



# COSMO

RESTAURANT BAR LOUNGE BRUNECK

## "Der Sommer auf dem Teller.

Frische, Leichtigkeit und die Farben des Südens.  
Jedes Gericht erzählt eine Geschichte."

## "L'estate nel piatto.

Freschezza, leggerezza e i colori del Mediterraneo.  
Ogni piatto racconta una storia."

## Start and Share

<b>BIO BEEF TARTAR</b>	<b>15 - 20</b>
Wildkräuter   Sauerteigbrot   Crème Fraîche	90g - 180g
Süß-saure Zwiebeln	ACGJL
<i>Erbe   Pane lievito madre   Crème Fraîche   Cipolle in agrodolce</i>	
<b>THUNFISCH TATAKI 120g</b>	<b>17</b>
Aubergine   Miso   Wasabi-Mayonnaise	ACKD
<i>Melanzane   Miso   Maionese al wasabi</i>	
<b>CARNE SALADA</b>	<b>16</b>
Fein geschnittenes, gepökelt Rindfleisch   Saisonale Pilze	L
36 Monate gereifter Parmigiano Reggiano	
<i>Carne di manzo salata tagliata finemente   Funghi di stagione trifolati   Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	
<b>GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF MARINIERTEN ZUCCHINISALAT</b>	<b>18</b>
Salatbouquet   Mandeln   Honig	GHJ
<i>CAPRINO ALLA GRIGLIA SU ZUCCHINE TRIFOLATE</i>	
<i>Boquet di insalata   Mandorle   Miele</i>	

## Asian Delights

<b>GYOZA CROCCANTI</b>	<b>15</b>
Crispy chili oil   Pak Choi   Gomasio   Ponzu	AHI
<i>Crispy chili oil   Pak Choi   Gomasio   Ponzu</i>	
<b>KHAO PAD JAE</b>	<b>16</b>
Thailändischer gebratener Reis   Frisches Gemüse	AHC
Ananas   Spiegelei   Cashewkerne	
<i>Riso fritto thailandese   Verdure fresche   Ananas   Uovo al tegamino   Anacardi</i>	
<b>+4 Garnelen / Gamberi</b>	<b>4 B</b>
<b>+ Huhn / Pollo</b>	<b>4</b>

## Vorspeisen - Primi

<b>LINGUINE MONOGRANO FELICETTI ALLE VONGOLE</b>	<b>21</b>
Venusmuscheln   Knoblauch   Petersilie   Natives Olivenöl extra	M
<i>Vongole veraci   Aglio   Prezzemolo   Olio extravergine d'oliva</i>	
<b>RAVIOLI DI BURRATA</b>	<b>21</b>
Tartar von rote Garnelen   Champagne-Zabaione   Zitronenkaviar	ACI
<i>Tartare di gambero rosso   Zabaione allo Champagne   Caviale di limone</i>	
<b>RISOTTO CON FUNGHI DI STAGIONE</b>	<b>19</b>
Carnaroli-Risotto „Gemma“   Saisonpilze   36 Monate gereifter	L
Parmigiano Reggiano	
<i>Risotto Carnaroli "Gemma"   Funghi di Stagione   Parmigiano Reggiano 36 mesi</i>	

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 | Honey-mustard

*Insalata verde fresca | Verdure di stagione | Avocado | Dressing al miso*

Mit Ziegenkäse / *con formaggio di capra* G 16

Mit mariniertem Hähnchen / *con pollo marinato* 17

Mit gegrillten Garnelen / *con gamberi alla griglia* B 19

### CAESAR SALAD 21

Römersalat | Hähnchenbrust | Caesar-Dressing | Bacon | LUG

Croutons | Parmesan

*Lattuga romana | Petto di pollo | Dressing Caesar | Bacon |*

*Croutons | Parmigiano*

**Kleiner COSMO Salat** - *Insalata COSMO piccola* 6

**Großer COSMO Salat** - *Insalata COSMO grande* 11

## Our Classics

---

**WIENERSCHNITZEL "DAS ORIGINAL" 190g** 29

**COTOLETTA ALLA VIENNESE „L'ORIGINALE“ 190g** ACG

Kalbskaiserstück | Pommes | Preiselbeeren

(Auch in glutenfreier Version erhältlich)

*Fesa di vitello | Patatine fritte | Mirtilli rossi*

*(Disponibile anche in versione gluten free)*

**STRIPLOIN STEAK "CAFÉ DE PARIS" 250g** 36

Black Angus | Pommes allumettes | Wildkräuterbouquet | LU

Confierte Tomaten

*Black Angus | Patatine allumette | Bouquet di erbe selvatiche |*

*Pomodorini confit*

**GAMBAS AL AJILLO** 19

Garnelen in Knoblauch und Chili gebraten | Saisongemüse | AB

Brotcroutons

*Gamberetti saltati in aglio e peperoncino | Verdure di stagione |*

*Crostini di pane*

**TUNA TATAKI STEAK 220g** 32

Pak choi | Gomasio | Teriyaki | Avocado SG

*Pak choi | Gomasio | Teriyaki | Avocado*

## 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°* A

**PAK CHOY VOM GRILL | Sesam & Lime** 5.5

*PAK CHOY ALLA GRIGLIA | Sesamo & lime* AK

**SAISONALES GEMÜSE AUS DEM WOK | Sesam & Soya** 5.5

*VERDURE AL WOK | Sesamo & Soya* AK

**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

*Cialda | Ricotta | Canditi | Pistacchio*

**MILLEFOGLIE CHANTILLY** 11

Erdbeersorbet AG

*Sorbetto alla fragola*

**HOMEMADE SORBET -C°**

Nach Wahl - *Gusto a scelta* N

Eine Kugel - *Una pallina* 4

Zwei Kugeln - *Due palline* 6

Drei Kugeln - *Tre palline* 8