

*Benvenuti al Cosmo Restaurant.*

*Il nostro menu rende omaggio ai quattro elementi naturali: fuoco, aria, acqua e terra, fusi in armonia per dar vita a esperienze gastronomiche straordinarie.*

*Ogni piatto riflette la potenza del fuoco, la leggerezza dell'aria, la purezza dell'acqua e la solidità della terra.*

*Lasciatevi sorprendere da una cucina innovativa, dove la maestria culinaria trasforma ingredienti selezionati in creazioni uniche.*

*Vi attende un viaggio sensoriale indimenticabile, dove natura e alta gastronomia si incontrano in perfetta armonia.*

*Buon viaggio.*



**c o s m o**  
restaurant

**À LA CARTE**

# Antipasti



## *Cenere e Sale*

*Carciofo, baccalà, aglio nero, prezzemolo*

*22*



## *Polpo Orientale*

*Polpo, asparagi, sesamo, teriyaki*

*22*



## *Filo d'Orto*

*Carote, piselli e alga nori*

*22*



## *Essenza di Campania*

*Bufalo, ricotta di bufala, fave e rafano*

*22*

# Primi



## *Onda verde*

*Pasta mista, tonno, piselli e tosazu*  
25



## *Sospiri di mare*

*Spaghettono, acciuga, fave e colatura*  
25



## *Il veg*

*Ravioli ripieni di maionese alla menta,  
asparagi e tofu*  
25



## *Ombre Meridionali*

*Risotto, carciofo, guancia e nduja*  
25

## Secondi



### *Orizzonti di Mare*

*Pesce azzurro, carote e beurre blanc*

28



### *Al grill*

*Carciofo, mandorla e tartufo*

28



### *Esplosione di sapori*

*Agnello, piselli, cipolla rossa e sriracha*

28



### *Intrecci di Natura*

*Petto d'anatra, asparagi e mirtilli fermentati*

28

## ***La tradizione***



*Sua Maestà*  
*Candele alla genovese*  
**22**



*Radici*  
*Carciofo arrosto, aglio nero, prezzemolo e pane*  
**20**



*Uovo 63*  
*Uovo 63<sup>^</sup>, asparagi e parmigiano*  
**20**



*L'intramontabile*  
*Spaghetto alle vongole*  
**22**

**DESSERT**



## *Sospeso tra i Tempi*

*La pastiera napoletana*

15



## *Cheesecake Cosmico*

*Yogurt di soia, mango e pistacchio*

15



## *Mistero fondente*

*Cioccolato fondente 75%, salsa mou,  
anacardi e fava tonka*

15



## *Primavera*

*Fragola, vaniglia e basilico*

15



# **Il Fine Pasto**

## **Cheese & Jam**

*Degustazione di formaggi e confetture homemade*

*Formaggio di capra stagionato in grotta 13mesi*

*Pecorino stagionato 8 mesi*

*Blu di bufala stagionato 150 gg*

*Formaggio di vaccino stagionato in grotta 6 mesi*

*Caciocavallo podolico*