

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

Flan di verdure con fonduta e chips di parmigiano (3, 7)

Vegetables flan with fondue and parmesan chips (3, 7)

13€

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 (4, 7)

*Salmon*** tartare with teriaki sauce on a bed of mixed salad (4, 7)*

15€

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala (7)

Parma ham and buffalo mozzarella (7)

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€

Mezzi rigatoni al nero di seppia* e datterini confit (1, 14)

Mezzi rigatoni pasta with black ink and confit cherry tomatoes (1, 14)*

18€

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

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

15€

CONTORNI / SIDE DISHES

Grigliata di verdure miste

Grilled mixed vegetables

5,5 €

Verdura di stagione saltata in padella

Sautéed seasonal vegetables

5,5 €

Patatine Fritte* (1)

French fries (1)*

5,5 €

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Tagliata di manzo con verdure grigliate
Beef fillet with grilled vegetables
23€

Filetto di salmone cotto a bassa temperatura con verdure spadellate (4)
Slowcooked at low temperature salmon fillet with salted vegetables (4)
23€

Costoletta di vitello alla milanese con patate al forno (1, 3)
Veal cutlet with roasted potatoes (1, 3)
25€

Filetto di maiale in crosta di speck e bietole saltate
Pork fillet in speck pastry with salted chards
22€

Trancio di pesce spada* al salmoriglio con caponatina di verdure (4)
Salmoriglio swordfish fillet with vegetables caponata (4)*
23€

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 €

Cheesecake* alle fragole (1, 3, 5, 6, 7, 8,11)
Strawberry Cheesecake (1, 3, 5, 6, 7, 8,11)*
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 €

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit
6,5 €

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.*