

Herzlich willkommen!

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, und hoffen, dass Sie einen **genussvollen Abend** bei uns verbringen.

Sollten Sie Fragen zu unseren Gerichten oder **besondere Wünsche** haben, sprechen Sie uns gerne an. Wir bereiten Ihre Speisen so zu, wie Sie es mögen.

Ein Blick auf unsere **Empfehlungskarte** lohnt sich immer. Hier finden Sie diverse Fleisch- und Fischgerichte, die wir Ihnen besonders ans Herz legen möchten.

Wenn Sie nach dem Essen noch etwas zum **Dessert** möchten, sprechen Sie uns einfach an.

Planen Sie eine Feier? Wir stellen gerne mit Ihnen verschiedene **Menüvorschläge** oder Buffets zusammen.

Das **COSMOS** Team
wünscht Ihnen

Bon Appetito!

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Empfehlungen des Hauses

Calamaretti con Rucola	13,80 €
Gebratene frische, kleine Calamari mit Knoblauch, frischen Kräutern auf Rucola mit Zitrone	
Bisteche di Manzo con Tartuffo	17,90 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill in einer Trüffel-Sahnesoße	
Lenticchie con Scampi	11,80 €
Linsen mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und wilden, gebratenen Scampi in Koriander-Tomatensoße	
Fileto agnello a la Grillia	17,90 €
Frisches Lammrückenfilet vom Grill in einer Weißwein-Thymian-Tomatensoße	
Spaghetti a la Vongole	10,80 €
Pasta mit frischen Venusmuscheln	
Faraona alla Crema con Vodka e Fichi	14,80 €
Gegrilltes Perlhuhn auf Vodka-Sahnesoße mit Feigen	
Dorade a la Grillia	14,80 €
Gegrillte, frische Dorade mit Knoblauch, Olivenöl, Kräutern und Zitrone	
Saltimboccha di Tacchino	13,90 €
Hähnchenbrustfilets in herbaromatischer Weißwein-Soße, Salbei und Parmaschinken	
Tortellini Tartufo e Formaggio	11,80 €
Frische Tortellini mit Trüffel und Käse, gefüllt in einer Trüffel-Sahnesoße mit Pinienkernen	
Fileto di Maiale con Parma	15,80 €
Original italienisches Parmaschweinefilet vom Grill in einer Calvados-Pflaumensoße	
Salmone all`Arancio e una Fragolina	15,50 €
Lachsfilet in Orangen-Prosecosoße mit schwarzen Trauben und Rebe Fragolino	
Bavette al Cartoccio	12,80 €
Dicke Bandnudeln mit Schweinefleisch, Peperoni, Knoblauch und Schafskäse in leichter Tomatensoße	
Trio di Pesce	15,80 €
Dreierlei frische Fischfilets in leichter Tomaten-Prosecco Soße auf Gnocchi	
Fegato a la Veneziana	15,50 €
Kalbsleber in Scheiben in Weisswein-Kräuter Soße mit Zwiebeln	
San Pietro al Limone con Capere	15,80 €
Frisches Heilbutfilet vom Grill in einer Limonen-Kapernsoße, auf Chicoree	
Scaloppe al Marsala	13,90 €
Schweineschnitzel in Marsala Soße	

Antipasti

1. *Carpaccio Classico* 9,20 €
Rinderfilet in dünnen Scheiben mit frischen Champignons, Rucola Salat, Parmesan und Balsamico
2. *Prosciutto é melone* 6,50 € / 10,50 €
Parmaschinken auf Honigmelonenspalten
3. *Antipasti Misto* 9,20 €
Verschiedene italienische Vorspeisen nach Art des Hauses
4. *Triglie all'anconetana* 7,80 €
Meerbarbenfilets in Olivenöl gebraten, mit Zitronen und Kräutern
5. *Funghi é Cipolla* 6,50 €
Frische Champignons in Basilikum Öl gebraten mit Zwiebeln, frischen Kräutern, gehobeltem Parmesan und Oregano
6. *Scampi Rusticana* 8,50 €
In Olivenöl gebratene Scampi mit frischen Zucchini in Curry-Sahnesoße
7. *Olive é capperi* 4,50 €
Oliven und Kapern in Olivenöl und Knoblauch
8. *Scampi con Rucola* 9,20 €
In Olivenöl gebratene Scampi mit frischen Mischpilzen, Kräutern, Schalotten, Cherrytomaten und Pinienkernen
9. *Fegatini con Rucola* 9,20 €
Entenleber in Olivenöl und Knoblauch gebraten mit frischen Mischpilzen, Cherrytomaten und Rucola
10. *Formaggio Caprino* 8,90 €
Überbackener Ziegenkäse auf gebratenem Spinat
11. *Polpe e Fagioli Insalata* 8,90 €
Octopus-Bohnen Salat mit Knoblauch und Zitorne
12. *Carpaccio die Pomodoro et Formaggio* 8,90 €
Tomaten-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen und Manouri Käse in einer Zitronen-Olivenöl Marinade
13. *Focaccia ai Pomodorini* 4,50 €
Rosmarin-Oliven Brot mit Cocktailtomaten, Oregano und Knoblauch

Zuppa

20. *Zuppa di pomodoro* 3,50 €
Tomatencremesuppe
21. *Zuppa di Porcini* 5,50 €
Steinpilzsuppe
22. *Minestrone* 3,50 €
Italienische Gemüsesuppe

Insalata

27. *Bruschetta* 3,50 €
29. *Insalata mista* 3,50 €
Kleiner gemischter Salat
30. *Pomodori, Mozzarella é basilico di buffola* 7,20 €
Frische Tomaten auf zartem Büffelmozzarella verfeinert mit Balsamico und Olivenöl
31. *Insalata Americano* 8,50 €
Eine Variation aus Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Mozzarella, Honigmelone, garniert mit Putenbruststreifen
33. *Insalata Nizza* 8,50 €
Eine Variation aus Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Artischocken, Apfel, garniert mit Ei und Thunfisch
35. *Rucola é parmigiano* 7,50 €
Rucola Salat mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan
36. *Insalata du buffola* 8,50 €
Büffelmozzarella auf Rucola Salat mit Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmaschinken

Specialita di carni

40. *Filetto d'agnello* 18,90 €
Frisches Lammfilet vom Grill mit Schalotten in einer Rotwein-Cassis Soße
41. *Bistecca di Manzo al pepe verde* 17,90 €
Frisches Rumpsteak vom Grill mit einer grünen Pfeffersoße

Specialita di pesce

42. *Scampi alle Griglia* 17,80 €
Gegrillte Scampi mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl auf Rucola
43. *Salmone alla Vino Bianco* 15,50 €
Frisches Lachsfilet in einer Weißwein-Tomaten Soße mit frischen Kräutern

* Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir Beilagen.

Pasta

45. *Spaghetti con aglio é olio* 6,50 €
Spaghetti in Olivenöl und Knoblauch, mit Rucola und Cherrytomaten
46. *Spaghetti Arabiatta* 7,20 €
Spaghetti mit Peperoni und Oliven in einer scharfen Tomatensoße
47. *Spaghetti Bolognese* 7,20 €
Spaghetti in einer Hackfleisch-Tomaten Soße
48. *Bavette con Calamaretti et Funghi* 12,80 €
Spaghetti mit frischen Mischpilzen, frischen Clamaretti, Schalotten, hausgemachtem pikantem Basilikumpesto in Olivenöl und Knoblauch
49. *Spaghetti Marinara* 9,20 €
Spaghetti mit Calamares, Shrimps, Herzmuscheln in Olivenöl und Knoblauch
50. *Raviolacci ai Funghi Porcini* 10,80 €
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta Käse, mit Fleischtomaten in Butter und Salbei gebraten und mit einer Honig-Balsamico Soße verfeinert
51. *Tortelloni Gorgonzola* 8,90 €
Tortelloni in Gorgonzolasoße mit Käse und Spinat gefüllt
52. *Fettucini con Spinaci* 8,90 €
Fettucini in einer hausgemachten Sahne Soße mit frischem Spinat und Shrimps
55. *Penne con Melanzane* 8,50 €
Penne in einer Tomaten-Sahne Soße mit Auberginen und Käse
56. *Lasagne della Casa* 8,20 €
Lasagne in einer Béchamel-Tomaten Soße mit Käse überbacken
57. *Gnocchi di patate con Mozzarella* 8,50 €
Gnocchi in einer Tomaten-Basilikum Soße mit frischen Zucchini und Mozzarella
58. *Pasta alla Cosmos* 10,80 €
Gemischte Pasta nach Art des Hauses in einer delikatsten Tomatensoße mit frischem, norwegischem Lachs und Shrimps
59. *Spaghetti con Scampi* 12,80 €
Spaghetti in Olivenöl und pikantem Pesto mit frischen Scampi, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Peperoni
60. *Penne von Salsiccia Piccante* 8,90 €
Penne mit pikanter Salami, Cherrytomaten und Rucola in Tomatenpesto
61. *Bavette con Vendura* 8,50 €
Bandnudeln mit frischem Gemüse und Parmesanscheiben

Pizza

70. Funghi Prosciutto	7,20 €
Pizza mit gekochtem Schinken und frischen Champignons	
71. Verdura (vegetarisch)	7,20 €
Pizza mit verschiedenen, frischen Gemüsesorten	
72. Salami	6,80 €
Pizza mit Salami	
73. Prosciutto	6,80 €
Pizza mit gekochtem Schinken	
74. Calzone	7,50 €
Gefüllte Teigtasche mit Champignons, Salami und gekochtem Schinken	
75. Alla Tonno	7,50 €
Pizza mit Thunfisch, Zwiebeln und Kapern	
76. Frutti di Mare	8,50 €
Pizza mit Calamares, Shrimps, Herzmuscheln, Krebsfleisch und Knoblauch	
77. Zingara	7,50 €
Pizza mit Salami, Champignons, Oliven und Peperoni	
78. Mozzarella	7,50 €
Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum	
79. Alla Cosmos	9,20 €
Pizza mit Schinken, Shrimps, Paprika, Artischocken, Zwiebeln, Peperoni und Oliven	
80. Rucola	9,20 €
Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
81. Alla Napoletana	8,20 €
Pizza mit Sardellen, frischen Tomaten, Mozzarella und Kapern	
82. Quattro Formaggi	7,80 €
Pizza mit vier verschiedenen Käsesorten	
83. Salsiccia Picante	8,90 €
Pizza mit pikanter Salami, Rucola und frischen Tomaten	

* Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt.

Biere

Vom Fass

<i>Beck's Pils</i>	0,3 l	2,80 €
<i>Haake-Beck Kräusen</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Staropramen Ganat</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	2,90 €

Flaschenbiere

<i>Franziskaner Hefeweizen, dunkel</i>	0,5 l	3,80 €
<i>Kristallweizen, alkoholfrei</i>		

<i>Beck's Pils, Beck's Alkoholfrei, Beck's Gold, Beck's Green Lemon</i>	0,33 l	2,70 €
---	--------	--------

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser (Pelegrino, St.Michaelis)</i>	0,2 l	2,20 €
mit und ohne Kohlensäure	0,75 l	4,90 €

<i>Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle</i>	0,2 l	2,20 €
--	-------	--------

<i>Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Cola Zero, Ginger Ale</i>	0,2 l	2,50 €
---	-------	--------

<i>Bionade Holunder, Litschi, Kräuter, Orange</i>	0,33 l	2,50 €
---	--------	--------

<i>Vitamalz</i>	0,33 l	2,50 €
-----------------	--------	--------

<i>Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Kirschsft, Bananensaft, Pfirsichsaft, Ananassaft, Rhabarbersaft</i>	0,2 l	2,30 €
---	-------	--------

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,00 €
<i>Schale Milchkaffee</i>	2,60 €
<i>Latte Macchiato, Cappuccino</i>	2,50 €
<i>Espresso</i>	1,80 €
<i>Espresso Ristretto</i>	1,60 €
<i>Espresso Macchiato</i>	1,80 €
<i>Tee (Sorten auf Anfrage)</i>	1,50 €
<i>Schokolade</i>	2,50 €

Spirituosen

<i>Campari</i>	4 cl	3,50 €
<i>Aperol</i>	4 cl	3,50 €
<i>Martini</i>	4 cl	3,50 €
<i>Baileys</i>	4 cl	3,50 €
<i>Sierra Tequila weiß/braun</i>	4 cl	3,90 €
<i>Osborne Veterano</i>	4 cl	3,60 €
<i>Vecchia Romagna</i>	4 cl	4,50 €
<i>Averna</i>	4 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	3,50 €
<i>Ferbe Branca/Menta</i>	4 cl	3,50 €
<i>Carlos</i>	4 cl	4,80 €
<i>Rémy Martin</i>	4 cl	4,80 €
<i>Cardenal Mendoza</i>	4 cl	5,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	2,50 €
<i>Limunscello</i>	4 cl	3,50 €

Grappa

<i>Grappa des Hauses</i>	2 cl	2,80 €
<i>Charonnay</i>	2 cl	3,50 €
<i>Moscato</i>	2 cl	3,50 €
<i>Riserva</i>	2 cl	4,50 €
<i>Miele Grappa mit Honig</i>	2 cl	4,20 €

Whisky

<i>Johnny Walker Red Label</i>	4 cl	4,20 €
<i>Ballantines</i>	4 cl	4,20 €
<i>Chivas Regal</i>	4 cl	5,40 €
<i>Jim Beam</i>	4 cl	4,20 €
<i>Jack Daniel's</i>	4 cl	4,20 €

Prosecco

<i>Prosecco</i>	0,2 l	3,60 €
	0,7 l	22,90 €

Weine - offen

Glas 0,2 / Karaffe 0,5

Weiß

<i>Pinot Grigio Due Giave</i>	3,90 € / 7,50 €
Aromatisch und voll im Geschmack	
<i>Grecanico Duca di Castelmonte – Sizilien</i>	3,90 € / 7,50 €
Ein zarter Wein mit blumiger Note	
<i>Chardonnay delle Venezie Cesari</i>	3,90 € / 7,50 €
Trockenes, zartes, aromatisches Bouquet	
<i>Hauswein</i>	3,90 € / 7,50 €
Ein brillanter Wein zu jedem Gericht	

Rot

<i>Chianti Monalcino-Toscana</i>	4,00 € / 7,90 €
Lebendiges Rubin, feine Säure, intensiv	
<i>Merlot delle Venezie Cesari</i>	4,00 € / 7,90 €
Dezent rauchige Note, harmonisch und weich im Abgang	
<i>Syrah/Nero d'Avoal-Sizilien</i>	4,00 € / 7,90 €
Komplex und kraftvoll, jung und sehr vielversprechend	
<i>Lambrusco</i>	3,80 € / 7,20 €
Im Bouquet wilde Beeren, frisch und blumig im Charakter	
<i>Hauswein Montepulciano d'Aruzzo</i>	4,00 € / 7,80 €
Zartes Beeren Bouquet, füllig mit unaufdringlicher Fruchtnote	

Rosé

<i>Chiaretto/Rosé</i>	4,00 € / 7,80 €
Filigraner und saftiger Rosé, leicht und gefällig	

Weine - Flaschen

Glas 0,2 l / Flasche 0,75l

Weiß

<i>Verdicchio Fontezoppa-Marren</i>	6,00 € / 19,50 €
Ein brillanter Wein, stoffig und lebendig zugleich	
<i>Vernaccia di San Gimignano Feruzzi-Puthod</i>	6,50 € / 21,50 €
Trockener Landwein mit einem frischen, rassigen Bouquet	
<i>Gari di Gavi – Ca da Bosio Piemont</i>	7,00 € / 23,50 €
Frisch, ideal zu Fisch und Pasta	
<i>Vermentino di Sardegna San Pantaleo – Sardinien</i>	5,50 € / 17,90 €
Feinblumiges Bouquet mit zarter Mandelnote, weich im Abgang	
<i>Rapitala Piano Maltese Bianco – Sizilien</i>	5,50 € / 17,50 €
Markantes Bouquet, körperlich, elegant und ausgewogen	
<i>Lugano Pratello Catulliano – Lombardei</i>	7,50 € / 24,50 €
Frisch, fruchtig, harmonisch und vollmundig im Geschmack	

Rot

<i>Chianti Classico „San Leonino“ – Toscana</i>	6,50€ / 22,00 €
Trockener Landwein mit einer vollen, würzigen Note	
<i>Nero d'Avola Cusumano – Sizilien</i>	6,00 € / 19,50 €
Tiefdunkler Landwein, trocken und großzülig	
<i>Primitivo di Salento – Sollione, Apulien</i>	6,00 € / 20,80€
Besticht mit seiner würzigen, tiefen Frucht, der "Kalifornier" Europas	
<i>Barbera d'Asti'Barrique Luna e Falo'Piermont</i>	26,80 €
Feinherbes, herzhaftes, körperliches und vollmundiges Bouquet	
<i>Barolo „Paesi Tuoi“ DOCG – Piermont</i>	49,50 €
Trocken, kräftig, ausgewogen, mit hervorragender Struktur	
<i>Cannonau di Sardegna Anzenas – Sardinien</i>	6,50 € / 21, 50 €
Fruchtig, herzhaft und weich	

