



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.*

Hausgemachte Focaccia und Größ 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.*

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>	
HOMEMADE VIETNAMESE SPRING ROLLS	18
Garnele Salatbeet Wasabi-Mayonnaise Süß-sauer-Sauce	L
<i>Gamberi Insalata Maionese al wasabi Salsa agro dolce</i>	
BIO BEEF TARTAR FROM IRELAND	
Hausgemachtes Sauerteigbrot Senfcreme Gesalzene Butter	
<i>Pane al lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato</i>	
90g	16
180g	22
FALAFEL „RAS EL-HANOUT“	14
Roh mariniertes Blaukraut Avocado-creme Mango Chutney	LV
<i>Cavolo rosso marinato Crema di avocado Chutney di mango</i>	
BURRATA	
Feigencarpaccio Walnüsse Akazienhonig	15
<i>Carpaccio di fichi Noci Miele d'acacia</i>	GV

Starters

KÜRBISCREMESÜPPCHEN - CREMA DI ZUCCA Kokosmilch Ingwer Limette <i>Latte di cocco Zenzero Lime</i>	12 LGV
TAGLIOLINI Wildfanggarnele Zitronengrasschaum Tomatenpulver <i>Gamberi selvatici Schiuma al lemon grass Polvere di pomodori</i>	19
CRESTE DI GALLO - PASTA FATTA IN CASA Wildragout Preiselbeeren Pastinake <i>Ragù di selvaggina Mirtilli rossi Pastinaca</i>	19 L
RISOTTO VIALONE NANO Radicchio Portwein Birne Gorgonzola <i>Radicchio Vino Porto Pera Gorgonzola</i>	18 GV
TORTELLONI Geschmorte Kalbsstelze Selleriecreme Royal Gala Apfel Macadamia <i>Stinco di vitello brasato Crema di sedano Mela Royal Gala Macadamia</i>	19

Main Courses

STEAK VOM HIRSCHRÜCKEN - STEAK DI SELLA DI CERVO Blaukraut Schupfnudeln Babykarotten <i>Crauti rossi Schupfnudeln Carote baby</i>	32 L
ROSA GEBRATENES ENTENBRÜSTCHEN PETTO D'ANATRA COTTURA ROSA Kartoffelgratin Butternusskürbis Amaretto <i>Gratin di patate Zucca Butternut Amaretto</i>	29 G
BÖMLO LACHS VOM GRILL -SALMONE BÖMLO ALLA GRIGLIA Spinatcreme Parmesan-Kräuter-Kruste Rosmarinkartoffeln <i>Purea di spinaci Crosta di parmigiano ed erbe Patate al rosmarino</i>	28
GEBRATENER OKTOPUS AUF KICHERERBSENCREME POLPO ALLA GRIGLIA SU CREMA DI CECI Orientalische Gewürze Geröstetes mariniertes Gemüse <i>Spezie orientali Verdure di stagione arrostite e marinate</i>	30 NR
YELLOW THAI CURRY Asiatisches Gemüse Geräucherter Tofu Jasminreis <i>Verdure asiatiche Tofu affumicato Riso Jasmine</i> Mit Wildfanggarnelen / con gamberi selvatici	16 LGV 20.5 LG

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 <i>Mix di patate fritte Salsa BBQ - °C</i>	LV	5.5
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

CRÈME BRÛLÉE Tonkabohne Mango <i>Fava di tonka Mango</i>	11 V	
WALDFRUCHT-HALBGEFRORENES SEMIFREDDO DI FRUTTI DI BOSCO Zitronen Financier Vanille Birnensüppchen <i>Financier al limone Vaniglia Crema di pere</i>	11 V	
HAUSGEMACHTES SORBET - SORBETTO FATTO IN CASA - C° Nach Wahl - <i>Gusto a scelta</i> Eine Kugel - <i>Una pallina</i> Zwei Kugeln - <i>Due palline</i> Drei Kugeln - <i>Tre palline</i>	LV 4 6 8	
San Pellegrino Acqua Panna	0,75 0,75	5.5 5.5

ALLERGENE - ALLERGENI
G Beinhaltet glutenfreie Produkte - *Prodotti senza glutine*
L Beinhaltet laktosefrei Produkte - *Prodotti senza lattosio*
V Beinhaltet vegetarische Produkte - *Prodotti vegetariani*
N Beinhaltet Sesam - *contiene sesamo*
R Beinhaltet Weichtiere - *contiene molluschi*
C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden - *Possono essere usati prodotti congelati*