



“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 Wildkräuter Sauerteigbrot Crème Fraîche Süß-saure Zwiebeln <i>Crema di senape Pane lievito madre Burro salato Cipolle in agrodolce</i>	15 - 20 90g - 180g ACGK
THUNFISCH TATAKI 120g Aubergine Miso Wasabi-Mayonnaise <i>Melanzane Miso Maionese al wasabi</i>	17 CDFJ
CARNE SALADA Fein geschnittenes, gepökeltes Rindfleisch Zitronenöl Grissini Löwenzahnpesto <i>Carne di manzo salata tagliata finemente Olio al limone Grissini Pesto di tarassaco</i>	16 A
ZIEGENKÄSE - CRÈME BRÛLÉE - DI CAPRINO Rote-Bete-Carpaccio Spargelspitzen <i>Carpaccio di barbabietola Punte di asparagi</i>	18 G

Asian Delights

DIM SUM SPRING CONSOMMÉ Shiitake & Spinat Dumpling Gemüsebrühe & Julienne Pak Choy Frühlingszwiebeln <i>Ravioli di shiitake e spinaci Brodo di verdure e julienne Pak choy Cipollotti primaverili</i>	15 I
KHAO PAD JAE Thailändischer gebratener Reis Frisches Gemüse Ananas Spiegelei Cashewkerne <i>Riso fritto thailandese Verdure fresche Ananas Uovo al tegamino Anacardi</i>	16 BFK
+4 Garnelen / Gamberi	4

Vorspeisen - Primi

HOMEMADE CASARECCE Nduja & Lucanica-Wurst Friarelli <i>Nduja e salsiccia lucanica friarelli</i> + Burrata	19 C 3
HOMEMADE CARMELLE - RAVIOLI Gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch Artischocke Gesalzenes Zabaione <i>Ripieno di carne di vitello brasata Carciofo Zabaione salato</i>	21 ACI
RISOTTO CARNAROLI Bärlauch Grüner Spargel Kaffir-Limette <i>Aglio orsino asparagi verdi lime kaffir</i> + Forelleneier / uova di trota	18 G 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</i>		
<i>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

BUTTERSPPARGEL - 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
Kalbskaiserteil 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