

## 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 18 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 22 澳元

两只带壳扇贝配烤花椰菜泥、薯片和香草酱

### 炸鱿鱼 Calamari 26 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 24 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 25 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

### 意式拼盘 Antipasto 29 澳元

多种意大利奶酪、帕尔玛火腿、腌蔬菜、橄榄和面棒  
加一颗饭团 +6 澳元

## 生食 *Crudi*

### 甜菜根薄片 Beetroot Carpaccio 26 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 28 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 28 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 29 澳元

六只鲜蚝置于冰上，配柠檬和香醋酱

## 配菜 *Contorni*

### 薯条 Patatine Fritte 13 澳元

细切薯条，佐蒜味蛋黄酱与帕尔马香草盐 (素)

### 沙拉 Così Salad 15 澳元

羊心生菜、蓝奶酪、梨、烤榛子、腌葱与香醋酱 (素)

### 炒甘蓝 Verdure 15 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 16 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* 34 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* 38 澳元

藏红花意饺包扇贝与虾，佐蓝蟹番茄酱和烟熏干酪

### 海鲜意面 *Linguine Marinara* 39 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

### 羊肉炖酱意面 *Casarecce al Ragù d'Agnello* 36 澳元

扭纹意面配慢炖羊肩肉酱和佩科里诺罗马芝士

### 野菌鸭肉意饺 *Ravioli d'Anatra ai Porcini* 36 澳元

意饺包炖鸭肉，佐牛肝菌、牛汁与帕尔马干酪片

### 奶油香肠宽面 *Fettuccine alla Norcina* 34 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* 42 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* 44 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* 46 澳元

200克炭烤嫩牛菲力 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*

### 手工冰淇淋 *Gelato Artigianale* 每球 7 澳元

多种口味 — 请咨询服务员

### 阿芙佳朵 *Affogato* 18 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* 18 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 *Creme Brulee* 18 澳元

传统焦糖布蕾

### 巧克力慕斯 *Chocolate Mousse* 18 澳元

巧克力慕斯配榛子碎

### 提拉米苏 *Cosi Tiramisu* 18 澳元

经典 *Cosi* 风味提拉米苏

### 精选芝士拼盘 *Formaggi* 24 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

*Cosi*  
since 1996

**意大利风味 (Taste of Italy)** 每人69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



关注我们 @cosibarristorante1996