

COSTA VERDE

PIZZERIA • RISTORANTE

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
E-Mail: mail@costa-verde-aue

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

@COSTAVERDE_AUX



APERITIVI

Sanbittèr ^{I, K} (alkoholfrei)	0,10l	3,50	Als Spritz	6,50
Crodino ^{I, 13, K} (alkoholfrei)	0,10l	3,50	Als Spritz	6,50
Glas Prosecco ^K	0,10l			3,90
Aperitivo Costa Verde ^{I, II, 14, K} Prosecco, Campari, Maracuja	0,30l			6,90
Hugo ^{I, II, K} Prosecco, Wasser, Holundersirup, Minze & Limette	0,30l			6,90
Spritz ^{I, II, 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 ^{I, II}	0,30l			5,90
Campari Orange ^{I, II}	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 Gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses				16,90

BRUSCHETTE

Bruschetta Pomodoro & Mozzarella ^{A, F} 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 Pomodoro ^{G,A,F} Tomatensuppe	7,30
Minestrone ^{G,A} Gemüsesuppe	7,90
Tortellini in Brodo ^{A,C,T} mit Fleisch gefüllte Teigtaschen in Gemüsebrühe	7,70
Piccola Zuppa di Pesce ^{B,M,S} unsere Fischsuppe	15,50

INSALATE

Alle Salate werden mit unserem Hausdressing ^{A,T} angemacht. Auf Wunsch auch mit Joghurdressing ^{A,T}.

Cetrioli Italienischer Gurkensalat mit Zwiebeln	5,50
Pomodoro & Cipolla Tomatenscheiben, Zwiebeln & Oregano	6,00
Piccola Mista Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln	5,50
Grande Mista Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln	7,50
Caprese ^F Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum & Oregano	8,50
Nizza ^{9,F} Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Oliven & Schafskäse	10,50
Contadina ^C Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Thunfisch & Ei	12,00
Gustosa Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln, Putenstreifen vom Grill	13,50
Saporita Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebeln & Räucherlachs	14,50

BAMBINI

Penne con Burro ^A Penne in Butter	5,90
Chicken Nuggets ^{A,C,F,9} mit Pommes frites	8,50
Pommes frites ^A Portion	5,00

Gelato ^F 1 Kugel Eis	1,70
-------------------------------------------	------

PASTA

Spaghetti

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

Penne

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

Al Forno

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

Classico

Gnocchi Sorrentina ^{G, A, F, S} mit Tomatensoße, Mozzarellawürfel und Basilikum	11,90
Tortellini Panna & Prosciutto ^{1, 2, 3, A, F, S} Teigtaschen mit Schweine Fleisch gefüllt in Schinken-Sahnesoße	11,00
Rigatoni al Ragù ^{G, A, S} mit Rinderragout	13,90
Tagliatelle Ortolana ^{A, C} mit gemischte Gemüse	11,90

PIZZE

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

CARNE

zu allen Fleischgerichten reichen wir Gemüse und Kartoffeln (Außer Cotoletta Milanese)

Tacchino alla Griglia Putenschnitzel vom Grill	15,50
Scaloppina al Vino Bianco ^{3, 6, A, F, K} Schweineschnitzel in Weißweinsauce	18,70
Scaloppina alla Pizzaiola ^{2, 3, 6, 9, A, F} Schweineschnitzel nach Pizzaiola- Art mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Knoblauch & Oregano	19,50
Cotoletta Milanese ^{3, 6, A, C, F} Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,50
Saltimbocca alla Romana ^{2, 3, 6, A, K} Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce	22,90
Filetto di Manzo al Pepe Verde Gegrilltes Rinderfilet ca. 250g in grüner Pfeffersauce	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
Orata alla Pizzaiola ^{A, F} Doradenfilet nach Pizzaiola- Art mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Kirschtomaten, Knoblauch & Oregano	20,90
Scampi alla Griglia ^B Gegrillte Riesengarnelen	27,50
Pesce Misto ^A Lachsfilet, Doradenfilet, Baby - Tintenfische und eine Riesengarnele	25,90

DOLCI

Tiramisù ^{12, A, F, C}	6,50
Pannacotta ^F	5,90
Tartufo Nero ^{A, C, U, V} Schoko-Eistrüffel mit einen Zabaione-Füllung, bedeckt mit Haselnuss-Stückchen & Kakaopulver	7,50
Tartufo Bianco ^{12, A, C, U, V} Zabaione-Eistrüffel mit einer Kaffeeis-Füllung, bedeckt mit feinen Baiserstückchen	7,50

EXTRAS

Knoblauch	1,00	Schafskäse ^r	2,00
Zwiebeln	1,00	Gorgonzola ^r	2,00
Champignons	1,00	Parmesan	2,00
Rucola	1,00	Brie ^r	2,00
Artischocken	1,00	Mozzarella ^r	2,00
Peperoni	1,00	Käse ^r	2,00
Oliven ⁹	1,00	Salami ^{1,2,3}	2,00
Mais	1,00	Schinken ^{2,3}	2,00
Paprika	1,00	Scharfe Salamino ^{1,2,3}	2,50
Zucchini	1,00	Parmaschinken ^{2,3}	2,50
Spinat	2,00	Speck ^{2,3}	2,00
Brokkoli	1,00	Thunfisch	2,00
Frische Tomaten	1,00	Sardellen	2,00
Kirschtomaten	2,00	Meeresfrüchte ^{1,11}	3,00
Kapern	1,50	Lachs	3,00
Erbsen	1,00	Garnelen ⁸	3,00
Ei	1,00		
Ananas	1,00		

WARME GETRÄNKE

Espresso ¹²	2,50
Espresso Macchiato ^{12,r}	2,90
Espresso Corretto ¹²	4,50
Espresso Doppio ¹²	4,20
Capuccino ^{12,r}	3,90
Tasse Kaffee ¹²	3,20
Latte Macchiato ^{12,r}	4,10
Heiße Schokolade ^{12,r} (mit Sahne + 0,50)	3,80
Tasse Tee (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) Aqua Panna (Ohne Kohlensäure)	0,75l	5,50
Spezi ^{1,12,13,14}	0,33l / 0,50l	3,40 / 4,10
C-Perle Zitronenlimonade ¹³	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 ^{2,13,14,15}	0,33l	3,40
Säfte: (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 ^{R,1}	0,50l	3,90
Russ ^{R,1} (auch Alkoholfrei)	0,50l	4,20
Cola Weizen ^{L,R,R,1} (auch Alkoholfrei)	0,50l	4,20
Riegele Leichte Weiße ^A	0,50l	3,90
Aechtes 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 ^r	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 DE LA CASA

ROTWEIN Barone Nero	13 Vol.-%	0,25l / 0,50l	5,50 / 10,50
WEISS Chardonnay Garganera	12 Vol.-%	0,25l / 0,50l	5,50 / 10,50
Weinschorle		0,25l / 0,50l	3,90 / 5,90

VINO ROSSO

Cannonau di Sardegna (D.O.C) Cantine Dolinora „Anzensa“

0,25l 6,50 | 0,50l 13,00 | 0,75l 19,50

Kraftvoll / Samtig | 2021 | Autochtone Rebsorte. | 14,50 Vol.-%

Das Besondere: Der sorgfältige Ausbau ohne Holz im Betontank. Er gibt sich kraftvoll und samtig und umhüllend mit einer eleganten Tanninstruktur. Er zeigt sich in kräftigem Rubinrot und überzeugt mit seinen fruchtigen Noten von Waldbeeren & Pflaumen.

Passiert ideal zu würzigen Gerichten wie, Brat- & Grillgerichten sowie zu würzigem Käse

Primitivo di Manduria I (D.O.C) Masseria La Volle

0,75l 24,50

Samtig / Weich & Zart | 2022 | Rebsorte 100% Primitivo | 14,00 Vol.-%

Er schmeckt nach dem italienischer 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.

Barbera D'Alba Cantina Medaina (D.O.C) Marchesi di Barolo

0,75l 29,50

Trocken / Fruchtig | 2021 | Rebsorte 100% Barbera | 14,50 Vol.-%

Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen - Dieser optimale Begleiter zu Wildgerichten und rotem Fleisch überzeugt mit seinen würzigen Noten von Vanille und seinem Geschmack nach Cassisnoten.

VINO BIANCO

Frascati il Capino

0,25l 5,80 | 0,50l 10,60 | 0,75l 16,50

Leicht / Fruchtig | Rebsorte Malvasia Bianca, Trebbiano & Greca. | 12,50 Vol.-%

Mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Pfirsich. Ein trockener & harmonischer Wein mit einer ausgewogener Säurestruktur.

Pinot Grigio Vigna Madre | Weingut Chieti (Biologischer Anbau)

0,75l 18,50

Aromatisch / Mineralisch | 12,50 Vol.-%

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.

Pecorino Tenuta Antonini | Weingut Abruzzan | (D.O.C)

0,75l 23,50

Trocken / Fruchtig | 2022 | Rebsorte 100% Pecorino | 13,50 Vol.-%

Dieser aus der autochtonen Rebsorte Pecorino aus Mittelitalien schimmert im Glas mit strohfarbenen und goldenen Reflexen. Er vereint Noten von weißem Pfirsich, tropischen Früchten & floralen Tönen wie Lavendel.

Er begleitet hervorragend Käse, weißes Fleisch, Krustentiere wie Garnelen und Rezepten mit Trüffel und Pilzen.

Lugana Soraique | Weingut Bennati Veneto | (D.O.C)

0,75l 27,50

Trocken / Fruchtig | 2022 | Rebsorte Trebbiano di Lugana | 12,50 Vol.-%

Intensives, elegantes & fruchtiges Bouquet nach tropischen Früchten wie Banane, Papaya & Honigmelone sowie Salbei. Feine Mineralität typisch für die Weinanbaugebiete südlich des Gardasees. Reift rund 6 Monate im Edeltank.

Ideal als Aperitif, zu weißem Fleisch und Meeresfrüchten.

Chiaretto Bardolino Rosé (D.O.C)

0,25l 5,50 | 0,50l 10,50 | 0,75l 16,50

Trocken / Fruchtig | Rebsorte Bardolino | 12,50 Vol.-%

Sein trockenes Bouquet erinnert an Pfirsichblüten. Komplexe und anregende Geruch mit feinen Noten von Veilchen und roter Johannisbeere. Am Gaumen wirkt er sehr frisch mit beerigen Komponenten und fruchtbetonten Abgang.

Allergene & Zusatzstoffe

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