



KOSERITZ

BAR & BISTROT DINNER

CICCHETTI

Baccalà 19

Baccalà mantecato e polenta bianca croccante
Creamy salt cod fish and crispy white polenta

Foie gras 24

Foie gras con pan brioche e chutney di mango
Foie gras with pan brioche and mango chutney

Acciughe 24

Acciughe di Cetara con burro e crostini
Cetara anchovies with butter and croutons

Taco 18

Taco vegetariani
Vegetarian Taco

ANTIPASTI

Tuna 26

Carpaccio di tonno, senape fatta in casa, germogli e vinaigrette dello Chef
Tuna carpaccio, homemade mustard, sprouts and the Chef's vinaigrette

Tempura 22

Tempura di vegetali con hummus di ceci
Vegetable tempura with chickpeas hummus

Tartare 28

Tartare di manzo con i suoi condimenti
Beef tartare with its toppings

INSALATE

Caprese 24

di pomodoro e mozzarella di bufala
Tomato and buffalo mozzarella

Insalata Greca 24

Greek salad

Caesar salad di pollo 24

Chicken Caesar Salad

Insalata niçoise 24

Niçoise salad

DELUXE

Tris 52

Tartare di gambero rosso, gambero rosa e tartare di seppia, frittelle di patate, limone e vinaigrette dello Chef
Red prawn tartare, Pink prawn tartare and cuttlefish tartare, potato fritters, lemon and the Chef's vinaigrette

Ostriche 21

3 Ostriche Special con sfere di scalogno all'aceto

3 Oyster Special with vinegar shallot spheres

Caviale 35

Papalina 10 gr. di caviale Calvisius
Oscietra con blinis e panna acida
10 g Calvisius Oscietra caviar with blinis and sour cream

FAMILY STYLE

Salumi 28

Selezione di salumi italiani con polenta frita
Selection of cold cuts with deep fried polenta

Formaggi 28

Selezione di formaggi
Selection of cheeses

Sott'oli e sott'aceti 20

Carciofini alla romana, peperoni lombardi e giardiniera

Roman-style baby artichokes, Lombardy-style peppers and pickled vegetables giardiniera

Antipasti all'italiana 58

per 2 persone | for 2 people

Selezione di salumi e formaggi con sott'oli e polenta frita

Selection of cold cuts and cheeses with marinated vegetables and deep-fried polenta

PIZZA

Margherita

26

Salsa di pomodoro | Fior di latte | Basilico
Tomato sauce | Fior di latte cheese | Basil

Capricciosa

28

Salsa di pomodoro | Fior di latte | Funghi |
Carciofi | Prosciutto cotto | Olive
Tomato sauce | Fior di latte cheese |
Mushroom | Artichokes | Cooked ham |
Olives

Diavola

28

Salsa di pomodoro | Fior di latte | Basilico |
Salame piccante
Tomato sauce | Fior di latte cheese | Basil |
Spicy salami

Marinara

26

Salsa di pomodoro | Acciughe del Cantabrico
| Fiore del cappero | Olive | Origano
Tomato sauce | Cantabrian anchovies | Caper
flowers | Olives | Oregano

Gambero

32

Cacio e pepe | Gamberi rossi crudi |
Limone candito
Pecorino cheese and black pepper | Raw
red prawns | Candied lemon

Culatello

32

Culatello di Zibello | Burrata | Tartufo
Culatello di Zibello ham | Burrata cheese
| Truffle

Tonno

32

Tonno scottato | Pomodorini gialli |
Guacamole | Chili fermentato
Seared tuna | Yellow cherry tomatoes |
Guacamole | Fermented chili.

GOURMET

SPAGHETTI MYTHS

Pomodoro e basilico

26

Tomato sauce and basil

Bolognese

28

Bolognese sauce

Carbonara

30

Carbonara sauce

Cacio e pepe

28

Pecorino cheese and black pepper sauce

Vongole

30

Clams

Aglione, olio e peperoncino

26

Garlic, oil and chili pepper

Pesto genovese

26

Basil pesto sauce

Molisana

30

Meat balls and tomato sauce

DOLCI

Tiramisù

18

Classic Italian tiramisù

Tagliata di frutta

18

Fresh fruit platter

Gelati & Sorbetti

12

Crema | Cioccolato | Pistacchio | Fragola |
Limone | Mango
Cream | Chocolate | Pistachio | Strawberry |
Lemon | Mango

Religieuse

18

Religieuse caramello e vaniglia con salsa al
caramello salato
Caramel and vanilla religieuse with salted
caramel sauce

Tarte brûlée

18

Tarte brûlée agli agrumi con sorbetto alla fragola
Citrus tarte brûlée with strawberry sorbet

Mousse

18

ai 3 cioccolati
Triple chocolate mousse

In caso di allergie o intolleranze, Vi preghiamo di informare il nostro personale per consultare il libro degli allergeni. Non escludiamo contaminazioni crociate. Alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco in base alla disponibilità del mercato. Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to check the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Some ingredients may be frozen at origin or frozen on site depending on market availability.

In mancanza di prodotto fresco, carne e pesce possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e successivo scongelamento, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

In the absence of fresh products, meat and fish may undergo blast chilling and subsequent thawing, in full compliance with current food safety regulations.