

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

MENÙ DEGUSTAZIONE



Terra

Un percorso di 5 portate nel mondo vegetale

85



Acqua

Un percorso di 5 portate nel mondo marino

85



Fuoco

Un percorso di 5 portate nel mondo animale

85



Aria

Libera interpretazione dello chef

110

*La scelta di uno dei menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo.
Per tavoli da 5 o più persone è necessaria la scelta di uno dei menu degustazione.
Il coperto è da considerarsi incluso.

Business Lunch*

Due portate a scelta à la carte

35

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

Il Cosmo

*Vivi un'esperienza unica e lasciati guidare alla scoperta
del nostro cosmo culinario.**

60

*Scelta tra due piatti dal menu à la carte e dessert. Piatti e il dessert uguali per tutto il tavolo.

À LA CARTE

Antipasti



Vi porto a Provenza

Sgombro, bouillabaisse e rouille

22



Echi di Mare

Baccalà, spinaci, ostriche e crumble al tartufo

22



L'occhio di bue

Cavolfiore, carota e tartufo

20



Riflessi di Crepuscolo

Pastrami, zucca, castagne e alloro

22

Primi



Elica in Mare

Eliche, zucca, speck di gambero rosso e capperi

25



Risotto Celeste

Riso, cavolfiore, cannolicchi e alga

25



Il veg

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

24



Alchimia di Sapori

Spaghettoni, cicerchie, fegatini di pollo e mirtilli fermentati

25

Secondi



Melange mediterranea

Pesce azzurro, scorza nera, limone fermentato e prezzemolo

28



Al grill

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

26



Verso Oriente

Vitello, spinaci, cardoncelli, salsa sriracha

28



Il ricordo di nonna

Quaglia, patate e cipolle

28

Signature dishes



Tradizione

Tubetto, cime di rapa, podolica, peperone crusco

22



L'autunno

Cicerchie, castagne, funghi

22



Uovo 63

Uovo 63^, cipolla e tartufo

26



Non è il solito

Crudo e cotto di mare (Attesa di 30 minuti)

60

Dessert



Facciamo colazione?

Latte, caffè e cioccolato

15



Onde d'autunno

Castagne, salsa mou e rosmarino

15



Inusuale

Cachi, nocciola e tartufo

15



In vigna

Pera, vino e frolla

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 grotto 6 mesi

Caciocavallo podolico

