COSMO

RESTAURANT BAR LOUNGE BRUNECK

Start and Share

BIO BEEF TARTAR 120g **20**
Getoastetes Briochebrot | Eigelb-Bottarga | Crème fraîche ACGJ
Pan brioche tostato | Bottarga di tuorlo | Creme fraîche

KALTER SEPIASALAT **19**
Erbsencreme | frische Erbsen | Burrata-Stracciatella | Minzöl GN
INSALATA FREDDA DI SEPPIE
Crema di piselli | Piselli freschi | Stracciatella di burrata | Olio alla menta'

PORTOBELLO PILZ **16**
Cornflakes-Panade | marinierte Rote Bete | Sriracha-Mayonnaise AC
FUNGO PORTOBELLO
Panatura corn flakes | Rape rosse agre | Mayo alla Siracha

VITELLO TONNATO **18**
Thunfischsauce | Kapernbeeren | Rote Zwiebel Chutney CD
Salsa tonnata | Frutti di cappero | Chutney di cipolle rosse

Vorspeisen – Primi

ORECCHIETTE **19**
Stängelkohl | Sardellen-Panko | Pecorino Käse ACDG
Cime di rapa | Panko alle alici | Pecorino

RISOTTO CARNAROLI **19**
Rote Bete | Gorgonzola | Birnen | Haselnüsse GH
Rapa rossa | Gorgonzola | Pere | Nocciole

SPINAT CAPPELLETTI **20**
Kalbsfüllung | Bratensauce | Parmesancreme | Kräuteröl ACGIL
CAPPELLETTI AGLI SPINACI
Ripieno di vitello | Sugo di arrosto | Crema parmigiano | Olio alle erbe

MACCHERONI AL TORCHIO **19**
Carbonara Creme | Knuspriger Guanciale | Pecorino | Schwarzer Pfeffer ACG
Crema carbonara | Guanciale croccante | Pecorino | Pepe nero

Our salads

AUTUMN SALAD **17**
Lollo Salat Mix | Gerösteter Kürbis | Ziegenkäse | Getrocknete Feigen | Walnüsse | Honig Dressing GHJ
Insalata Lollo mix | Zucca arrostita | Caprino | Fichi secchi | Noci | Dressing al miele

CAESAR SALAD **19**
Romanasalat | Hähnchenbrust | Caesar-Dressing | Bacon | Croûtons | Gehobelter Grana Padano AGJ
Lattuga romana | Petto di pollo | Dressing Caesar | Bacon | Crostini | Scaglie di grana

Kleiner COSMO Salat - *Insalata COSMO piccola* **7**

KAMADO STEAK

RINDERFILET (Aufgezogen in Spanien) **42**
FILETTO DI MANZO (Allevato in Spagna) *220g*

RINDERRÜCKENSTEAK (Black Angus Grain-fed aus Uruguay) **36**
CONTROFILETTO DI MANZO (Black-Angus Grain Uruguay) *250g*

RIBEYE-STEAK (Rodeo-Steak aus Argentinien) **40**
RIBEYE DI MANZO (Rodeo Steak Argentina) *250g*

Serviert mit Kartoffel Thymian Gratin
Wählen Sie aus unseren verschiedenen Begleitsaucen:

- Grüne Pfeffer Sauce GIL
- Pilzsauce IL
- Portweinsauce IL

Servito con tortino di patate e timo
Scegliere tra le diverse salse di accompagnamento

- *salsa al pepe verde* *GIL*
- *salsa ai funghi* *IL*
- *salsa al vino porto* *IL*

Hausgemachte Brot 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.

Pane fatta in casa e saluto 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 CLASSICS

RINDERBÄCKCHEN **30**
Selleriecreme | Bratenjus | Portobello Pilz | Balsamico Schalotten GIL
GUANCIA DI MANZO
Crema di sedano rapa | Fondo di cottura | Fungo portobello Scalogni balsamici

KALBS-PICANHA **28**
Süßkartoffelpüree | Bunte Babykarotten | Demi Glace IL
PICHANA DI VITELLO
Purea di patata dolce | Carote baby colorate | Demi glace

GEGRILLTER OKTOPUS **30**
Erbsencreme | Minze | Sepia Tinten Cracker | Romanesco N
POLPO GRIGLIATO
Crema di piselli | Menta | Cracker al nero di seppia | Romanesco

DESSERTS

SORBET-AUSWAHL
SELEZIONE DI SORBETTI
Eine Kugel – *Una pallina* **4**
Zwei Kugeln – *Due palline* **6**
Drei Kugeln – *Tre palline* **8**

Neben unseren Sorbets erwartet euch in unserer Vitrine eine feine Auswahl weiterer süßer Köstlichkeiten.

Oltre ai sorbetti, vi aspetta una golosa selezione di dolci nella nostra vetrina.