

前菜 *Antipasti*

酸种面包 Pane 9 澳元

新鲜酸种面包配橄榄油与香醋 (素)

蒜香面包 Pane all'Aglio 12 澳元

烤橄榄油法棍配大蒜、香草、黄油与莫扎里拉芝士 (素)

意式饭团 Arancini 19 澳元

两颗藏红花、南瓜和迷迭香饭团，配戈尔根朱勒芝士与蒜味蛋黄酱 (素)

扇贝 Capesante 24 澳元

两只带壳扇贝配烤花椰菜泥、薯片和香草酱

炸鱿鱼 Calamari 28 澳元

炸鱿鱼配芝麻菜、柠檬和自制香醋蛋黄酱

帕尔玛番茄沙拉 Caprese con Prosciutto 26 澳元

彩色番茄、Stracciatella 芝士与罗勒青酱，搭配帕尔玛火腿和面棒

意式肉丸 Polpette 26 澳元

牛猪混合肉丸炖樱桃番茄酱，搭配帕尔马干酪与烤面包片

烤茄子帕玛奶酪千层 Parmigiana di Melanzane 24 澳元

烤茄子夹马苏里拉奶酪与那不勒斯番茄酱，配罗勒油与帕尔玛奶酪 素食可选 (素)

生食 *Crudi*

甜菜根薄片 Beetroot Carpaccio 28 澳元

甜菜根薄片、山羊奶酪、松子和薄荷油醋汁

生牛肉薄片 Carpaccio di Manzo 29 澳元

牛眼肉薄片，配芝麻菜、帕玛森芝士、炸酸豆、腌蘑菇与黑松露蛋黄酱

黄鳍金枪鱼塔塔 Tartare di Tonno 29 澳元

黄鳍金枪鱼塔塔拌特级初榨橄榄油、柠檬皮与黑胡椒，搭配辣味 'Nduja 香肠、Stracciatella 奶油芝士、烤脆开心果及罗勒油，配烤面包片

生蚝 Ostriche 32 澳元

六只鲜蚝置于冰上，配柠檬和香醋酱

配菜 *Contorni*

薯条 Patatine Fritte 14 澳元

细切薯条，佐蒜味蛋黄酱与帕尔马香草盐 (素)

沙拉 Così Salad 16 澳元

羊心生菜、蓝奶酪、梨、烤榛子、腌葱与香醋酱 (素)

炒甘蓝 Verdure 16 澳元

蒜香烤面包屑炒西兰花与芦笋，加入辣椒 (素)

卡普雷塞沙拉 Caprese Salad 18 澳元

牛心番茄、Stracciatella 芝士与罗勒青酱



食物菜单

关注我们的Instagram: @COSIBARRISTORANTE1996

活动咨询请发送邮件至: info@cosirestaurant.com.au

饮食限制及过敏原提示

我们的厨房使用多种食材，包括牛奶、鸡蛋、鱼类、甲壳类海鲜、坚果类（如树坚果和花生）、小麦（含麸质）、大豆等。鉴于这些食材的广泛使用，我们在食物准备过程中非常谨慎，但无法完全避免交叉污染。因此，尽管我们努力满足不同饮食偏好和限制，但很遗憾，无法为严重过敏或有过敏性休克风险的客人提供服务。感谢您的理解与配合，共同保障所有顾客的安全与健康

请注意：所有刷卡付款将收取 1.99% 手续费 + 0.15 澳元处理费

周末加收 10% 服务费，公共假日加收 15% 服务费

COSI BAR RISTORANTE - 68 TOORAK RD, SOUTH YARRA



主食 *Primi*

梨与蓝芝士团子 *Gnocchi Pere, Gorgonzola e Noci* 36 澳元

土豆团子配戈尔根朱勒芝士酱、煮梨和糖渍核桃 (素)

藏红花海鲜烩饭 *Risotto allo Zafferano* 38 澳元

藏红花烩饭配虾、扇贝、芦笋、烟熏芝士和普罗塞克起泡酒

海鲜意饺 *Ravioli di Mare* 39 澳元

意饺包扇贝与虾，佐蓝蟹番茄酱和烟熏干酪

开心果海螯虾宽面 *Pappardelle Pistacchio e Cicale di Mare* 42 澳元

新鲜藏红花宽面 配开心果青酱、莫顿湾海螯虾与樱桃番茄

海鲜意面 *Linguine Marinara* 44 澳元

扁意面配贻贝、蛤蜊、鱿鱼、扇贝与虾，佐蒜、辣椒、白葡萄酒与番茄酱

野菌鸭肉意饺 *Ravioli d'Anatra ai Porcini* 39 澳元

意饺包炖鸭肉，佐牛肝菌、牛汁与帕尔马干酪片

羊肉炖酱意面 *Casarecce al Ragù d'Agnello* 38 澳元

扭纹意面配慢炖羊肩肉酱和佩科里诺罗马芝士

奶油香肠宽面 *Fettuccine alla Norcina* 36 澳元

宽面配奶油香肠酱、黑松露酱与佩科里诺羊奶酪

主菜 *Secondi*

地中海风味烤鱼 *Pesce all'Isolana* 44 澳元

平底锅煎澳洲鲈鱼，配樱桃番茄、刺山柑、土豆、橄榄和烤面包

炖牛膝 *Ossobuco* 46 澳元

慢炖牛膝，配软玉米糊、时蔬、肉汁和香草柠檬调味酱

米兰炸牛排 *Cotoletta Milanese* 48 澳元

裹粉嫩年牛肋排，佐酸豆、鼠尾草与帕玛森芝士，配芝麻菜沙拉、糖渍核桃、刨帕玛森芝士与梨

炭烤 *Dalla Griglia*

炭烤牛菲力 *Filetto* 49 澳元

200克草饲炭烤嫩牛菲力 配松露土豆泥与奶油牛肝菌炒蘑菇

炭烤肉眼牛排 *Costata di Manzo* 49 澳元

300克草饲炭烤肉眼牛排 配肉汁、芝麻菜、樱桃番茄与刨帕玛森芝士

甜点 *Dolci*

意式冰淇淋杯 *Coppa Gelato* 19 澳元

多种口味 — 请咨询服务员

阿芙佳朵 *Affogato* 19 澳元

手工香草冰淇淋配威化饼，附浓缩咖啡和法兰杰利可利口酒

开心果意式奶冻 *Pannacotta al Pistacchio* 19 澳元

白巧克力香草籽奶冻，配开心果酱与开心果碎

焦糖布蕾 *Crema Brulee* 19 澳元

传统焦糖布蕾

巧克力慕斯 *Chocolate Mousse* 19 澳元

巧克力慕斯配榛子碎

提拉米苏 *Così Tiramisu* 19 澳元

经典 Così 风味提拉米苏

精选芝士拼盘 *Formaggi* 26 澳元

意大利多款奶酪，搭配椴椴果酱、麝香葡萄干、蜂蜜和薄脆饼

Così
since 1996

意大利风味 (*Taste of Italy*) 每人75澳元

开启美食之旅，享用我们的三道菜菜单，您可任选一份前菜、一份意面或烩饭，以及一份甜点

另可加配葡萄酒搭配 +49/位

可加配三款精心甄选的葡萄酒，与每一道菜式相得益彰



关注我们 @cosibarristorante1996