

COSTA VERDE

PIZZERIA • TRATTORIA

Benvenuti...

in unserer italienischen Ecke in Augsburg, wo jeder Bissen eine Liebeserklärung an die köstliche Vielfalt Italiens ist.

Eine Menükarte ist eigentlich eine Schatulle, die man öffnet, um die Erfahrung des Hauses zu präsentieren.

Unsere persönlichen Noten können Sie den wechselnden Empfehlungen, welche Sie unserer Tafel entnehmen können, erleben.

Mit unseren liebevoll zubereiteten Gerichten aus den verschiedenen Regionen Italiens möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise einladen.

In der Hoffnung, dass Sie unser Angebot in Anspruch nehmen, wünschen wir Ihnen...

... Buon Appetito!

IHRE FEIERLICHKEITEN IM COSTA VERDE

Gern stellen wir Ihnen unseren Saal für Ihre Feierlichkeiten zu jeglichem Anlass zur Verfügung.
Ganz gleich ob in Form eines Buffets, einer kleiner Menükarte oder á la Carte.

Auf Wunsch dekorieren wir unseren Saal nach Ihren Wünschen.

Sprechen Sie uns einfach an.

Restaurant & Pizzeria Costa Verde
Inninger Str. 100 - 86179 Augsburg
Tel: 0821 455 65 61

 www.costa-verde-augsburg.de

Folgen Sie uns auf INSTAGRAM für
aktuelle kulinarische Köstlichkeiten & Updates!

@COSTAVERDE_AUX



@COSTAVERDE_AUX

APERITIVI

Sanbittèr ^{1,K} (alkoholfrei)	0,10l	3,50 €	Als Spritz	6,50 €
Crodino ^{1,13,K} (alkoholfrei)	0,10l	3,50 €	Als Spritz	6,50 €
Glas Prosecco ^K	0,10l			3,90 €
Aperitivo Costa Verde ^{1,11,14,K} Prosecco, Campari, Maracuja	0,30l			6,90 €
Hugo ^{1,11,K} Prosecco, Wasser, Holundersirup, Minze & Limette	0,30l			6,90 €
Spritz ^{1,11,K} Prosecco & Wasser, mit <u>Aperol</u> , <u>Campari</u> , oder <u>Limoncello</u>	0,30l			6,90 €
Martini Bianco	0,40l			7,90 €
Campari Soda ^{1,11}	0,30l			5,90 €
Campari Orange ^{1,11}	0,30l			6,90 €
Flasche Prosecco ^K	0,75l			23,90 €

ANTIPASTI

Zu allen Vorspeisen reichen wir unsere hausgemachten Brötchen ^A

Verdure al Forno ^K Ofengemüse mit Schafskäse gratiniert		10,50 €
Cocktail di Gamberetti ^{B,C,T} Schrimps mit hausgemachter Cocktailsoße auf Blattsalat		13,50 €
Carpaccio di Manzo ^F Dünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan		14,50 €
Vitello Tonnato ^{B,C,T} 100% Kalbsfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch-Sardellencreme & kapern		14,90 €
Antipasto Misto ^{B,C,F,T,K} Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses		16,90 €

BRUSCHETTE

Bruschetta Pomodoro & Mozzarella ^{A,F} mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum	7,50 €
Bruschetta Tonno ^{A,F} mit Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln	8,90 €
Bruschetta Prosciutto & Salame ^{A,F,S,1,2,3} mit Hinterschinken & Salami	8,90 €
Bruschetta Quattro Formaggi ^{A,F} mit Mozzarella, Brie, Gorgonzola & Parmesan	9,90 €

ZUPPE

Crema di Pomodori^{A,F,6}

Tomatensuppe

6,70 €

Minestrone^{A,6}

Gemüsesuppe

7,50 €

Tortellini in Brodo^{A,C,T}

mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in Gemüsebrühe

7,50 €

Piccola Zuppa di Pesce^{B,M,S}

unsere Fischsuppe

13,90 €

INSALATE

Alle Salate werden mit unserem Haus Dressing^{A,T} angemacht. (auf Wunsch auch mit Joghurt Dressing)^{A,T}

Cetrioli

Italienischer Gurkensalat mit Zwiebeln

5,50 €

Pomodori & Cipolla

Tomatenscheiben, Zwiebeln & Oregano

6,00 €

Piccola Mista

Kl. Salat mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln

5,50 €

Grande Mista

Groß Salat mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln

7,50 €

Caprese^F

Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum & Oregano

8,50 €

Nizza^{F,9}

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Oliven & Schafskäse

10,50 €

Contadina^C

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Thunfisch & Ei

12,00 €

Gustosa

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Putenstreifen vom Grill

13,50 €

Saporita

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln & Raucherlachs

14,50 €

BAMBINI

Penne con Burro^A

Penne in Buttersoße

5,90 €

Chicken Nuggets^{A,C,F,3}

mit Pommes frites

8,50 €

Pommes frites^A

Portion

5,00 €

Gelato¹

1 Kugel Eis

2,00 €

PASTA

SPAGHETTI

Napoli ^{A,S,6} mit Tomatensoße	9,20 €
Aglione ^{A,S,6} mit Knoblauch & Olivenöl (Pikant)	9,90 €
Bolognese ^{A,S,6} mit Hackfleisch-Tomatensoße	11,50 €
Carbonara ^{A,C,F,2,3,6} mit Ei, Speck, Sahne & Parmesan (auf Wunsch auch ohne Sahne)	12,90 €
Amatriciana ^{A,S,2,3,6} mit Tomatensoße, Speck & Zwiebeln	11,90 €
Frutti di Mare ^{A,B,M,S,6} mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Petersilie	14,50 €

PENNE

Arrabbiata ^{A,S,6} mit Tomatensoße, Peperoncino, Knoblauch & Petersilie	10,50 €
Quattro Formaggi ^{A,F,6} mit Mozzarella, Brie, Gorgonzola & Parmesan	12,00 €
Costa Verde ^{A,6} mit Lachs, Zucchini & Kirschtomaten	13,90 €

AL FORNO

Lasagna ^{A,F,S,6} mit Hackfleisch und Tomaten-Béchamelsoße	11,50 €
Cannelloni Ricotta & Spinaci ^{A,F,S,6} gefüllt mit Ricotta und Spinat	11,50 €
Tortellini al Forno ^{A,F,1,2,3,6} mit Tomaten-Sahnesoße, Schinken, Champignons & Erbsen	12,00 €
Rigatoni al Forno ^{A,1,2,3,6} mit Tomaten-Sahnesoße, Schinken, Champignons & Erbsen	11,50 €

CLASSICO

Gnocchi Sorrentina ^{A,F,S,6} mit Tomatensoße, Mozzarellawürfel und Basilikum	11,90 €
Tortellini Panna & Prosciutto ^{A,F,S,1,2,3} Teigtaschen mit Schweinefleisch gefüllt, in Schinken-Sahnesoße	11,00 €
Rigatoni al Ragú ^{A,S,6} mit Rinderragout	13,90 €
Tagliatelle Ortolana ^{A,C} mit gemischtem Gemüse	11,90 €

PIZZE

Pane Bianco ^A	mit Olivenöl, Knoblauch & Oregano	7,00 €
Pizzabrot ^{A,S,6}	mit Tomatensoße & Oregano	7,50 €
Margherita ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße & Mozzarella	8,90 €
Salame ^{A,F,S,1,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella & Salami	10,50 €
Prosciutto ^{A,F,S,1,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella & Hinterschinken	10,50 €
Primavera ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Basilikum & Oregano	11,90 €
Hawaii ^{A,F,S,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella Ananas & Hinterschinken	11,50 €
Regina ^{A,F,S,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken & Champignons	11,50 €
Quattro Formaggi ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Brie, Gorgonzola & Parmesan	12,50 €
Capricciosa ^{A,F,S,1,2,3,6,9}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Champignons, Peperoni & Oliven	12,90 €
Quattro Stagioni ^{A,F,S,1,2,3,6,9}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken & Oliven	12,90 €
Tonno & Cipolla ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch & Zwiebeln	12,90 €
Napoletana ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, kapern, Zwiebeln & Oregano	12,90 €
Vegetariana ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni, Champignons, Artischocken & Oliven	12,50 €
Diavola ^{A,F,S,1,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella & scharfer Salami	13,50 €
Calzone ^{A,F,S,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons & Artischocken	13,50 €
Marinara ^{B,M,A,F,S,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch & Petersilie	14,50 €
Crudo & Rucola ^{A,F,S,2,3,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesanhobel	15,90 €
Con Tutto ^{A,F,S,1,2,3,6,9}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Hinterschinken, Salami, Champignons, Peperoni, Artischocken & Oliven	15,90 €
Costa Verde ^{A,F,S,6}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Lachs, Zucchini & Kirschtomaten	13,90 €
Mediterranea ^{B,C,T}	mit Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Spinat & Knoblauch	14,90 €

BIANCA (ohne Tomatensoße)

Tricolore ^{A,F,S,6}	mit Mozzarella, Gorgonzola, Kirschtomaten & Rucola	12,90 €
Sole Mio ^{A,C,F,S,2,3,6}	mit Mozzarella, Speck und Ei	12,90 €
Mafiosa ^{A,F,S,1,2,3,6,9}	mit Mozzarella, scharfe Salamino, Zwiebeln, Oliven & Peperoni	14,50 €

CARNE

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Gemüse und Kartoffeln (außer bei Cotoletta Milanese)

Tacchino alla Griglia Putenschnitzel vom Grill	15,50 €
Scaloppina al Vino Bianco ^{A,F,K,3,6} Schweineschnitzel in Weißweinsoße	18,70 €
Scaloppina alla Pizzaiola ^{A,F,2,3,6,9} Schweineschnitzel nach Pizzaiola-Art mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Knoblauch & Oregano	19,50 €
Cotoletta Milanese ^{A,C,F,3,6} Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,50 €
Saltimbocca alla Romana ^{A,K,2,3,6} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsoße	22,90 €
Filetto di Manzo al Pepe Verde Gegrillt Rinderfilet ca. 250g. in Grüne Pfeffersoße	29,90 €

PESCE

Zu allen Fischgerichten reichen wir Gemüse und Kartoffeln

Salmone alla Griglia ^A Gegrilltes Lachsfilet	20,50 €
Calamaretti alla Griglia ^{A,M} Baby Tintenfische vom Grill	20,90 €
Filetti di Orata alla Pizzaiola ^{A,F} Doraden Filet nach Pizzaiola-Art mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Knoblauch & Oregano	20,90 €
Scampi alla Griglia ^B Gegrillte Riesengarnelen	27,50 €
Pesce Misto ^A Lachsfilet, Doraden Filet, Baby-Tintenfische und eine Riesengarnele	25,90 €

DOLCI

Tiramisù ^{A,F,C,12}	6,50 €
Pannacotta ^F	5,90 €
Tartufo Nero ^{A,C,U,V} Schoko-Eistrüffeln mit einem Zabaione-Füllung bedeckt mit Haselnuss-Stückchen & Kakaopulver	7,50 €
Tartufo Bianco ^{A,C,U,V,12} Zabaione-Eistrüffeln mit einem Kaffee eis-Füllung bedeckt mit feinen Baiser Stückchen	7,50 €

EXTRAS

Knoblauch	1,00 €
Zwiebeln	1,00 €
Champignons	1,00 €
Rucola	1,00 €
Artischocken	1,00 €
Peperoni	1,00 €
Oliven ⁹	1,00 €

Schafskäse	2,00 €
Gorgonzola	2,00 €
Parmesan	2,00 €
Brie ^F	2,00 €
Mozzarella ^F	2,00 €
Käse ^F	2,00 €

Mais	1,00 €
Paprika	1,00 €
Zucchini	1,00 €
Spinat	2,00 €
Brokkoli	1,00 €
Frische Tomaten	1,00 €
Kirschtomaten	2,00 €
Kapern	1,50 €
Erbsen	1,00 €
Ei	1,00 €
Ananas	1,00 €

Salami ^{1,2,3}	2,00 €
Schinken ^{2,3}	2,00 €
Scharfe Salamino ^{1,2,3}	2,50 €
Parmaschinken ^{2,3}	2,50 €
Speck ^{2,3}	2,00 €

Thunfisch	2,00 €
Sardellen	2,00 €
Meeresfrüchte ^{B,M}	3,00 €
Lachs	3,00 €
Garnelen ^B	3,00 €

WARMER GETRÄNKE

Espresso ¹²	2,50 €
Espresso Macchiato ^{F,12}	2,90 €
Espresso Corretto ¹²	4,50 €
Espresso Doppio ¹²	4,20 €
Cappuccino ^{F,12}	3,90 €
Tasse Kafee ¹²	3,20 €
Latte Macchiato ^{F,12}	4,10 €
Heiße Schokolade ^{F,12} (mit Sahne + 0,50 €)	3,80 €
Tasse Tee ^{F,12} (mit Schuss Rum + 1,00 €)	2,90 €

ALKOHOLFREI

Tafelwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,30l / 0,50l	2,30 € / 3,70 €
San Pellegrino (mit Kohlensäure) / Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	0,75l	5,50 €
Cola - Mix ^{1,10,12,13}	0,33l / 0,50l	3,40 € / 4,10 €
C-Perle Zitronlimonade ¹²	0,30l / 0,50l	3,10 € / 3,80 €
Coca Cola ^{1,12,13}	0,33l	3,40 €
Coca Cola Zero ^{1,10,12,13}	0,33l	3,40 €
Fanta ^{1,10,12,13}	0,33l	3,40 €
Nektar (Apfel (Trüb oder Klar) / Orange / Maracuja / Kirsch / Mango / Johannisbeere)	0,30l	3,90 €
Schorlen	0,30l / 0,50l	3,70 € / 4,50 €
Vio Bio Schorle Rhabarber	0,33l	3,70 €

BIER

Riegele Augsburger Herrenpils ^A	0,33l	3,40 €
Riegele Commerzienrat ^A (Helles vom Fass)	0,20l / 0,50l	3,10 € / 3,90 €
Lauterbacher Hefeweizen ^A	0,50l	3,90 €
Riegele Alte Weiße ^A (Dunkles Hefeweizen)	0,50l	3,90 €
Riegele Alkoholfreies Weizen ^A (vom Fass)	0,50l	3,90 €
Riegele Kellerbier ^A (vom Fass)	0,20l / 0,50l	3,30 € / 4,10 €
Radler ^{A,13}	0,50l	3,90 €
Russ ^{A,13} (auch Alkoholfrei)	0,50l	4,20 €
Cola Weizen ^{A,1,12,13} (auch Alkoholfrei)	0,50l	4,20 €
Riegele Leichte Weiße ^A	0,50l	3,90 €
Echtes Dunkel ^A (Dunkles Bier)	0,50l	3,90 €

SPIRITUOSEN

Ramazzotti	30% vol.	2cl	3,90 €
Averna	32% vol.	2cl	3,90 €
Fernet Branca	42% vol.	2cl	4,50 €
Vecchia Romagna	42% vol.	2cl	4,90 €
Jack Daniels	40% vol.	2cl	5,50 €
Sambuca	40% vol.	2cl	3,90 €
Baileys	17% vol.	2cl	3,90 €
Amaretto Disaronno	28% vol.	2cl	4,20 €
Grappa Bianca	45% vol.	2cl	3,90 €
Grappa Barrique	42% vol.	2cl	4,70 €

VINO DELLA CASA

ROTWEIN Barone Nero	13% vol.	0,25l / 0,50l	5,50 € / 10,50 €
WEISS Chardonnay Garganega	12% vol.	0,25l / 0,50l	5,50 € / 10,50 €
Weinschorle		0,25l / 0,50l	3,90 € / 5,90 €

VINI ROSSI

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Cannonau di Sardegna DOC - von Dolianova „Anzenas“</i>	
	 Sardinien  Cannonau	0,25l 6,50 €
		0,50l 13,00 €
		0,75l 19,50 €
Kraftvoll / samtig / 2021 / 14,50% vol. Das Besondere. Der sorgfältige Ausbau ohne Holz im Betontank. Er gibt sich kraftvoll und samtig und samtig und umhüllend mit einer Eleganten Tannin Struktur. Er zeigt sich in kräftigem Rubinrot und überzeugt mit seinen Fruchtigen Noten von den Waldbeeren & Pflaumen. Passt ideal zu würzigen Gerichten wie Brat - & Grillgerichten sowie zu würzigem käse.		

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Primitivo di Manduria DOC - von Masseria La Volpe</i>	
	 Apulien  Primitivo	0,75l 24,50 €
Weich & zart / samtig / 2022 / 14,00% vol. Er schmeckt nach der italienischen Eiche, dem Holz, in dem er gereift wurde und wärmt die Seele mit seinem Nachhall von Beeren. In der Farbe rubinrot mit veilchenblauen Reflexen überzeugt er mit seinem Aroma von reifen Früchten und gewürzten Noten. Er ist der ideale Begleiter zu Lamm- & Rindfleisch sowie zur Pasta. Durch seinen geringen Säuregehalt lässt er sich auch mit Geflügelgerichten kombinieren. Trotz seiner Sanftheit ist er ausgeprägt und üppig im Geschmack.		

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Barbera D'Alba Medaina DOC - von Marchesi di Barolo</i>	
	 Piemont  Barbera	0,75l 29,50 €
Trocken / fruchtig / 2021 / 14,50% vol. Die historischen Keller des Weingutes Marchesi di Barolo befinden sich im malerischen Städtchen Barolo in dem Gebäude, das das Schloss des Marquis Falletti überragt. Neben dem berühmten Barolo werden herrliche Barbera und Nebbiolo-Weine erzeugt. Intensivrubinrot mit granatfarbenen Reflexen- Dieser optimale Begleiter zu Wildgerichten und rotem Fleisch überzeugt mit seinen würzigen Noten von Vanille und seinem Geschmack nach Cassis Noten.		

VINI BIANCHI

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Pinot Grigio IGP BIO – von Terre di Chieti / Vigna Madre</i>  Abruzzan  Pinot Grigio Aromatisch / mineralisch / 2023 / 12,50% vol. Bio-Wein, Wein biologisch angebaut. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase erinnern seine Aromen an Apfel, Brine und Jasmin. Ein Wein voller Struktur und reich an Mineralien – elegant und aromatisch. Der perfekte Begleiter zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, Käse & Fisch.	0,75l 18,50 €

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Pecorino DOC - von Tenuta Antonini</i>  Abruzzan  Pecorino Trocken / fruchtig / 2022 / 13,50% vol. Der Weißwein ist weich und hat eine balsamische Note. Er überzeugt mit seinem Geschmack. Im Glas ist er strohgelb mit goldenen Reflexen. Die Aromen sind echt komplex, mit einem Hauch von Lavendel, weißem Pfirsich, Honig, Vanille und exotischen Früchten. Der Weißwein hat eine gute Struktur und eine lange Nachwirkung. Der Pecorino passt echt gut zu allen Gerichten mit mediterranem Touch. Dazu gehören Käseplatten in der Mitte, Gänge mit Schalentieren und Fisch, weißem Fleisch oder ganz edel: Trüffel und Pilze.	0,75l 23,50 €

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Lugana Soraighe DOC - von Bennati</i>  Veneto  Trebbiano di Lugana Trocken / fruchtig / 2022 / 13,50% vol. Der Lugana Soraighe von Bennati ist ein eleganter Weißwein aus der renommierten Weinregion rund um den Gardasee. Im Glas zeigt sich in einem klaren, hellen Strohgelb. In der Nase entfalten sich feine Aromen von weißen Blüten, grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von mineralischen Noten. Die leichte Mineralität verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität und Tiefe. Er passt hervorragend zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, hellen Vorspeisen oder auch zu milden Käsesorten.	0,75l 27,50 €

VINI ROSÉ

Wein	Beschreibung	Preis
	<i>Chiaretto Bardolino DOC - von Bennati</i>  Veneto  Bardolino Trocken / fruchtig / 2022 / 13,50% vol. Sein trockenes Bouquet erinnert an Pfirsichblüten. Er hat einen komplexen und anregenden Geruch mit einer feinen Note von Veilchen und roter Johannisbeere. Am Gaumen wirkt er sehr frisch mit beerigen Komponenten und einem fruchtbetonten Abgang.	0,25l 5,50 € 0,50l 10,50 € 0,75l 16,50 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|--|
| 1) mit Farbstoff | A) Glutenhaltig |
| 2) mit Antioxidationsmitteln | B) Krebstiere |
| 3) mit Konservierungsstoffen | C) Mit Eiern |
| 4) mit Benzoesäure | F) Milchhaltig (Laktose) |
| 5) mit Natriumnitrit | K) Schwefelhaltig |
| 6) mit Geschmacksverstärkern | M) enthält Weichtiere |
| 9) geschwärzt | S) Spuren von Sellerie |
| 10) mit Süßungsmitteln (enthält Phenylalaninquellen) | T) Kann Spuren von Senf enthalten |
| 11) Chininhaltig | U) enthält Spuren von Soja |
| 12) Koffeinhaltig | V) mit Nüssen |
| 13) mit Säuerungsmitteln | |
| 14) mit Stabilisatoren | |