

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

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



Mediterraneo

Polpo, Scarola, noci, olive nere

22



Essenza Nipponica

Tonno, cavolfiore, alga nori, salsa tosazu

22



Sfumature d'Inverno

Roulade di verza, topinambur e funghi

20



Tra Paestum e Castellammare

Bufalo, carciofo, prezzemolo e zenzero

22

Primi



Onde e Radici

Risotto, porcini, baccalà e limone

25



Armonia Salmastra

Spaghettono, vongole, finocchio e ostriche

25



Il veg

Ravioli ripieni di maionese alla menta, carciofo e aglio nero

24



Passeggiando in Campagna

Eliche, topinambur, maialino, fava tonka e salsa sriracha

25

Secondi



Chiri-Nabe

Pesce azzurro, carciofo, menta e dashi

28



Al grill

Cavolfiore, sesamo e limone

26



Sapori partenopei

Guancia di manzo, cime di rapa e nduja

28



Orizzonte selvaggio

Petto d'anatra, finocchio, noci e tartufo

28

La tradizione



Sua Maestà
Candele alla genovese
22



Radici
Scarola, olive nere, capperi, noci e polvere di pomodoro
20



Uovo 63
Uovo 63[^], spuma di patate e tartufo
20



L'intramontabile
Spaghetto alle vongole
22

Dessert



Lo Strudel

Mela, pinoli, uvetta e cannella

15



L'Incanto

Cocco, cioccolato e cardamomo

15



Orange tacos

Orange curd, meringa e pasta frolla

15



Dal cuore alla vetta

Zucca, tartufo e caffè

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

