



c o s m o
restaurant

Benvenuti al Cosmo Restaurant,

*Una destinazione culinaria di prestigio, nata a Pompei,
riconosciuta nella Guida Michelin.*

*Il nostro menu è una celebrazione dei quattro elementi della
natura - fuoco, aria, acqua e terra - che si fondono
armoniosamente nella creazione di esperienze
gastronomiche uniche.*

*Ogni piatto è un'ode alla forza purificatrice del fuoco,
all'energia vitale dell'aria, alla fonte di vita dell'acqua e
alla solidità della terra. Scoprite una cucina innovativa che
si distingue per la sua maestria nel trasformare ingredienti
in creazioni culinarie sorprendenti.*

*Il Cosmo Restaurant vi invita a esplorare un viaggio
sensoriale attraverso i quattro elementi, dove ogni boccone
racconta la storia di un connubio perfetto tra natura e
gastronomia.*

Buon viaggio!

“ I menù degustazione “

“ Terra ”

Un percorso nel mondo vegetale

5 portate

85

“ Acqua ”

Un percorso nel mondo marino

5 portate

85

“ Fuoco ”

Un percorso nel mondo animale

5 portate

85

“ Aria ”

Libera interpretazione dello chef e della pastry- chef

110

La scelta di uno dei menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo, e incluso il coperto.

Per tavoli da 5 o più persone è necessaria la scelta di uno dei nostri menu degustazione.

“ À la carte ”

Antipasti

“Eleganza Marina”

Baccala, piselli, tartufo e salsa pil pil

22

“ Tra Nord e Sud ”

Sgombro marinato, spuma di bagna cauda e fagiolini

22

“Primavera”

Carciofo, piselli, fave e cipollotti

22

“ Un viaggio in Corea ”

Animella glassata, Kimchi di finocchio e sesamo

22

“ À la carte ”

Primi

“L’elica del pescatore”

Elica ,crema di fave, totani e aglio nero

25

“Il Re e la Regina”

Risotto mantecato con crema di carciofi arrosto, ostrica e variazione di limone

25

“ Il veg ”

Ravioli ripieni di piselli ,tofu e erba cipollina

24

“Nube di fumo ”

Spaghettoni crema di agretti, carpaccio di anatra e peperone crusco

25

“ À la carte ”

Secondi

“Il Mediterraneo”

Pesce azzurro, asparagi e mandorla

28

“Semplice mai banale”

Millefoglie di patate ,fagiolini e basilico

26

“ Yakitori di Quaglia”

Petto e coscia di quaglia, carote e salsa teriyaki

28

“Agnello di montemarano”

Agnello, carciofi e salsa agrodolce piccante

28

“ Signature dishes ”

“ Podolica ”

*Carpaccio di podolica, insalatina primaverile e
mayo spicy*

22

“Insalata russa a modo nostro ”

Patate, piselli, carote e mayo home made

22

“Volevo essere una carbonara”

Anelli, spuma di pecorino, tuorlo confit e guanciaie

26

“Non è il solito ”

Crudo e cotto di mare

60

Attesa di 30min

“ À la carte ”

Dessert

“ L’Uovo ”

Cioccolato, vaniglia e salsa mou

15

“ Battaglia navale ”

Yogurt, lampone e alga spirulina

15

“ Il Vesuvio ”

Cioccolato fondente 70%, amarena e amaretto

15

“ Non è un cocktail ”

Cocco, ananas, rum

15

“ Il Fine Pasto “

“ Cheese & Jam “

Degustazione di formaggi e confetture home made

Formaggio di capra stagionato in grotta 13mesi

Pecorino stagionato 8 mesi

Blu di bufala stagionato 150 gg

Formaggio di vaccino stagionato in grotto 6 mesi

Caciocavallo podolico

25

“ Business Lunch “

due portate a scelta dal menù A' la carte, acqua, calice di vino e caffè

35

*Menù disponibile a pranzo, dal martedì al venerdì.
Piatti uguali per tutto il tavolo*

Acqua Fuoco Terra Aria

