

COSMO Momentum

— APPETIZER —

to share

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

— STARTERS —

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

— MAIN COURSES —

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

— SPECIALS —

to share

STEAK FOR TWO	LG
Steak perfetto per due persone <i>Chiedete al nostro personale informazioni sul prezzo</i>	
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	11
Sashimi di fragole	V
GELATO ALLO YOGURT E CREMA	11
Smoothie al rabarbaro e lamponi Toffifee	V
CANDERLI DI RICOTTA	11
Crunch al pistacchio Ganache al torrone More	V
CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA BOURBON	11
	V
SORBETTO FATTO IN CASA -C°	4
a scelta	LV
due palline	6
tre palline	8
DALLA VETRINA	
Tiramisù	
Bobby's White Sacher	
Cheesecake	

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

! 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.

-C° Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

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