



c o s m o
restaurant

“ Business Lunch “

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

35

Menù disponibile a pranzo , dal lunedì al venerdì.

“ I menù degustazione “

“ Terra “

Un percorso nel mondo vegetale

5 portate

65

“ Acqua “

Un percorso nel mondo marino

5 portate

65

“ Fuoco “

Un percorso nel mondo animale

5 portate

65

“ Aria “

Libera interpretazione dello chef e della pastry- chef

85

La scelta di uno dei menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo.

Per tavoli da 6 e più persone è necessaria la scelta di uno dei nostri menu degustazione.



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ A’ la carte ”

Antipasti

“ Capasanta ”

Capasanta scottata, finocchio, arancia e mandorla

19

“ Dall’italia al Medio oriente ”

Ricciola marinata ed affumicata home made, kefir di latte di cocco,

aria di brodo di carpione e puntarelle

19

“ 1868 ”

Terrina di patate ,carote,piselli e maionese fatta in casa

17

“ La frittata ”

Uovo 63°,piselli,porro e nduja

19



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ A’ la carte ”

Primi

“ Il Mare ”

*Ravioli ripieno di riduzione di champagne, gambero rosso,
salicornia e ristretto di mare*

21

“ Il ricordo ”

Pasta mista, piselli, acciughe e tartufo

21

“ No Lattosio ”

Riso mantecato con burro di mandorla, fave e menta

19

“ Piatto del 2021 ”

Spaghetti , spinaci, salsa di podolico , stracotto di manzo

E tartufo nero

21



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ A’ la carte ”

Piatto principale

“ Baccala ”

Baccala arrostito, variazione di patate fagiolini e pil pil al pomodoro

23

“ Primavera ”

Carciofo arrosto, piselli, fave e porro

21

“ Il volatile ”

Petto, coscia e uovo di quaglia, asparagi , mostarda di mele annurca

E tartufo

23

“ Agnello ”

Costine e filetto di agnello, il suo jus al rosmarino, patate e carciofi

23

“ Signature dishes ”

“ Polpo ”

Polpo grigliato, piselli porro e wasaby

23

“ Vegan ”

Cesar salad a modo nostro

19

“ Bufalo tonnato ”

Carpaccio di bufalo affumicato ,tonno scottato maionese dello chef e verdure acrodolci

23

“ La Tradizione ”

Crudo e cotto di mare

40



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ A’ la carte ”

Dessert

“ Aria di Primavera ” 

Sacker cioccolato e albicocca

9

“ Il Tropicano ” 

Fragoline di bosco, pistachio e cocco

9

“ Babà in Zuppetta ” 

Babà , amarena e crema pasticciera

9

“ La Colomba ” 

Mela caramello e madorla

9



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ Il Fine Pasto “

“ Cheese & Jam “

Degustazione di formaggi e confetture

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze negli alimenti somministrati sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Sale e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio e loro prodotti Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, noci macadamia, noci del Queensland o pistacchi

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore o superiore a 10mg/kg o 10ml/litro

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze che possono essere utilizzati in questo Esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011

