



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*

*55*

## *“ 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*

*80*

*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

### “ Il Polpo e la sua acqua ”

*Polpo, carote, yuzu e tartufo*

19

### “ Il Baccalà ”

*Baccalà, variazione di cavolfiore, papacella e verdure agrodolci*

19

### “ L’Orto ”

*Carciofo arrosto, prezzemolo e salsa all’aglio nero*

17

### “ Capaccio ”

*Pastrami di bufalo, latte di bufala, melone e pan brioche*

19



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

# “ A’ la carte ”

## Primi

### “ Il Mare ”

*Spaghettoni in ristretto di mare,  
ricci di mare,prezzemolo e nero di seppia*

21

### “ No Lattosio ”

*Riso mantecato alla zucca,capesante, nocciola e liquirizia*

21

### “ L’Evoluzione ”

*Pasta mista,cavolfiore, chutney di lamponi*

19

### “ La Domenica ”

*Ravioli al ragù napoletano,basilico e podolico*

21



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

# *“ A’ la carte ”*

## *Secondi*

### *“ Da Nord a Sud ”*

*Ricciola, spinaci, ostrica e crumble di noci*

23

### *“ L’Inverno ”*

*Roulade di verza, patate, tartufo e pop corn*

21

### *“ Come Broccoli e Salsiccia ”*

*Guancia di manzo, patate, cime di rapa e riduzione di Taurasi*

23

### *“ La Cassuola ”*

*Filetto di maialino, verza e tartufo*

23



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

# “ A’ la carte ”

## Dessert

### “ La Corona ”

*Crema al mascarpone, savoiardo al caffè’*

9

### “ La Crostatina di Mela ”

*Crema, mela annurca, vaniglia e cannella*

9

### “ La nuvola della Passione ”

*Crème brûlée, frutto della passione e pistachio*

9

### “ I Tronchetti Rosa ”

*Cioccolato ruby, lampone e lime*

9



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

# *“ Il Fine Pasto “*

## *“ Cheese & Jam “*

*Degustazione di formaggi e confetture*



# *“ Signature dishes ”*

## *“ Come una frittata ”*

*Uovo 62° ,patate e tartufo*

21

## *“ Il Cilento ”*

*Scarola alla cilentana*

19

## *“ 1980 ”*

*Cocktail di gambero rosso*

23

## *“ La Tradizione ”*

*Crudo e cotto di mare*

41



Acqua



Fuoco



Terra



Aria

*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*