

Ristorante
COSMOgrill

Aperto a cena dalle ore 19.30 alle ore 22.30 | Open from 7.30 pm to 10.30 pm

Room service: digitare interno 740 | Room service: enter the number 740

Servizio room service: € 6 | Room service fee: € 6

ANTIPASTI STARTERS

Insalata caprese: mozzarella di bufala, pomodori datterini e basilico (7)

Caprese salad: buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil (7)

14 €

Insalata greca: feta, pomodoro ramato, cetrioli, olive e basilico (7)

Greek salad: feta cheese, tomatoes, cucumber, olives and basil (7)

14€

Battuta di manzo** al coltello su un letto di misticanza e scaglie di grana (3, 7)

*Beef** tartare on a bed of mixed salad and parmesan cheese (3, 7)*

15 €

Tartare di salmone*** in salsa teriaki su un letto di misticanza (1, 4, 6)

*Salmon*** tartare with teriaki sauce on a bed of mixed salad (1, 4, 6)*

15 €

Prosciutto crudo di Parma e perle di melone

Parma ham and melon pearls

15 €

Grigliata di verdure miste con battuta di capperi e olive

Grilled mixed vegetables with capers and olives tartare

15 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Zuppa dello chef** (9)

*Chef's vegetable soup** (9)*

13€

Risotto mantecato alla Milanese (3, 7, 9)

Milanese style risotto (3, 7, 9)

13€

Paccheri con gamberi*, zucchine in fiore e stracciatella di latte vaccino (1,2,7)

Paccheri pasta with shrimps, zucchini flowers and stracciatella (1,2,7)*

18€

Tagliatelle all'uovo con ragù alla Bolognese** (1, 3, 9)

*Egg Tagliatelle with Bolognese sauce** (1, 3, 9)*

15€

CONTORNI SIDE DISHES

Patatine Fritte* (1)

French fries (1)*

€ 6

Grigliata di verdure miste

Grilled mixed vegetables

€ 6

Orto in padella

Sauteed seasonal vegetables

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di ombrina al forno con spinaci* saltati (4)

Roasted croacker slice with sautéed spinach (4)*

25 €

Filetto di salmone** cotto a bassa temperatura con maionese al lime accompagnato da insalata di finocchi e arance (3,4)

*Slowcooked at low temperature salmon** fillet with lime mayo with fennels and orange salad (3,4)*

23 €

Costoletta di vitello alla milanese con chips di patate (1, 3)

Veal cutlet with potatoes chips (1, 3)

25 €

Entrecote con spadellata di verdure e salsa tartara (3)

Entrecote with sautéed vegetables and tartar sauce (3)

23 €

Hamburger completo con pomodoro, insalata iceberg, ceddar e bacon accompagnato da patatine fritte (1,7)

Hamburger (with tomatoes, salad, ceddar and bacon) with french fries (1,7)

18 €

PIZZA

Pizza Margherita - pomodoro, mozzarella

Margherita pizza - tomato, mozzarella (1, 7)

€ 12

Pizza Napoletana - pomodoro, mozzarella, acciughe

Neapolitan pizza - tomato, mozzarella, anchovies (1, 4, 7)

€ 14

Pizza Prosciutto e Funghi - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Ham and Mushrooms pizza - tomato, mozzarella, ham, mushrooms (1, 7)

€ 14

Pizza Vegetariana - pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni

Vegetarian pizza - tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, peppers (1, 7)

€ 14

Pizza ai 4 Formaggi - mozzarella, scamorza, gorgonzola, emmental

Four Cheese pizza - mozzarella, scamorza, blue cheese, emmentaler (1, 7)

€ 15

Pizza Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante (1, 7)

Pizza Diavola - tomato, mozzarella, pepperoni (1, 7)

€ 15

DOLCI DESSERTS

Tiramisù** (3, 5, 6, 7, 8,11)

7,5 €

Bavarese** al mango con salsa al lampone (1,3,7)

*Mango bavarese** with raspberry sauce (1,3,7)*

7,5 €

Fondente al cioccolato** con gelato alla crema (3,5,6,7,8,13)

*Chocolate cake** with vanilla ice-cream (3,5,6,7,8,13)*

7,5 €

Barchetta di ananas

Sliced pineapple

7,5 €

LA PICCOLA CUCINA SNACK

Toast (Prosciutto cotta e formaggio Edamer) (1, 7)

Toast (cooked ham and Edamer cheese) (1, 7)

€ 7

Piadina (Bresaola, rucola e crescenza) (1, 7)

Piadina (Bresaola, rocket and crescenza) (1,7)

€ 10

Insalata Caprese (7)

Caprese salad (7)

€ 11

Bresaola

Bresaola

€ 11

Insalata di tonno (3, 4)

Tuna salad (3, 4)

€ 13

Insalata mista

Mixed salad

€ 5.5

ALLERGENI ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine | *Cereals with gluten*

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | *Shellfish*

3 Uova e prodotti a base di uova | *Eggs and products with eggs*

4 Pesce e prodotti a base di pesce | *Fish and products with fish*

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | *Peanuts and products with peanuts*

6 Soia e prodotti a base di soia | *Soy and products with soy*

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) |

Milk and products with milk (and Lactose)

8 Frutta a guscio | *Nuts*

9 Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and products with celery*

10 Senape e prodotti a base di senape | *Mustard and products with mustard*

11 Sesamo e prodotti a base di sesamo | *Sesame and products with sesame*

12 Anidride solforosa e solfiti | *Sulfur dioxide and sulphites*

13 Lupini e prodotti a base di lupini | *Lupins and products with lupin*

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi | *Molluscs, clams and products with molluscs*

Gli ingredienti contrassegnati con * sono prodotti surgelati.

Gli ingredienti contrassegnati con ** sono prodotti in loco e sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa.

***I piatti a base di pesce crudo sono sottoposti ad abbattimento rapido a temperatura negativa come previsto dal regolamento CE 853/04.

Alcune tipologie di pane sono surgelate o abbattute in loco.

*Ingredients marked with * are frozen products.*

*Ingredients marked with ** are homemade and subjected to blast chilling at negative temperature..*

**** The raw fish dishes are subjected to negative temperature blast chilling as required by CE regulation 853/04. Some types of bread are frozen or blast chilled on site.*