

Benvenuti da 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.

Al Cosmo Restaurant 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



Vi porto a Provenza

Sgombro, bouillabaisse e rouille



Echi di Mare

Baccalà, spinaci, ostriche e crumble al tartufo



L'occhio di bue

Cavolfiore, carota e tartufo



Riflessi di Crepuscolo

Pastrami, zucca, castagne e alloro

Primi



Elica in Mare

Eliche, zucca, speck di gambero rosso e capperi



Risotto Celeste

Riso, cavolfiore, cannolicchi e alga



Il veg

Ravioli ripieni di cime di rapa, limone fermentato e latte di mandorla



Alchimia di Sapori

Spaghettoni, cicerchie, fegatini di pollo e mirtilli fermentati

Secondi



Melange mediterranea

Pesce azzurro, scorza nera, limone fermentato e prezzemolo



Al grill

Polpa e semi di zucca, tofu e gelato all'alloro



Verso Oriente

Vitello, spinaci, cardoncelli, salsa sriracha



Il ricordo di nonna

Quaglia, patate e cipolle

Signature dishes



Tradizione

Tubetto, cime di rapa, podolica, peperone crusco



L'autunno

Cicerchie, castagne, funghi



Uovo 63

Uovo 63^, cipolla e tartufo



Non è il solito

Crudo e cotto di mare (Attesa di 30 minuti)

Dessert



Facciamo colazione?

Latte, caffè e cioccolato



Onde d'autunno

Castagne, salsa mou e rosmarino



Inusuale

Cachi, nocciola e tartufo



In vigna

Pera, vino e frolla

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 grotto 6 mesi

Caciocavallo podolico