



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 martedì al venerdì.

Piatti uguali per tutto il tavolo

“ I menù degustazione “

“ Terra “

Un percorso nel mondo vegetale

5 portate

70

“ Acqua “

Un percorso nel mondo marino

5 portate

70

“ Fuoco “

Un percorso nel mondo animale

5 portate

70

“ Aria “

Libera interpretazione dello chef e della pastry- chef

90

| *La scelta di uno dei menù degustazione dovrà essere uguale per tutto il tavolo, sono inclusi acqua microfiltrata e coperto.*

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



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

“ À la carte ”

Antipasti

“ Polpo ”

Polpo, anguria, bagna cauda fredda e crumble di anacardi

19

“ La scapece ”

Tataki di tonno, carota in diverse consistenze, aria di scapece e tartufo

19

“ Estate ”

Mozzarella di bufala, variazione di pomodori e Basilico

17

“ Pastrami ”

Pastrami di bufalo, mozzarella di bufala, indivia belga e pan brioche

19

 *Acqua*  *Fuoco*  *Terra*  *Aria*

“ À la carte ”

Primi

“ No lattosio ”

Riso mantecato alla barbarbietola, ostrica, limone candito e limone nero fermentato

21

“ Il ricordo ”

Spaghettono con baccalà, pomodoro, olive e capperi

21

“ Il veg ”

Ravioli ripieni di mandorla, rucola e tartufo

19

“ Il vesuvio ”

Vesuviotto con crema di peperone arrosto, agnello e nduja

21

 *Acqua*  *Fuoco*  *Terra*  *Aria*

“ À la carte ”

Secondi

“ La Ricciola ”

Ricciola scottata, zucchine, beurre blanc vegetale e prezzemolo

23

“ La parmigiana in una nuova veste ”

Melanzana, salsa di datterini rossi e gialli, cremoso di tofu e basilico

21

“ Il volatile ”

Anatra, fagiolini, ciliegie e nocciola

23

“ La tagliata ”

Rib-eye di manzo, rucola, pomodorini e parmigiano 30 mesi

23

 *Acqua*  *Fuoco*  *Terra*  *Aria*

“ Signature dishes ”

“ 1980 ”

cocktail di gamberi a modo nostro

23

“ Ciambotta cilentana ”

Melanzana, zucchine, patate e peperoni

19

“ La tartare ”

Tartare di manzo alla pizzaiola

23

“ La Tradizione ”

Crudo e cotto di mare

40

“ À la carte ”

Dessert

“ Il Cielo ”

Spuma di yogurt, il cantalupo e il suo sorbetto, crumble di cocco e alga Spirulina

9

“ Il Dolce Proibito ”

Cioccolato fondente 70%, peperoncino, mandorle e gelato di pasta frolla

9

“La Conchiglia”

Maddalene, crema pasticciera, frutta di stagione e sorbetto alle nespole

9

“ La Susina ”

Prugne in diverse consistenze

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

