



# COSMO

RESTAURANT BAR LOUNGE BRUNECK

**Herzlich willkommen im Restaurant COSMO im Zentrum von Bruneck!**

Lassen Sie sich von unserem weltoffenen Ambiente und mediterranen Flair verzaubern - bei uns erwarten Sie außergewöhnliche Kreationen und überraschende Geschmackserlebnisse.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen!

DAVID ALTHUBER  
Chef

GABRIEL GATTERER  
Chef

Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

Gedeck pro Person: 2 €

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

## Black Weeks SPECIALS

<b>TATAKI VOM BLACK ANGUS</b> Rucola   Pistazie   Schwarze Oliven	<b>15</b> LG
<b>BLACK BEAN HUMMUS</b> Feta   Salatgurke   Basilikum   Naan	<b>13</b> V
<b>KASTANIEN-CREME-SUPPE</b> Holzkohle-Bruschetta   Guanciale	<b>11</b>
<b>HOLZKOHLE-CASARECCE</b> Hirschragout   Bitterschokolade   Thymianschaum	<b>17.5</b>
<b>SCHWARZE TORTELLONI</b> Gefüllt mit Pecorino   Kürbis-Rosmarin-Creme   Shiitake Pilze	<b>17</b> V
<b>BLACK BURGER</b> Tagliata vom Wagyu Rind   Ochsenherztomaten   Rauke   Kartoffelspalten   Sauerrahmdip   Chili-Zwiebel-Sauce	<b>29</b>
<b>SCHWARZES LINSEN DAL</b> Pak Choi   Champignons   Erbsen	<b>15</b> LV
<b>TÖRTCHEN VON DER BITTERSCHOKOLADE</b> Tonkabohnen-Eiscreme   Himbeere (Wartezeit ca. 15 Minuten)	<b>11</b> V
<b>BLACK WEEK DEGUSTATIONSMENÜ</b> Bis 21 Uhr - 4 Gänge (Preis p.P.) Weinbegleitung (p.P.)	<b>65</b> <b>25</b>

### ALLERGENE

G Beinhaltet glutenfreie Produkte

L Beinhaltet laktosefrei Produkte

V Beinhaltet vegetarische Produkte

C° Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden

## Appetizer

---

<b>BAKED AHI TUNA 2.0 - C°</b> Gelbflossenthunfisch   Szechuanpfeffer   Walnuss	<b>15</b>
<b>WILDFANGGARNELE</b> Pankobrösel   Mangochutney   Büffelmozzarella	<b>15</b>
<b>BEEF TARTAR</b> Hausgemachtes Sauerteigbrot   Senfcreme   Gesalzene Butter	<b>16</b>
<b>TOMATEN TARTAR VEGAN</b> Basilikum   Tropea Zwiebelgel   Avocadodip	<b>13</b> LGV

## Starters

---

<b>RISOTTO ACQUARELLO - C°</b> Cassis Beeren   Rote Garnelen   Aprikose   Pistazie	<b>18.5</b> G
<b>HÜHNERCONSOMME</b> Wurzelgemüse   Babymais	<b>11</b> LG

## Main Courses

---

<b>GOLDBRASSENFILET</b> „La Ratte“ Kartoffeln   Bunte Tomaten   Zitronenöl	<b>27</b> LG
<b>GEBRATENER ZANDER</b> Gebrannte Selleriecreme   Urgemüse   Chorizo Gremolata	<b>30</b> G
<b>SÜDTIROLER KALBSRÜCKENSTEAK</b> Cacio e Pepe Kruste   Kartoffel-Lauch-Gratin   Kräuterseitlinge	<b>30</b>

## Sides

---

Kartoffelmix frittiert   BBQ-Sauce - °C	L	5.5
Buntes Grillgemüse	LGV	5.5
Kleiner COSMO Salat	LGV	6
Großer COSMO Salat	LGV	11

## Desserts

---

<b>HASELNUSSMOUSSE</b> Bananen-Eiscreme   Passionsfrucht   Amaretti	<b>11</b> V
<b>HAUSGEMACHTES SORBET - C°</b> Nach Wahl Eine Kugel Zwei Kugeln Drei Kugeln	<b>LV</b>  4 6 8
<b>AUS DER VITRINE</b> Tiramisù Bobby's White Sacher Cheesecake	<b>Ab 3.5</b>

## Wines OF THE WEEK

---

<b>Chardonnay DOC 2021</b> Weingut Thomas Pichler, Kaltern	
0.1l	6.5
0.75l	38
<b>Syrah Kaid DOC 2019 BIO</b> Alessandro di Camporeale, Sizilien	
0.1l	6
0.75l	36