

COSMO

TASTE THE WORLD

more than
a restaurant!

GET READY TO

Taste the World

Cibo, ~~persone~~, esperienze.

Per ogni proposta scegliamo un partner autentico,
con brand e prodotto riconosciuto in altre città.

Stessi ingredienti, stesse ricette:
un solo luogo, tanti mondi da scoprire.



UNIAMO IL CIBO
A UN LUOGO VIBRANTE IN CUI
SCOPRIRE, VIAGGIARE E
CONOSCERE



**more than
a restaurant!**

UN LOCALE, I MIGLIORI FOOD BRAND

FINDING UNIQUE BRANDS.
BRINGING AUTHENTIC TASTE

FERDY WILD **FerdyWild**

Tradizione contadina di montagna

Il Pastificio del Borgo

IL PASTIFICIO DEL BORGO

Pasta fresca artigianale, tradizione e qualità italiana

REGRUB

Smashing burgers is better



HOUSE OF PULLED

L'arte del BBQ affumicato

TEGAMINO'S



TEGAMINO'S

La pizza croccante fuori e morbida dentro



COSMO DELI

Piatti sfiziosi in stile Cosmo

FREE EAT

Prodotti artigianali free from



LA CANNOLERIA SICILIANA

Sapori autentici della Trinacria

HIROMI CAKE

Dolci artigianali Giapponesi





FERDY WILD
MOUNTAIN FARMING TRADITION



FROM BERGAMO
MOUNTAINS

WHERE
TRADITION
SHAPES
FLAVOR



WILD &
AUTHENTIC

menu



FerdyWild

COSMO consiglia

Da artigiano ad artigiano:
consigliamo di **proseguire**
con un piatto di **pasta** de Il
Pastificio del Borgo;
oppure con **BBQ** di House
Of Pulled

I TAGLIERI

TAGLIERE SALUMI

€ 14

Lonzino suino • Pancetta tesa •
Luganega Bruna Alpina •
Salame suino

Pork loin • Pork pancetta •
Luganega sausage from Alpine
Brown beef • Pork salami

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

€ 12

Stracchino "Quadro del Ferdy" • Formai
del Ferdy • Mascherpa storica

Stracchino "Quadro del Ferdy" • Formai
del Ferdy • Historic Mascherpa

TAGLIERE MISTO SALUMI & FORMAGGI

€ 25



Stracchino "Quadro del Ferdy" • Formai del
Ferdy • Mascherpa storica • Lonzino suino •
Pancetta tesa • Luganega Bruna Alpina •
Salame suino

"Quadro del Ferdy" Stracchino • Formai del
Ferdy • Historic Mascherpa • Pork loin • Pork
pancetta • Luganega sausage from Alpine
Brown beef • Pork salami

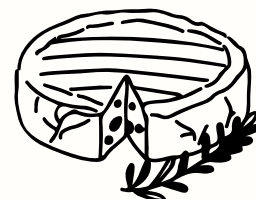
PAIRINGS

Abbinamento
tradizionale con vini
della selezione **Ferdy
Wild Vigneron**:

Animus, Busat Rosso
oppure la sua versione
in bianco

Aperitivo più fresco con
Spritz o **Gin Tonic**.

* POSSIBILE VARIAZIONE DI QUALCHE PRODOTTO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PERIODO



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui
per il libro degli allergeni](#)



IL PASTIFICIO DEL BORGO
FRESH ARTISANAL PASTA TRADITION



HISTORICAL
PASTA
MAKER



MIX AND
MATCH



YOUR FAVORITE
COMBO, OUR BEST
SELECTION

Il Pastificio del Borgo



menu

Il Pastificio del Borgo

MIX and MATCH

Scegli il sugo, scegli la pasta: tu fai la tua combo preferita, noi facciamo la magia.

Pick your sauce, pick your pasta: you make your favourite combo, we make the magic.



PASTA

MACCHERONI

Pasta corta e rustica, perfetta per catturare ogni sugo

Short, rustic pasta, perfect for holding every sauce

TAGLIATELLE

Pasta lunga e setosa, ideale per ragù e sughi cremosi

Long, silky pasta, ideal for ragù and creamy sauces

DALLA TRADIZIONE

CASONCELLI

€ 12

Pasta ripiena di carne e Grana Padano • Burro fuso • Guanciale | serviti con Grana Padano

Stuffed pasta with meat and Grana Padano • Melted butter • Guanciale | served with Grana Padano

SUGHI

CARBONARA

€ 12

Guanciale • Crema di uova • Pecorino Romano • Pepe nero

Pasta • Guanciale • Eggs cream • Pecorino Romano • Black pepper

RAGÙ DI CHIANINA

€ 12

Ragù di Chianina • Parmigiano Reggiano

Chianina beef ragù • Parmigiano Reggiano

AMATRICIANA

€ 12

Pomodoro • Guanciale • Pecorino Romano • Pepe nero

Tomato • Guanciale • Pecorino Romano • Black pepper

PORCINI

€ 12

Funghi trifolati • Crema di porcini

Truffled mushrooms • Porcini cream

MEDITERRANEA

€ 12

Melanzane • Pesto • Pomodori secchi • Olive • Scaglie di grana • Basilico • Pistacchio

Eggplant • Pesto • Sun-dried tomatoes • Olives • Grana cheese flakes • Basil • Pistachio

COSMO

consiglia

Inizia con un **tagliere salumi e formaggi** per rimanere fedele alla tradizione.

Oppure una **arancina** per una scelta più crunchy

PAIRINGS

Un abbinamento per ogni piatto:

Franciacorta per la carbonara

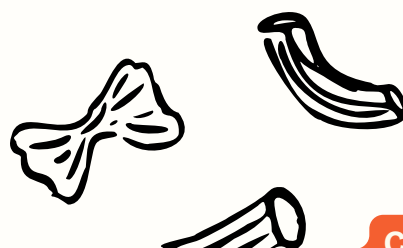
Un Chianti per il ragù di chianina

Valpolicella per amatriciana

Montepulciano per i porcini

Un pino grigio per la mediterranea

Merlot bio per i casoncelli, 100% local



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui per il libro degli allergeni](#)



REGRUB
SMASHING BURGERS IS BETTER



BORN IN BRESCIA
3 STORES NOW!

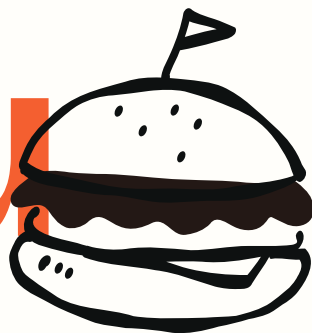


LOCAL
high quality
Butcher



PREMIUM
INGREDIENTS,
URBAN TASTE

menu



LET'S START

FRENCH FRIES € 4

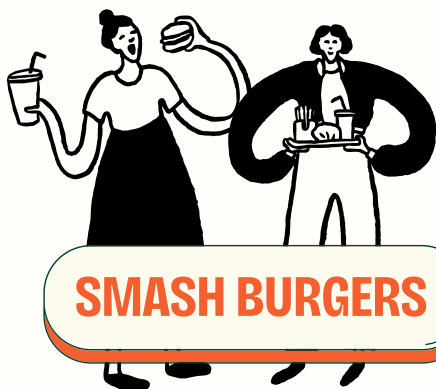
Patatine fritte dorate al punto giusto e servite calde per un'esperienza crispy (1)

Crispy fries served hot for a tasty experience (1)

SPICY FRIES € 4,5

Patatine fritte con le spezie Regrub: il tocco in più che non ti aspetti (1)

French Fries with a spicy twist (1)



SMASH BURGERS

STAPLE € 7

Bun patate • Patty manzo • Lattuga • Pomodoro • Salsa Regrub (1)

Potato bun • Beef patty • Lattuce • Tomato • Regrub sauce (1)

SAY CHEESE € 7,5

Bun patate • Patty manzo • American cheese • Lattuga • Pomodoro • Salsa Regrub (1)

Potato bun • Beef patty • American cheese • Lattuce • Tomato • Regrub sauce (1)

TRENDY € 8

Bun patate • Patty manzo • American cheese • Bacon • Salsa Regrub (1)

Potato bun • Beef patty • American cheese • Bacon • Regrub sauce (1)

LITTLE ITALY € 9

Bun patate • Patty manzo • Mozzarella • Pomodorini confit • Pesto di basilico (1)

Potato bun • Beef patty • Mozzarella • Confit cherry tomatoes • Basil pesto (1)

HUNGER ALERT!

MAKE THEM DOUBLE

+ €2

Per avere doppio patty di manzo

Burger with double beef patty

COSMO consiglia

Aggiungi le french fries per un'esperienza completa - le spicy non sono piccanti ma al gusto paprika 😊

VEGGIE? NO PROB

Smash Beyond per una versione plant-based con carattere

PAIRINGS

Beavertown Neck Oil
- una session IPA dal sorso morbido e profumato

Calice di prosecco
per abbinamento più fresco



VEG & HEALTHY

STAPLE BEYOND € 10,5

Bun patate • Plant-based burger • Lattuga • Pomodoro • Salsa Regrub (1)

Potato bun • Plant-based burger • Lattuce • Tomato • Regrub sauce (1)

SAY CHEESE BEYOND € 11

Bun patate • Plant-based burger • American cheese • Lattuga • Pomodoro • Salsa Regrub (1)

Potato bun • Plant-based burger • American cheese • Lattuce • Tomato • Regrub sauce (1)



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui per il libro degli allergeni](#)



HOUSE OF PULLED
THE ART OF SMOKED BBQ

HOUSE
OF
PULLED

TUTTA L'ARTE DEL BBQ
IN UN PANINO



U.S.A. STYLE



ARTISAN
SMOKED BBQ



JUICY
FLAVORS

menu

PANINI

AUSTIN

€ 11

Puccia salentina • Pulled chicken • Lattuga • Pomodoro • Maionese

Salento flatbread • Pulled chicken • Lattuce • Tomato • Mayonnaise

MEMPH



€ 12

Puccia salentina • Pulled pork • American Cheese • Bacon • Salsa BBQ

Salento flatbread • Pulled pork • American Cheese • Bacon • BBQ Sauce

KANSAS CITY

€ 11

Puccia salentina • Pulled pork • American cheese • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Salsa BBQ

Salento flatbread • Pulled pork • American cheese • Sweet and sour cabbage • BBQ sauce

CHICAGO

€ 11

Puccia salentina • Pulled chicken • American cheese • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Salsa BBQ

Salento flatbread • Pulled chicken • American cheese • Sweet and sour cabbage • BBQ sauce

PIATTO



PULLED PORK

€ 13

Pulled pork • Patatine fritte • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Tigelle calde

Pulled pork • French fries • Sweet and sour cabbage • Warm tigelle

PULLED CHICKEN

€ 13

Pulled chicken • Patatine fritte • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Tigelle calde

Pulled chicken • French fries • Sweet and sour cabbage • Warm tigelle

BBQ SAUSAGE

€ 15

BBQ Sausage • Patatine fritte • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Tigelle calde

BBQ Sausage • French fries • Sweet and sour cabbage • Warm tigelle

STINCO MAIALE

€ 16

Stinco maiale • Patatine fritte • Cavolo cappuccio stufato in salsa agro-smoke • Tigelle calde

Pork shank • French fries • Sweet and sour cabbage • Warm tigelle

HOUSE OF PULLED

TUTTA L'ARTE DEL BBQ
IN UN PANINO

COSMO

consiglia

Aggiungi **french fries** per completare i panini

Memphis per gusto intenso, Austin più leggero, Kansas city e Chicago per food trip USA

Carne al piatto per veri carnivori.

E lascia uno spazio per i dolci de La Canneria Siciliana

BEER PAIRINGS

Hibu Gotha
una triple per una bevuta intensa

Hibu Entropia
una golden ale per un sapore più delicato



Click qui
per il libro degli allergeni

(†) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato



TEGAMINO'S PIZZA
AUTHENTIC PIZZA AL TEGAMINO



TEGAMINO'S



TEGAMINO'S

CRISPY
OUTSIDE,
SOFT INSIDE



CLASSIC BASE,
MODERN TWIST



menu



TEGAMINO'S

TRADIZIONALI

MARGHERITA € 8

Pomodoro • Mozzarella (1)
Tomato • Mozzarella (1)

TRE POMODORI € 8

Pomodoro • Pomodorini gialli e rossi confit • Basilico • Origano (1)
Tomato • Yellow & red confit tomatoes • Basil • Oregano (1)

MARGHE SBAGLIATA € 10

Mozzarella • Pomodorini rossi e gialli confit • Pesto di basilico (1)
Mozzarella • Red & yellow confit cherry tomatoes • Basil pesto (1)

DONATELLA € 11

Mozzarella • Pomodorini rossi e gialli confit • Filetti di acciughe • Olive taggiasche • Basilico (1)

Mozzarella • Red & yellow confit cherry tomatoes • Anchovy fillets • Taggiasca olives • Basil (1)

CREATIVE

CARBONARA € 13

Guanciale • Crema di uova • Pecorino Romano • Pepe nero (1)
Guanciale • Egg cream • Pecorino Romano • pepper (1)



AMATRICIANA € 11

Pomodoro • Guanciale • Pecorino Romano • Pepe • Basilico (1)
Tomato • Guanciale • Pecorino Romano • Black pepper • Basil (1)

SPECIALS

RAGÙ DI CHIANINA € 13

Ragù di Chianina • Scaglie di Grana (1)
Chianina beef ragù • Grana cheese flakes (1)

FERDY € 13

Mozzarella • Pancetta tesa Ferdy Wild • Salsa okonomi (1)
Mozzarella • Ferdy Wild cured pork belly • Okonomi sauce (1)



COSMO consiglia

Inizia con i Frittini di Cosmo (mix gyoza chicken, gyoza veg e takoyaki).

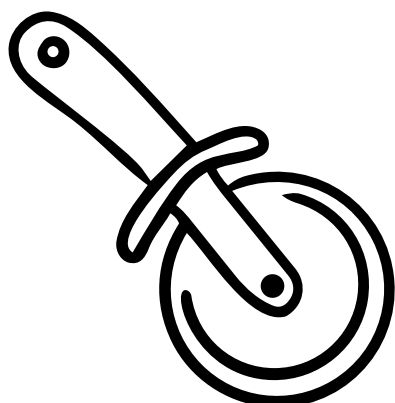
Condividi con il tavolo diversi tegamini per assaggiarli tutti.

PAIRINGS

Daiquiri per le tradizionali

Tequila spritz o Pornstar martini per le creative

Piña Colada per le specials



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui per il libro degli allergeni](#)

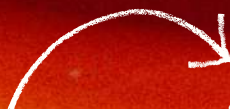


COSMO DELI
COSMO-STYLE TASTY BITES

**COSMO
DELI**



FRESH IDEAS,
EVOLVING FLAVORS



FROM
VIBRANT
GREENS TO
SPECIALS



FUN, BOLD,
SHAREABLE

menu



TO SHARE

GOMA WAKAME € 4

Alga Wakame condita con
aceto di riso e sesamo (1)

Seasoned wakame seaweed
with rice vinegar and sesame
(1)

GYOZA CHICKEN € 5

Ravioli pollo • Salsa di soia (1)
Chicken Dumplings • Soy
Sauce (1)



GYOZA VEGGY € 5

Ravioli verdure miste • Salsa
di soia (1)

Mixed Vegetable Dumplings •
Soy Sauce (1)

TAKOYAKI € 6

Bocconcini di pastella ripieni di
polpo • Salsa okonomi •
Maionese • Katsuobushi (1)

Batter bites filled with octopus •
Okonomi sauce • Mayonnaise •
Katsuobushi (1)

FRITTINI GIAPPO € 7

Gyoza chicken • Gyoza
veggy • Takoyaki (1)

Gyoza chicken • Gyoza
veggy • Takoyaki (1)

SALAD BOWLS

CAESAR DADDY € 12

Lattuga gentile • Pulled chicken •
Scaglie di Parmigiano • Uovo
sodo • Bacon croccante •
Maionese • Tigelle

Lettuce • Pulled chicken •
Parmigiano shavings • Boiled egg
• Crispy bacon • Mayonnaise •
Tigelle



SUNNY NORDIC € 15

Lattuga gentile • Salmone
affumicato • Olive taggiasche •
Granella pistacchio • Pesto di
basilico • Tigelle (1)

Lettuce • Smoked salmon •
Taggiasca olives • Chopped
pistachios • Basil pesto • Tigelle (1)

SKINNY **Fitness** € 10

Riso basmati • Lattuga gentile •
Pomodorini confit rossi •
Pomodorini confit gialli • Uovo sodo
• Olive taggiasche • Basilico • Tigelle

Basmati rice • Tender lettuce • Red
confit cherry tomatoes • Yellow
confit cherry tomatoes • Boiled egg •
Taggiasca olives • Basil • Tigelle

CURRY € 9

Riso basmati • Verdure di stagione
al vapore • Salsa curry (1)

Basmati rice • Seasonal steamed
vegetables • Curry sauce (1)

SPECIALS

TARTARE COSMO € 15

Tartare di manzo • Olive
taggiasche • Pomodorini confit
• Dressing mediterraneo •
Cialda di mais

Beef tartare • Taggiasca olives •
Confit cherry tomatoes •
Mediterranean dressing • Corn
crisp

TARTARE
ALL'ITALIANA € 15

Tartare di manzo • Scaglie di
Grana Padano • Granella di
pistacchio • Dressing
balsamico • Tigelle

Beef tartare • Grana Padano
shavings • Chopped pistachios •
Balsamic dressing • Tigelle

SALMON BUN € 12

Potato bun • Salmone
affumicato • Lattuga gentile •
Basilico • Salsa Cosmo (1)

Potato bun • Smoked salmon •
Lettuce • Basil • Cosmo sauce

COSMO
DELICOSMO
consiglia

Dalla nostra proposta
cosmopolita:

- to share per street
food giapponese
- salad bowls
fresche, fit & tasty
- specials per piatti
freschi e deliziosi

PAIRINGS

Paloma per street
food giapponese

Matcha latte o
cocktail free-alcool
per salad bowls

Animus - orange
non filtrato - per
gli specials





FREE EAT
NO GLUTEN, NO LACTOSE

FREE EAT



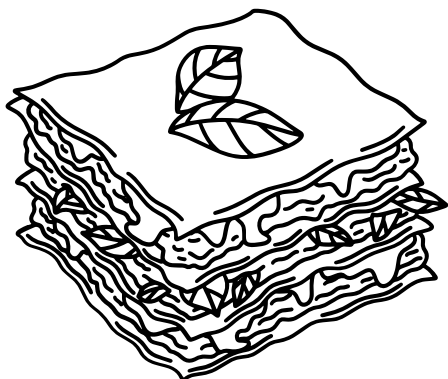
100% GLUTEN &
LACTOSE FREE

FROM
ITALY'S BEST
CERTIFIED
LABS



FRESH, SAFE,
ARTISAN

menu



APERITIVO

APE BASE

€ 5

No Glutine & Lattosio
Pizzette • Olive (1)

No Gluten & Lactose
Mini pizzas • Olives (1)

APE PLUS

€ 10

No Glutine & Lattosio
Pizzette • Olive • Tagliere salumi (1)

No Gluten & Lactose
Mini pizzas • Olives • Cured meats (1)

MAIN



LASAGNA BOLOGNESE

€ 15

No Glutine & Lattosio
Pasta all'uovo senza glutine • Ragù alla bolognese • Besciamella senza lattosio • Parmigiano Reggiano (1)

No Gluten & Lactose
Gluten-free egg pasta • Bolognese ragù • Lactose-free béchamel • Parmigiano Reggiano (1)

LASAGNA VEG

€ 15

No Glutine & Lattosio
Pasta senza glutine • Zucchine • Asparagi • Piselli • Besciamella senza lattosio • Parmigiano Reggiano (1)

No Gluten & Lactose
Gluten-free pasta • Zucchini • Asparagus • Peas • Lactose-free béchamel • Parmigiano Reggiano (1)

NO GLUTEN NO LACTOSE

Free Eat arriva da **laboratori certificati**: tu goditi il gusto, noi pensiamo alla sicurezza.

Free Eat is **crafted in safe labs**: you enjoy the taste, we handle the safety.

EMPANADA CRIOLLA

€ 7

No Glutine & Lattosio
Empanada • Ripieno di manzo e maiale, spezie

No Gluten & Lactose
Empanada • Beef and pork filling, spices

EMPANADA CEBOLLA Y QUESO

€ 7

No Glutine & Lattosio
Empanada • Ripieno di cipolla caramellata e provola silana

No Gluten & Lactose
Empanada • Caramelized onion and Provola Silana filling

DOLCI

CHEESECAKE CIOCCOLATO

€ 6

No Glutine & Lattosio
(1) Dolce cremoso al formaggio, con cioccolato e base di biscotti

No Gluten & Lactose
(1) Creamy cheesecake with chocolate and biscuit base

CHEESECAKE LAMPONE

€ 6

No Glutine & Lattosio
(1) Dolce cremoso al formaggio, con lampone e base di biscotto

No Gluten & Lactose
(1) Creamy cheesecake with raspberry and biscuit base

FREE EAT

COSMO consiglia

Chiedi servizio in packaging originale e posate imbustate per maggior sicurezza

PAIRINGS

Via Priula - Bacio, una American Pale Ale senza glutine, per una bevuta fresca, equilibrata e piacevolmente aromatica.

Il No Glutine rimane autentico nei sapori, abbina con Rosso di Montepulciano o Chianti classico



L'attività viene svolta all'interno dello stesso stabilimento pertanto è impossibile evitare una potenziale contaminazione crociata di allergeni, anche su alimenti che non contengono allergeni in formulazione e/o ricetta.

(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato



[Click qui per il libro degli allergeni](#)



LA CANNOLERIA SICILIANA
REAL TASTE OF SICILY



BORN IN SICILY

DOLCE.
CRUNCH.
CREAM.



APPROVED BY
SICILIANS

menu



ARANCINE

RAGÙ *Best Seller* € 4,5

Riso • Ragù • Formaggio filante (1)
Rice • Ragù • Melting cheese (1)

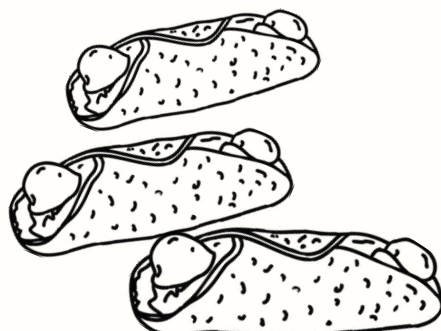
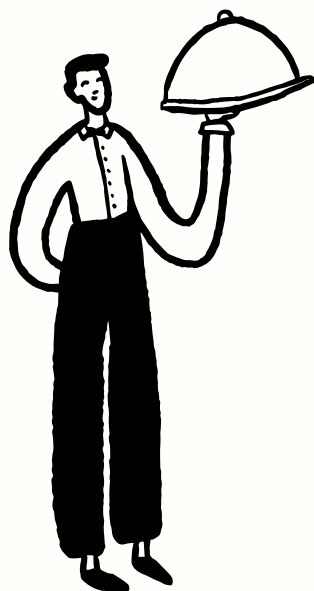
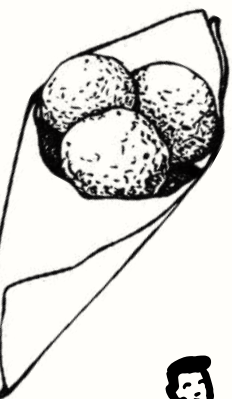
NORMA € 4,5

Riso • Mozzarella • Melanzane • Pomodoro (1)

Rice • Mozzarella • Eggplant • Tomato (1)

PISTACCHIO € 5

Riso • Mozzarella • Pistacchio (1)
Rice • Mozzarella • Pistachio (1)



DOLCI

CANNOLO *Best Seller* € 4

Cialda • Ricotta dolce • Granella pistacchio/ cioccolato (1)

Shell • Sweet ricotta • Pistachio/Chocolate crumble (1)

CANNOLO PICCOLO € 2,5

Cialda • Ricotta dolce • Granella pistacchio/ cioccolato (1)

Shell • Sweet ricotta • Pistachio/Chocolate crumble (1)

SETTEVELI CIOCCOLATO € 6,5

Pan di spagna • Cioccolato • Nocciole (1)

Sponge cake • Chocolate • Hazelnuts (1)

SETTEVELI PISTACCHIO € 6,5

Pan di spagna • Pistacchio (1)
Sponge cake • Pistachio (1)

COSMO consiglia

Condividi un **tris** di arancini e assaggiali tutti!

Il Cannolo è farcito al momento, non puoi perdertelo :)

PAIRINGS

Amaro Amara
per stare in
Sicilia

Limoncello
per un gusto
al 100% mediterraneo



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui per il libro degli allergeni](#)



HIROMI CAKE
AUTHENTIC JAPANESE PASTRY



JAPAN

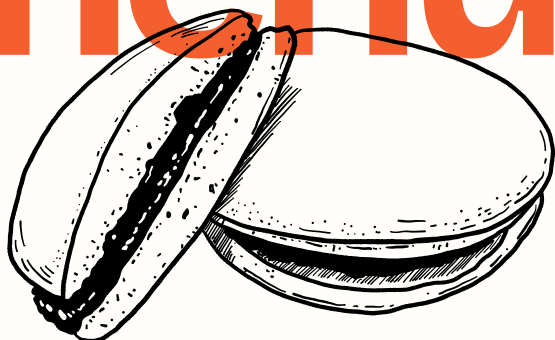


REFINED
SWEETNESS



PRECISION,
BALANCE,
ELEGANCE

menu



DORAYAKI

DORAYAKI AZUKI € 5

Pancake • Marmellata azuki (1)
Pancake • Azuki jam (1)

DORAYAKI TRIPLO CIOCCOLATO € 5

Pancake • Cioccolato (1)
Pancake • Chocolate (1)

DESSERT

OKINAWA  € 6

Croccante cioccolato e cocco •
Mousse al cocco e lime • Gelee
mango e passion fruit (1)

Chocolate and coconut biscuit base
• Coconut and lime mousse • Mango
and passion fruit gelée (1)

CHEESECAKE MANGO € 6

Base biscotto • Mousse
cheesecake • Gelatina mango (1)

Biscuit base • Cheesecake
mousse • Mango jelly (1)

DAISKI € 6

Savoiardo matcha • Crema di
frutti rossi • Mousse allo yuzu •
Glassa lampone (1)

Matcha ladyfinger • Red fruit
cream • Yuzu mousse •
Raspberry glaze (1)

COSMO consiglia

Segui gusto
tradizionale con
Dorayaki o **Daiski**;
oppure scegli un
gusto più esotico con
Okinawa o
Cheesecake Mango.

PAIRINGS

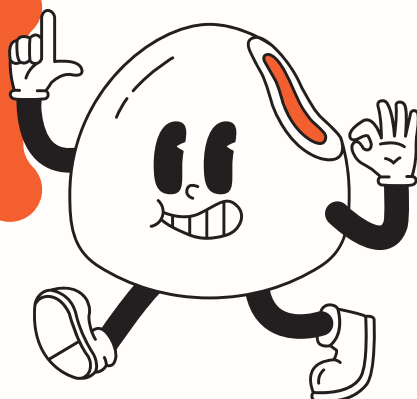
Whisky
per gusti
tradizionali

Amaro Concarena
per quelli più
esotici



Hiromi crea dolci
sempre nuovi e a
noi piace cambiare
spesso: scopri quali
sono disponibili
oggi, chiedi allo
staff!

Hiromi creates
constantly new
desserts, and we love
changing them often:
find out which ones
are available today—
ask our staff!



(1) Ingrediente/prodotto abbattuto all'origine o surgelato

[Click qui
per il libro degli allergeni](#)

COSMO FOOD CLUB

DRINK LIST

GOOD DRINKS ONLY

MORE THAN FOOD:
ANOTHER SIDE OF COSMO

GOOD DRINKS ONLY

DRINKS

Soft drinks

Acqua nat./frizz. 50cl	€ 1
Succo di frutta Albicocca, Pera, Ananas (+0.20€)	€ 3
Coca Cola/ Coca Cola O 33cl	€ 3,5
Sprite 33cl	€ 3,5
Estathe limone/ pesca 25cl	€ 3,5
Aranciata S. Pellegrino 20cl	€ 3,5
Red Bull 25cl	€ 4,5
Schweppes tonica/ limone 17,5cl	€ 3
Ginger Beer 20cl	€ 3,5

Beer selection

SPINA

Premium Lager - Theresianer	
Media	€ 6
Piccola	€ 4
American Pale Ale - Via Priula, Bacio	
Media	€ 7
Piccola	€ 4
Bock Rossa - Theresianer	
Media	€ 7
Piccola	€ 4

BIRRE IN BOTTIGLIA / LATTINA

Beavertown - Lupuloid	€ 7
33cl - 6,7% - IPA - Chiara	
Beavertown - Neck oil	€ 7
33cl - 4,3% - Session ipa - Chiara	
Hibu - Avanti march!	€ 7
33cl - 6,5% - Spicy saion - Ambrata	
Hibu - Entropia	€ 7
33cl - 4,8% - Golden ale - Chiara	
Hibu - Gotha	€ 7
33cl - 7,7% - Tripel - Dorata	
Ichnusa non filtrata	€ 7
33cl - 5% - Lager non filtrata	

Wine - Mescita

Scopri la nostra
selezione di
Rossi, Bianchi e
Bollicine

A partire da €5

Wine - Bottiglie

VINI ROSSI

Montepulciano d' Abruzzo DOC	€ 20
Cantine Spinelli - Montepulciano - 13%	

Chianti DOCG	€ 25
Fattoria Poggio Capponi - Sangiovese, Syrah - 13,5%	

Ferdy Wild Vigneron Susur	€ 27
Moka - Merlot - 12,5%	

Ferdy Wild Vigneron Baimara - Valpolicella Classico DOC	€ 30
Corte Marconi - Corvina, Corvinone, Rondinella - 12%	

Ferdy Wild Vigneron Busat Rosso	€ 30
Comai - Merlot, Rebo e Sauvignon - 13%	

Vino naturale Driade Felice igt	€ 29
Bergamasca Merlot bio	
Le Driadi Slow Farm - Merlot bio - 13% - Biologico	

VINI BIANCHI

Capranera - IGP	€ 24
Campania Falanghina	
San Salvatore 1988 - Falanghina - 12,5%	

Mandolara - Lugana DOC	€ 30
Le Morette, Valerio Zenato - Turbiara - 12,5%	

Ribolla gialla DOC	€ 32
Vigna Traverso - Ribolla gialla - 13%	

Ferdy Wild Vigneron Busat Bianco	€ 27
Comai - Chardonnay, Sauvignon - 13%	

Ferdy Wild Vigneron Bourgogne Aligote	€ 40
Domaine Chapel - Aligote - 12%	

Vino naturale Un Pino Grigio	€ 26
Riccardo Battistella - Pinot grigio macerato e Glera - 12,5%	

Le Vedute - € 50
Franciacorta
 Manenti & Gozzini -
 Chardonnay - 12,5%

Ferdy Wild Vigneron
Animus - € 45
Orange non filtrato
 Moka - Chardonnay, Pinot
 grigio - 13%

Cocktail list

Aperol Spritz € 6
 Aperol - Prosecco - Soda water

Campari Spritz € 6
 Campari - Martini rosso - Soda

Limoncello Spritz € 6
 Limoncello - Prosecco - Soda

Tequila Spritz € 7
 Tequila - Aperol - Succo
 arancia - Soda

Martiniz € 7
 Martini riserva - Prosecco -
 Soda

Hugo € 6
 Sambhugo - Prosecco - Soda

Vermouth & Soda € 6
 Martini bianco/rosso - Soda

Bellini € 6
 Prosecco - Succo di pesca

Milano - Torino € 6
 Campari - Martini

Whisky Sour € 7
 Bourbon Whisky - Succo
 limone - Zucchero - Albume

Negroni € 8
 Campari - Gin - Martini rosso

Cuba Libre € 8
 Rhum bianco - Lime - Coca cola

Vodka € 8
Lemon/Soda/Tonic
 Premium - Grey Goose +4 €

Gin Lemon/Tonic € 8
 Premium - Mare/ Hendrick's
 +4 €

Gin Fizz € 8
 Gin - Succo limone - Zucchero -
 Albume

Pornstar Martini € 8
 Vodka - Passion fruit -
 Prosecco

Daiquiri € 8
 Rum - Succo lime - Zucchero

Sex on the beach € 8
 Vodka - Succo pesca - Succo
 arancia - Cranberry

Piña Colada € 8
 Rum - Succo ananas - Cocco

Pompelmo € 10
Gin Breeze
 Gin - Sambhugo - Succo lime -
 Soda pompelmo

Paloma € 10
 Tequila - Succo lime - Soda
 pompelmo

DRYPE

THE NEW GENERATION COCKTAIL

Clover € 10
 Gin ai fiori di ibisco, fave di
 cacao e lampone - Tonica

Crush € 10
 Gin compound alla fava tonka,
 pompelmo rosa e pepe rosa -
 Tonica

Vespro € 10
 Vodka al limone e basilico,
 tintura di liquirizia - Tonica

Mule € 8
 Vodka allo zenzero, lime e
 menta - Tonica

FREE ALCOHOL

Cocò Cokè € 7
 Cocco - Lime - Coca Cola

Fiori Gialli € 7
 Martini floreale 0% - Succo
 ananas - Soda water

Virgin Colada € 7
 Succo ananas - Cocco

Ginger Flower € 8
 Succo pesca - Violetta - Succo
 limone - Zucchero - Albume
 Ginger beer

Passion Sunset € 8
 Succo ananas - Succo arancia -
 Passion fruit - Soda

Grape Vibes € 8
 Martini vibrante 0% - Soda al
 pompelmo

Floriccoca € 8
 Martini floreale 0% - Succo di
 albicocca - Ginger beer

Gin 0% € 8
 Gin 0 alcool - Lemon/ Tonic

Gin Fizz 0% € 8
 Gin 0 alcool - Succo limone -
 Zucchero - Albume

Spirits

Bravlio € 4

Concarena € 4

Montenegro € 4

Disaronno € 4

Amaro del capo € 4

Jagermeister € 4

Amaro Amara € 6,5

Jefferson € 6,5

Liquore liquirizia € 5

Liquore camomilla € 5

Sambuca € 4

Limoncello € 4

Vecchia Romagna € 4

Grappa bianca € 4

Grappa barrique € 5

Whisky Jim Beam € 4

Whisky - Oban 14y € 7



Caffetteria

Coffee & more

NO COFFEE

Spremuta Arancia

Succo fresco di arance appena spremute, senza zuccheri aggiunti

Matcha Latte

Bevanda cremosa a base di matcha giapponese e latte, dal sapore unico e leggermente erbaceo

Tè caldo

Nero - Verde - Earl Grey - Lemon scented

Camomilla

Infuso caldo di camomilla

Cioccolata calda

! Con panna +0,50€

COFFEE

Espresso

Ristretto e intenso

Espresso macchiato

Con una goccia di latte

Americano

Lungo ed avvolgente

Marocchino

Espresso macchiato con cacao

Cappuccino

Espresso con latte montato e schiuma

Espresso Doppio

Due tazze in una

Caffè Corretto

Espresso con aggiunta di liquore

Caffè d'Orzo

Espresso con aggiunta di liquore

Ginseng

Estratto di ginseng per un boost naturale

Caffè Latte

Latte caldo con caffè

Latte Macchiato

Latte caldo con aggiunta di caffè

Flatwhite

Espresso con Latte

Caffè Shakerato

Espresso freddo agitato con ghiaccio e zucchero, servito spumoso



Specialty coffee

Espresso

Unordinary

Ristretto e intenso

Cappuccino

Unordinary

Espresso con latte montato e schiuma

Filtrato

Colombia supremo

Caffè lungo, preparato con filtro

Cosmo specials

Leccese Shakerato

Caffè Americano freddo, mandorla e Latte

Tropicosmo

Cranberry, succo d'ananas e latte di cocco shakerati

Matcha Violet

Matcha Chai, Americano freddo, Violetta e latte

Choco Boost

Ginseng, Cioccolato, ricotta cannolo, foam latte e vaniglia



COSMO

**more than
a restaurant!**

TASTE THE WORLD