



“Der Frühling zieht in die Küche ein.  
Grüne Aromen, leichte Texturen, essenzielle Geschmäcker.  
Ein neuer Anfang auf dem Teller “

“La primavera entra in cucina.  
Aromi verdi, consistenze leggere, sapori essenziali.  
Un nuovo inizio nel piatto.”

## Start and Share

**BIO BEEF TARTAR** 15 - 20  
Wildkräuter | Sauerteigbrot | Crème Fraîche 90g - 180g  
Süß-saure Zwiebeln ACGK  
*Erbe | Pane lievito madre | Crème Fraîche | Cipolle in agrodolce*

**THUNFISCH TATAKI 120g** 17  
Aubergine | Miso | Wasabi-Mayonnaise CDFJ  
*Melanzane | Miso | Maionese al wasabi*

**CARNE SALADA** 16  
Fein geschnittenes, gepökelt Rindfleisch | Zitronenöl A  
Grissini | Löwenzahnpesto  
*Carne di manzo salata tagliata finemente | Olio al limone | Grissini | Pesto di tarassaco*

**ZIEGENKÄSE - CRÈME BRÛLÉE - DI CAPRINO** 18  
Rote-Bete-Carpaccio | Spargelspitzen G  
*Carpaccio di barbabietola | Punte di asparagi*

## Asian Delights

**DIM SUM SPRING CONSOMMÉ** 15  
Shiitake & Spinat Dumpling | Gemüsebrühe & Julienne I  
Pak Choy | Frühlingszwiebeln  
*Ravioli di shiitake e spinaci | Brodo di verdure e julienne | Pak choy | Cipollotti primaverili*

**KHAO PAD JAE** 16  
Thailändischer gebratener Reis | Frisches Gemüse BFK  
Ananas | Spiegelei | Cashewkerne  
*Riso fritto thailandese | Verdure fresche | Ananas | Uovo al tegamino | Anacardi*  
**+4 Garnelen / Gamberi** 4

## Vorspeisen - Primi

**HOMEMADE CASARECCE** 19  
Nduja & Lucanica-Wurst | Friarelli  
*Nduja e salsiccia lucanica | friarelli*  
**+ Burrata** 3

**HOMEMADE CARMELLE - RAVIOLI** 21  
Gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch | Artischocke | ACI  
Gesalzenes Zabaione  
*Ripieno di carne di vitello brasata | Carciofo | Zabaione salato*

**RISOTTO CARNAROLI** 18  
Bärlauch | Grüner Spargel | Kaffir-Limette  
*Aglio orsino | asparagi verdi | lime kaffir*  
**+ Forelleneier / uova di trota** 4

Hausgemachte Focaccia und Grüß aus der Küche p.P. 3.5 €.  
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 3.5 € a persona.  
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra-UE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Tabelle  
In caso di allergie o intolleranze, chiedete al nostro personale di servizio la nostra tabella degli allergeni.

# Our salads

## WILD HERB SALAD

|                                                                                 |    |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| Frischer Blattsalat   Saisonales Gemüse   Avocado   Miso-Dressing               |    |    |
| <i>Insalata verde fresca   Verdure di stagione   Avocado   Dressing al miso</i> |    |    |
| Mit Ziegenkäse / <i>con formaggio di capra</i>                                  | FL | 16 |
| Mit mariniertem Hähnchen / <i>con pollo marinato</i>                            | L  | 17 |
| Mit gegrillten Garnelen / <i>con gamberi alla griglia</i>                       | BL | 19 |

## CAESAR 2.0 21

|                                                                                                                            |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Gegrillter Römersalat   Sous-vide Hähnchenbrust   Caesar-Dressing   Bacon & Panko-Crunch   Parmesanspäne                   |  |  |
| <i>Lattuga romana grigliata   Petto di pollo cotto sous-vide Dressing Caesar   Bacon   Croccante di panko   Parmigiano</i> |  |  |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Kleiner COSMO Salat - <i>Insalata COSMO piccola</i> | 6  |
| Großer COSMO Salat - <i>Insalata COSMO grande</i>   | 11 |

# Our Classics

## BUTTERSPEGEL - ASPARAGI AL BURRO 29

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Weißer Spargel   Bozner Sauce   Salzkartoffeln                                           | ACGEJ |
| Butter   Osterschinken                                                                   |       |
| <i>Asparagi bianchi   Salsa Bolzanina   Patate novelle   Burro   Prosciutto pasquale</i> |       |

## WIENERSCHNITZEL "DAS ORIGINAL" 190g 29

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| COTOLETTA ALLA VIENNESE „L'ORIGINALE“ 190g                    | ACGN |
| Kalbskaiserleil   Rosmarinkartoffeln   Preiselbeeren          |      |
| <i>Fesa di vitello   Patate al rosmarino   Mirtilli rossi</i> |      |

## ENTRECÔTE STEAK „AU ONION“ 250g 35

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| RED ANGUS AUSTRALIEN                                              | ACFJ |
| Zwiebeljus   Ofenkartoffeln   Kräuter-Crème-Fraîche               |      |
| <i>Jus di cipolle   Patate al forno   Crème fraîche alle erbe</i> |      |

## GAMBAS AL AJILLO 18

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Garnelen in Knoblauch und Chili gebraten   Saisongemüse   Brotcroutons                    | AGD |
| <i>Gamberetti saltati in aglio e peperoncino   Verdure di stagione   Crostini di pane</i> |     |

# Premium Steaks

Unsere Köche bereiten saisonale Gerichte und Premiumfleisch auf dem Kamado-Holzkohlegrill zu.  
Bitte beachten Sie unser Chef's Special für die Auswahl

*I nostri chef preparano piatti stagionali e carni di alta qualità sul kamado a carbone.*  
*Consultate il nostro menù Chef's Special per la selezione*

# Sides

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| KARTOFFELMIX FRITTIERT   BBQ-Sauce C° | 5.5 |
| MIX DI PATATE FRITTE   Salsa BBQ C°   | AJL |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| PAK CHOY VOM GRILL   Sesam & Lime     | 5.5 |
| PAK CHOY ALLA GRIGLIA   Sesamo & lime | K   |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| SAISONALES GEMÜSE AUS DEM WOK   Sesam & Soya | 5.5 |
| VERDURE AL WOK   Sesamo & Soya               | FK  |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| GEGRILLTER MAISKOLBEN   Kräuterbutter & Maldon-Salz     | 5.5 |
| PANNOCCHIA ALLA GRIGLIA   Burro alle erbe & Sale Maldon | G   |

# Desserts

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| SICILIAN CANNOLO COSMO STYLE                   | 9   |
| Waffel   Topfen   Kandierte Früchte   Pistazie | CGH |
| <i>Cialda   Ricotta   Canditi   Pistacchio</i> |     |

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| LEMONGRASS AND HONEY YOGHURT MOUSSE          | 11 |
| Marinierte Früchte   Mandel-Crumble          | CG |
| <i>Frutta marinata   Crumble di mandorle</i> |    |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| HOMEMADE SORBET -C°               |   |
| Nach Wahl - <i>Gusto a scelta</i> | N |
| Eine Kugel - <i>Una pallina</i>   | 4 |
| Zwei Kugeln - <i>Due palline</i>  | 6 |
| Drei Kugeln - <i>Tre palline</i>  | 8 |