

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

Tartare di salmone*** su letto di avocado e salsa Teriyaki (1, 4, 6)

*Salmon*** tartare on avocado and Teriyaki sauce (1, 4, 6)*

15€

Flan** di zucca con fonduta di formaggio e guanciale croccante (3, 7)

*Pumpkin flan** with cheese fondue and bacon chips (3, 7)*

14€

Battuta di manzo** con capperi, cetrioli, insalata riccia e funghi champignon (3, 7)

*Beef tartare** with capers, cucumber, salad and mushrooms (3, 7)*

15€

Affettati misti con gnocco fritto (1, 7)

Mixed charcuterie with fried dumplings (1,7)

13€

Pomodoro ramato con ripieno di bufala e caviale al basilico (7)

Tomato stuffed with Buffalo and basils caviar (7)

13€

Baccalà* mantecato con polenta croccante (4)

Creamy codfish with crunchy polenta (4)*

15€

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Zuppa** di legumi e cereali (1)

*Chef's beans and cereals soup** (1)*

13€

Risotto mantecato allo zafferano (3, 7, 9)

Saffron creamy risotto (3, 7, 9)

15€

Risotto ai funghi porcini* e grana croccante (3, 7, 9)

Porcino mushroom risotto with crunchy Grana Padano cheese (3, 7, 9)

15€

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

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

15€

Paccheri con ragù di pesce* (1, 2, 4)

Paccheri pasta with fish and shellfish ragù (1, 2, 4)

18€

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

Entrecote di manzo con funghi porcini* e patate
Beef entrecote with porcino mushrooms and potatoes*
27€

Filetto di salmone** cotto a bassa temperatura con patata morbida e salsa all'aneto (4,7)
*Low temperature-cooked salmon** fillet with soft potato and dill sauce (4, 7)*
24€

Costoletta di vitello con patatine* fritte (1, 3)
Veal cutlet with french fries (1, 3)*
25€

Guancia di vitello** cotto nel vino rosso con polenta Taragna (7, 9)
*Veal chick** cooked in red wine with Polenta Taragna (7, 9)*
25€

Galletto alla piastra con puré di patate e fondo bruno (7, 9)
Grilled cockerel with mashed potatoes and meat sauce (7, 9)
21€

Filetto di branzino con spinaci* (4)
Seabass fillet with spinach (4)*
25€

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

Cubo ai due cioccolati* (3, 5, 6, 7, 8,13)
Two chocolates cube (3, 5, 6, 7, 8,13)*
8€

Girotondo alle mandorle* (3,5,6,7,8,13)
Almond cake (3,5,6,7,8,13)*
8€

Fondente** al cioccolato con crema zabaione (3,5,6,7,8,13)
*Chocolate cake** with zabaione cream (3,5,6,7,8,13)*
8€

Crema catalana** (3, 7)
8€

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit
7€

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.*