	16
Hausgemachtes Sauerteigbrot Senfcreme Gesalzene Butter	
<i>Pane lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato</i>	
FALAFEL „RAS EL-HANOUT“	14
Roh mariniertes Blaukraut Avocadocreme Mango Chutney	LV
<i>Cavolo rosso marinato Crema di avocado Chutney di mango</i>	
GEFÜLLTE AUBERGINE - MELANZANE RIPIENE	13
Trockentomaten Mandelricotta Basilikum Vegan	LGV
<i>Pomodori secchi Ricotta di mandorle Basilico Vegano</i>	

Starters

TOMATENCREMESUPPE - VELLUTATA DI POMODORI	12
Knoblauchbruschetta Burrata	V
<i>Bruschetta all'aglio Burrata</i>	
SCHNITTLAUCHCREMESUPPE - CREMA DI ERBA CIPOLLINA	11
Schüttelbrot Frischkäse Südtiroler Karreespeck	
<i>Pane di segale croccante Formaggio fresco Speck Alto Adige</i>	
RISOTTO CARNAROLI	17
Südtiroler Spargel Sauce Bernaise	GV
<i>Asparago sudtirolese Salsa bernese</i>	
TAGLIOLINI °C	17.5
Garnelen Cocktailtomaten Koriander	
<i>Gamberi Pomodorini Coriandolo</i>	
RAVIOLI	17
Topfen Walnuss Trockentomaten Pecorino Grüner Spargel	V
<i>Ricotta Noci Pomodori secchi Pecorino Asparagi verdi</i>	

Main Courses

ONGLET VOM RIND - ONGLET DI MANZO	34
Karottencreme Grünen Spargel Kipfler Kartoffel	LG
<i>Crema alle carote Asparago verde Patate "Kipfler"</i>	
LAMMHÜFTSTEAK - STEAK DI SCAMONE D'AGNELLO	28
Pistazienkruste Basilikumpesto Konfierte Tomaten	
<i>Crosta al pistacchio Pesto di basilico Pomodori confit</i>	
STEINBUTTFILET - FILETTO DI ROMBO	30
Trüffel-Kartoffelpüree Mediterranes Gemüse Basilikum-Crunch	
<i>Purè di patate al tartufo Verdure mediterranee Crunch di basilico</i>	
GEBACKENER OKTOPUS - POLPO FRITTO	31
Erbсенcreme Viola Kartoffel Harissa Sauce	
<i>Crema di piselli Patate viola Salsa Harissa</i>	
VEGANES CURRY - CURRY VEGANO	15
Rosenkohl Pilze Kokosmilch Jasminreis	LGV
<i>Cavoletti di Bruxelles Funghi Latte di cocco Riso Jasmine</i>	

Steaks

RINDSFILET - FILETTO DI MANZO 220g	35
RIB-EYE STEAK 250g	32
TOMAHAWK 1kg	99

Zu allen Steaks werden Grillgemüse, Süßkartoffelpommes, Barbeque Sauce und Sour Cream serviert.

Con tutte le bistecche vengono servite verdure grigliate, patate dolci fritte, salsa barbecue e salsa alla panna acida

Sides

Kartoffelmix frittiert BBQ-Sauce - °C	LV	5.5
<i>Mix di patate fritte Salsa BBQ - °C</i>		
Buntes Grillgemüse - <i>Verdure grigliate colorate</i>	LGV	5.5
Kleiner COSMO Salat - <i>Insalata COSMO piccola</i>	LGV	6
Großer COSMO Salat - <i>Insalata COSMO grande</i>	LGV	11

Desserts

GESCHMORTER RHABARBER - RABBARO BRASATO		11
Weißes Schokoladeneis Mousse von der Erdbeere		V
<i>Gelato al cioccolato bianco Mousse di fragole</i>		
SCHOKOLADENBROWNIE - BROWNIE AL CIOCCOLATO		11
Pistazien-Eiscreme Himbeeren		V
<i>Gelato al pistacchio Lamponi</i>		
HAUSGEMACHTES SORBET - SORBETTO FATTO IN CASA - C°		
Nach Wahl - <i>Gusto a scelta</i>		LV
Eine Kugel - <i>Una pallina</i>		4
Zwei Kugeln - <i>Due palline</i>		6
Drei Kugeln - <i>Tre palline</i>		8
San Pellegrino	0,75	5.5
Acqua Panna	0,75	5.5

ALLERGENE - ALLERGENI

G Beinhaltet glutenfreie Produkte - *Prodotti senza glutine*

L Beinhaltet laktosefrei Produkte - *Prodotti senza lattosio*

V Beinhaltet vegetarische Produkte - *Prodotti vegetariani*

C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden - *Possono essere usati prodotti congelati*