



COSMO

RESTAURANT BAR LOUNGE BRUNECK

Benvenuti al ristorante COSMO nel centro di Brunico!

Lasciatevi incantare dal nostro ambiente cosmopolita e dal fascino mediterraneo: con noi potete aspettarvi creazioni straordinarie e sorprendenti esperienze di gusto.

Non vediamo l'ora di viziarvi!

DAVID ALTHUBER
Chef

GABRIEL GATTERER
Chef

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie.
Costo del coperto a persona: 2 euro
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Black Weeks SPECIALS

TATAKI DI BLACK ANGUS Rucola Pistacchio Olive nere	15 LG
BLACK BEAN HUMMUS Feta Cetrioli Basilico Naan	13 V
CREMA DI CASTAGNE Bruschetta al carbone vegetale Guanciaie	11
CASARECCE AL CARBONE VEGETALE Ragù di cervo Cioccolato fondente Spuma di timo	17.5
TORTELLONI NERI Ripieni di pecorino Purea di zucca e rosmarino Funghi Shiitake	17 V
BLACK BURGER Tagliata di Wagyu Pomodori Rucola Spicchi di patate Panna acida Salsa chili e cipolla	29
DAL DI LENTICCHIE NERO Pak Choi Champignons Piselli	15 LV
TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE Gelato alla fava Tonka Lamponi (Tempo d'attesa ca. 15 minuti)	11 V
MENU' DEGUSTAZIONE BLACK WEEK Fino alle 21 - 4 portate (prezzo a persona) Accompagnamento vino (a persona)	65 25

ALLERGENI

G Contiene prodotti senza glutine
L Contiene prodotti senza lattosio
V Contiene prodotti vegetariani
C° Possono essere utilizzati prodotti surgelati

Appetizer

BAKED AHI TUNA 2.0 - C°	15
Tonno pinna gialla Pepe di Sichuan Noci	
GAMBERI SELVATICI	15
Briciole di Panko Chutney di mango Mozzarella di bufala	
BEEF TARTAR	16
Pane lievito madre fatto in casa Crema di senape Burro salato	
TARTAR DI POMODORI VEGANA	13
Basilico Gel di cipolla di Tropea Salsa di avocado	LGV

Starters

RISOTTO ACQUARELLO - C°	18.5
Bacche di ribes nero Gambero rosso Albicocca pistacchio	G
CONSOMME DI POLLO	11
Radici Pannocchiette	LG

Main Courses

FILETTO DI ORATA	27
Patate "La Ratte" Pomodori colorati Olio al limone	LG
LUCIOPERCA FRITTO IN PADELLA	30
Crema di sedano bruciato Verdure antiche Chorizo sgretolato	G
STEAK DI SELLA DI VITELLO ALTO ATESINO	30
Crosta cacio e pepe Gratin di patate e porri Cardoncelli	

Sides

Mix di patate fritte Salsa BBQ - °C	L	5.5
Verdure colorate grigliate	LGV	5.5
Insalata COSMO piccola	LGV	6
Insalata COSMO grande	LGV	11

Desserts

MOUSSE DI NOCCIOLA	11
Gelato alla banana Frutto della passione Amaretti	V
SORBETTO FATTO IN CASA - C°	LV
Gusto a scelta	
Una pallina	4
Due palline	6
Tre palline	8
DALLA VETRINA	Da 3.5
Tiramisù	
Bobby's White Sacher	
Cheesecake	

Wines OF THE WEEK

Chardonnay DOC 2021	
Tenuta Thomas Pichler, Caldaro	
0.1l	6.5
0.75l	38
Syrah Kaid DOC 2019 BIO	
Alessandro di Camporeale, Sicilia	
0.1l	6
0.75l	36