

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



Twist

*Tonno, anguria, bagna càuda e
anacardi*

22



Il cocktail di gamberi che non ti aspetti

*Gamberi, lattughino, maionese e
alghe*

22



Insalata Dispettosa

*Anguria, fagiolini, cipolla agrodolce,
anacardi*

22



Bufalo pop

*Carpaccio di bufalo, tzatziky di bufala
e cetriolo*

22

Primi



Filo di mare

*Spaghettono, ristretto di mare,
baccala e aglio nero*

25



Lardiata d'Amare

*Risotto in acqua di pomodoro,
lardo di seppia e tartufo*

25



Il Veg

*Ravioli ripieni di crema di
melanzane, datterini rossi e gialli e
basilico*

25



Fusione Obliqua

*Elica, zucchini, i suoi fiori,
anatra e sriracha*

25

Secondi



Kamado vibes

*Pesce azzurro, zucchine, salsa mugnaia
e sesamo*

28



La nostra versione

Zucchine alla scapece

28



Essenza d'Incendio

*Filetto di Maialino, fagiolini, tartufo e
zenzero*

28



Yakitori

Quaglia, pannocchia, kefir di frutti rossi

28

La Tradizione



Sua Maestà

Candele alla genovese

23



La nostra versione

di Parmigiana

22



Il ricordo della frittata

uovo 63°, zucchini e mozzarella

22



L'intramontabile

spaghetto alle vongole

23

DESSERT



La rosa della costiera

Lemon card, bisquit al limone e gelato al limoncello

15



Volevo una crostatina

crem brûlée alla pesca, pastafrolla e sorbetto alla pesca

15



Battito del Vesuvio

Cre moso al cioccolato fondente 75%, albicocca, pan di spagna al cacao e sorbetto albicocca e paprica

15



Radici e Frutto

Fico, noci e liquirizia

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

25