

Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz

oder

Hugo

6,80

Vorspeisen

Mozzarella e Pomodoro „alla Caprese“

Mozzarella, fr. Tomaten u. Basilikum
mit Baguette

7,90

Antipasto Misto 2,3,7

kalter, gemischter Vorspeisenteller
mit Salsicciawurst, Parmaschinken,
eingelegtem Gemüse und Baguette

8,80

Carpaccio di manzo

hauchdünnes Rinderfilet in Knoblauch-
Zitronenmarinade, mit frischem Parmesan,
Rucola und Baguette

10,80

Suppen

Brodino all`uovo

Klare Rinderkraftbrühe mit Ei

4,30

Zuppa di minestrone

Gemüsesuppe mit Nudeln

4,80

Zuppa di pomodoro

Tomatencremesuppe

4,80

Zuppa di cipolle

Zwiebelsuppe, überbacken mit Käse

5,30

Bruschetta classica

geröstetes Brot mit frischen Tomaten,
Knoblauch, Olivenöl und fr. Basilikum

5,30

Gamberetti „Tarantina“

Krabben in Olivenöl mit Knoblauch
gebraten -leicht pikant-
mit Baguette

8,80

Pizzabrötchen

mit hausgemachter Kräuterbutter

3,80

Salate

Insalata „Nizza“ ¹²	8,30	Insalata „Genovese“ ^{2,3,7,12}	8,80
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse - klein 6,30 -		grüner Salat mit Tomaten, Eier, Käse, frischen Champignons, Schinken, Artischocken, Mais, Oliven und Zwiebelringen - klein 6,80 -	
Insalata „Italiana“ ^{2,3,7,12}	9,50		
grüner Salat mit Tomaten, Käse, Eier, Schinken, Spargel, Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen - klein 7,50 -			

Salatspezialitäten

Sommersalat ¹²	12,30
grüner Salat mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, Oliven, Mais und gebratenen Putenbruststreifen (paniert) - klein 10,30 -	
Salat „Portofino“ ¹²	13,50
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und gebratenem Lachs -mit hausgemachter Vinaigrette und zusätzlich Cocktaildressing- - klein 11,50 -	

Wählen sie zwischen hausgemachter Vinaigrette, Cocktail- oder Joghurtdressing! ^{1,2,4}

Dazu empfehlen wir

Pizzabrot		Pizzabrötchen	3,80
-natur	3,50	mit hausgemachter	
-mit Knoblauch	4,50	Kräuterbutter	
-mit Käse	4,50		
-mit hausgemachter	4,50	Baguette	1,50
Kräuterbutter			

Pizzen

Ø 26 oder 18 cm

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Margherita 6,80
mit Tomatensoße & Käse
- klein 5,30 - | 13. Funghi 7,30
mit frischen Champignons
- klein 5,80 - |
| 2. Cipolla 6,80
mit Zwiebeln
- klein 5,30 - | 14. Italiana 1,2,7,12,15 8,80
mit Salami, Paprika & Oliven
- klein 6,80 - |
| 3. Olive 12 6,80
mit Oliven
- klein 5,30 - | 15. Uova e Prosciutto 2,3,7 7,80
mit gek. Eiern & gek. Schinken
- klein 6,30 - |
| 4. Uova 6,80
mit gek. Eiern
- klein 5,30 - | 16. Strada 12 8,30
mit grünen Peperoni, Oliven & Zwiebeln
- klein 6,30 - |
| 5. Prosciutto 2,3,7 7,30
mit gek. Schinken
- klein 5,80 - | 17. Capriccio 7,80
mit gek. Eiern & Zwiebeln
- klein 6,30 - |
| 6. Ananas 4 6,80
mit Ananas
- klein 5,30 - | 18. Hawaii 2,3,7 8,30
mit gek. Schinken & Ananas
- klein 6,30 - |
| 7. Salami 1,2,7,15 7,30
mit Salami
- klein 5,80 - | 19. Costa Verde 1,2,7,12,15 9,30
mit Salami, Peperoni, Artischocken,
Spargel & Oliven
- klein 7,30 - |
| 8. Bolognese 7,30
mit Hackfleischsoße
- klein 5,80 - | 20. Gamberetti 9,30
mit Krabben
- klein 7,30 - |
| 9. Carciofi 6,80
mit Artischocken
- klein 5,30 - | 21. Ginosina 11,30
mit Spinat, Lachs, Knoblauch & Käse
- klein 9,30 - |
| 10. Pepperoncini 6,80
mit grünen Peperoni
- klein 5,30 - | 22. Marinara 10,30
mit Thunfisch, Krabben, Tintenfisch,
Muscheln & Sardellen
- klein 8,30 - |
| 11. Tonno e Cipolla 8,50
mit Thunfisch & Zwiebeln
- klein 6,50 - | 23. Quattro Stagioni 1,2,3,7,12,15 10,30
Vierjahreszeiten mit Salami & Schinken -
Artischocken & Spargel - Thunfisch & Sardellen
Paprika & grünen Peperoni
- klein 8,30 - |
| 12. Acciughe 7,30
mit Sardellen
- klein 5,80 - | |

24. nach Art des Hauses ^{1,3,7,12,15} 10,80 mit Salami, Schinken, Artischocken, Spargel, fr. Pilze, Thunfisch, Paprika, Oliven, Zwiebeln & grünen Peperoni - klein 8,80-	32. alla Chef ^{1,7,14,15} 10,30 mit Peperoniwurst, Spinat, Thunfisch, Paprika, Knoblauch und Käse - klein 8,30 -
25. Calzone ^{1,2,3,7,14,15} 10,30 Pizzatasche mit Salami, Peperoni- wurst, frischen Champignons, gek. Schinken, Bolognese & Zwiebeln - klein 8,30 -	33. Pizza Caprese 9,80 Pizza gebacken mit Tomaten- soße & Käse, anschließend frisch belegt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum - klein 8,30 -
26. Peperoniwurst ^{1,7,14,15} 7,80 mit Peperoniwurst - klein 6,30 -	34. Prosciutto di Parma ^{2,3,7} 11,80 mit Mozzarella gebacken & frisch belegt mit Parmaschinken, Rucola & Parmesan - klein 9,80 -
27. Quattro Formaggi 9,30 mit vier Käsesorten - klein 7,30 -	35. Pizza e Pasta 10,80 mit Spaghetti Bolognese & Käse - klein 8,80 -
28. Spinaci 8,30 mit Spinat, Knoblauch & Käse - klein 6,30 -	36. Pizza Toskana 11,80 mit Sauce Hollandaise, Broccoli, Putenbruststreifen, Mais & Käse - klein 9,80 -
29. Vegetaria 9,80 mit versch. Gemüse & Knoblauch - klein 8,30 -	37. Pizza „fresh Mexican“ ^{1,2,0} 11,80 Pizza nur mit Käse gebacken, anschließend frisch belegt mit Salat, Tomaten, würziger Hähnchenbrust, Schmand & Tortilla Chips - klein 9,80 -
30. Vesuvio ^{1,7,14,15} 8,80 mit Peperoniwurst, Paprika & scharfen Peperoni - klein 6,80 -	
31. alla Nino ^{1,7,14,15} 10,30 mit Peperoniwurst, gek. Schinken, frischen Champignons, Paprika, Thunfisch & Zwiebeln - klein 8,30 -	

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich !

jede erste Zutat kostet	1,00
jede weitere Zutat	0,50
<u>ausgenommen:</u>	
Peperoniwurst, Thunfisch, frische Tomaten & Mozzarella	1,00
Krabben	1,50
Lachs, Parmaschinken & Putenbruststreifen	3,00

Party & Familien - Pizza

60x40 cm - im Blech	
einfach belegt	35,00
mehrfachbelegt ab	40,00

Bestellung hierfür mindestens einen
Tag im Voraus!

Pasta - original italienische Nudelgerichte -

Pasta classica

Spaghetti Bolognese	8,30
mit hausgem. Hackfleischsoße	
Spaghetti „Aglio e Olio“	8,30
mit Knoblauch, scharfer Peperoni, Paprika & Olivenöl	
Spaghetti „Carbonara“ ^{2,3,7}	9,30
mit Speck, frischen Pilzen & Ei in Sahnesoße	
Tortellini „alla Panna“ ^{2,3,7}	8,80
mit Schinken in Sahnesoße	

Pasta speciale

Gnocchi „al Gorgonzola“	9,80
mit Gorgonzola - Sahnesoße und einem Hauch von Salbei	
Tagliatelle „al Salmone“	10,80
mit Lachs in Tomaten- Sahne- Soße	
Spaghetti „Mediterranea“	11,30
mit Krabben, Tomaten, Rucola, fr. Parmesan, Knoblauch & Olivenöl	

Pasta al Forno

-mit Käse überbackene Nudelgerichte-

Lasagne „Casalinga“ ^{2,3,7}	9,30	Combinazione ^{2,3,7}	9,80
geschichtete Nudeln mit Schinken & Mortadella in Hackfleischsoße -überbacken-		Spaghetti, Tortellini & Cannelloni in Hackfleischsoße -überbacken-	
Cannelloni „Casalinga“ ^{2,3,7}	9,30	Tortellini „Panna al Forno“ ^{2,3,7}	9,80
gefüllte Nudelrollen in Hackfleischsoße -überbacken-		Tortellini mit Schinken in Sahne- Soße -überbacken-	

Vegetarische Gerichte

kalte Gerichte:

Carpaccio „Vegetaria“	8,30
Zucchinischeiben mit Rucola & Parmesan in Olivenöl- Balsamico- Marinade & Baguette	
Antipasto „Vegetaria“	8,30
kalte Vorspeisenplatte mit verschiedenem Gemüse & Baguette	

warme Gerichte:

Vegetaria „al Forno“	9,80
Versch. Gemüse, in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken & Baguette	
Riso „Vegetaria“	9,80
Reis mit verschiedenem Gemüse in Olivenöl gebraten	

Fleischgerichte

Zu jedem Fleischgericht servieren wir einen knackigen Salat und wahlweise Pommes Frites oder Kroketten.

vom Schwein

Scaloppina „Viennese“	11,30	Cordon Bleu ^{2,3,7}	13,80
Schnitzel „Wiener Art“		Schweinerücken gefüllt mit Schinken & Käse	
Scaloppina „alla Zingara“	12,80	Filletini „al Naturale“	13,80
Schnitzel „Zigeuner Art“ mit Paprikasoße		Schweinefilet Medaillons mit hausgem. Kräuterbutter	
Scaloppina „alla Cacciatora“	12,80	Filletini „ai Funghi“	15,80
Schnitzel „Jäger Art“ mit dunkler Pilzsoße		Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce	

vom Geflügel

Scallopina „Hawaii“	12,80	Scallopina „ai Funghi“	12,80
Putenschnitzel mit Ananas & Käse überbacken		Putenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce	

vom Rind

Bistecca „ai Ferri“	22,80	Bistecca „Montanara“ ^{2,3,7}	26,30
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter		Rumpsteak mit geräuchertem Speck und frischen Champignons	

Beilagen

Kleiner grüner Salat ¹²	2,00	Reis	3,00
Kleiner gemischter Salat ¹²	3,50	Gemüse -klein-	3,80
		Gemüse -groß-	5,50
Pommes Frites , Kroketten	3,00	frische Butterkartoffeln	3,00
Folienkartoffeln & Schmand	3,80	hausgemachte Knoblauchsoße	2,80
frische Bratkartoffeln -groß-	6,00	hausgemachte Kräuterbutter	2,80
frische Bratkartoffeln - klein -	4,50	Tomatenketchup, Mayonaise	0,80

Spezialitäten aus dem Meer

Zu jedem Fischgericht servieren wir einen knackigen Salat.

Fisch

Tilapia Filet „al Naturale“ 14,80

2 Buntbarschfilet mit Butterreis

Trota „al Cartoccio“ 15,80

Forelle mit Kräuterngefüllt & in Folie gegart,
dazu Folienkartoffeln mit Schmand

Meeresfrüchte

Gamberi „alla griglia“ 18,80

Riesengarnelen mit hausgemachter
Knoblauchsoße & Pizzabrot

Calamari „Fritti“ 13,80

frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter
Knoblauchsoße & Pizzabrot

Seniorenkarte

Tortellini „alla Panna“ 7,30

Tortellini in Schinken- Sahnesoße

Spaghetti Bolognese 6,50

Spaghetti mit Hackfleischsoße

Putenschnitzel „Hawaii“ 9,80

mit Ananas & Käse überbacken

Schnitzel „Jäger Art“ 9,80

Schnitzel „Zigeuner Art“ 9,80

**Schweinefilet mit frischen Pilzen
in Rahmsoße** 12,90

Zu jedem **Fleischgericht** servieren wir einen knackigen
Salat und wahlweise Pommes Frites oder Kroketten.

Desserts

hausgemacht

Tiramisu 10 6,80

Panna Cotta 10 5,80
mit Erdbeersöße

Panna Cotta 10 5,80
mit Karamellsoße

Eisvariationen

Affogato al caffè 10 4,00
heißer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Kleines gemischtes Eis 3,50
mit Sahne

Eismohrenkopf 5,50
Vanilleeis mit einer
fester Schokoglasur und Sahne

Vanilleeis mit heißen Kirschen 5,80
und Sahne

Bananensplit 6,30

Vanilleeis, Banane, Sahne,
Eierlikör & Schokosoße

Krokantbecher 5,80

Vanille- & Nusseis,
Sahne, Nusskrokant & Likör

Amarenabecher 5,80

Vanilleeis mit Sahne
Amarenakirschen &- likör

Heiße Getränke

Kaffee 10 2,20

Espresso 10 2,20

Espresso „doppio“ 10 3,80

Cappuccino 10 3,50

Latte Macchiato 10 3,80

Kakao mit Sahne 3,50

Tee (versch. Sorten) 2,20

Getränkekarte

Aperitivi

Aperol Spritz / Hugo		6,80
Ramazotti long	4cl	4,80
Campari	4cl	4,00
Campari Orange 4		5,00
Martini bianco	5cl	4,00
Sherry medium	5cl	5,00

alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l			
Gerolsteiner Sprudel in der Flasche	2,20	5,80	Orangensaft 4	0,2 l	2,80
Gerolsteiner Medium in der Flasche	2,20	5,80	Apfelsaft 4	0,2 l	2,80
Gerolsteiner Naturell in der Flasche	2,20	5,80	Traubensaft 4	0,2 l	2,80
			Johannisbeernektar 4	0,2 l	2,80

	0,20 l	0,40 l
Coca Cola 1,10	2,20	4,00
Fanta 1,4,7,2	2,20	4,00
Sprite 20	2,20	4,00
Coca Cola Light 1,4,6,10,20	2,20	4,00
Coca Cola Zero 1,4,6,10,20	2,20	4,00
Apfelsaftschorle	2,20	4,00
Ice Tea Zitrone	2,20	4,00
Bitter Lemon 11	2,80	
Tonic	2,80	

Biere

alkoholfreie Flaschenbiere

Malzbier	0,30 l	2,50
Bitburger 0,0%	0,33 l	2,80
Bitburger Radler 0,0%	0,33 l	2,80
Benediktiner Weizen (hell)	0,50 l	4,00

alkohohaltiges Bier

Flaschenbiere

Gaffel Kölsch	0,33 l	2,80
Benediktiner Weizen (hell)	0,50 l	4,00

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,30 l	2,50
Bitburger Pils	0,50 l	4,00

Weinkarte

Offene Weine 0,2 l 0,5 l

Rotwein ²³

Lambrusco - lieblich -	4,80	8,80
Valpolicella - halbtrocken -	4,80	8,80
Chianti - trocken -	4,80	8,80
Primitivo - trocken-	5,30	9,80

Weißwein ²³

Orvieto amabile -lieblich -	4,80	8,80
Soave - halbtrocken -	4,80	8,80
Frascati - trocken -	4,80	8,80
Pinot Grigio - trocken -	4,80	8,80
Riesling - trocken -	4,80	8,80

Roséwein ²³

Rosé - trocken -	5,30	9,80
------------------	------	------

Flaschenweine

Rotwein - 0,75 l Flasche - ²³

Lambrusco - lieblich - süßer, sehr aromatischer Perlwein, aus der Region „Emilia Romagna“	19,80
Valpolicella - halbtrocken - fruchtig mit samtigen Tanninen, aus der Region „Veneto“	21,30
Chianti - trocken - blumig, in Holzfässern gereift, aus der Region „Toscana“	23,30
Barbera - trocken - gehaltvoll, mit weichem Abgang, aus der Region „Piemonte“	28,80
Primitivo di Manduria - trocken - Schöne Fruchtkonzentration mit süßlichem Aroma & seidigen Tanninen, aus der Region „Puglia“	32,30

Weißwein - 0,75 l Flasche - ²³

Soave - halbtrocken - fruchtig, harmonisch, aus der Region „Veneto“	19,80
Frascati - trocken - frisch, fruchtig & geschmeidig, aus der Region „Lazio“	23,30
Orvieto secco - trocken - würzig, frisch & harmonisch, aus der Region „Umbria“	23,30
Moselwein Riesling - trocken - feine, mineralische Noten, aus der Steillage „Mosel“	19,80
Roséwein - 0,75 l Flasche - ²³	
Rosè - trocken - frisch & elegant, aus der Region „Toscana“	23,30

Fragen Sie den Kellner nach aktuellen und exklusiven Weinspezialitäten

<u>Sekt</u>	0,20 l	0,70 l
Prosecco - trocken -	6,00	18,00
Asti - lieblich -	6,00	18,00

Digestiv -2 cl -

Grappa	2,50	Vodka	2,00
Grappa di Barolo	3,80	Averna	2,50
Grappa di Reserva	4,80	Jägermeister	2,50
Grappa di Prosecco	5,80	Ramazotti	2,50
Obstler	2,00	Sambuca	2,50
Williams Christ Birne	2,50	Amaretto	2,50
Williams Christ „ Eifel- Edelbrand“	4,00	Privato	2,50
Malteser	2,50	Aufgesetzter	2,00
		Marsala- 5 cl -	4,50

Weinbrand - 0,2cl

Mariacron	3,50
-----------	------

Cognac -2 cl -

Henessy	5,00
---------	------

Brandy - 2 cl -

Vecchia Romagna	4,50
-----------------	------

Whiskey - 4 cl -

Jack Daniels - single barrel -	5,30
--------------------------------	------

Tullamore Dew	4,50
---------------	------

Jameson	4,50
---------	------

Single Malt -versch. Sorten:

bis 12 Jahre gereift	5,80
----------------------	------

ab 16 Jahre gereift	7,80
---------------------	------

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet & inklusive Mehrwertsteuer aber exklusive Trinkgeld.

Besuchen sie uns doch gerne auf **Facebook** oder auch auf unserer Webseite:
[www. pizzeria- costaverde.de](http://www.pizzeria-costaverde.de)

Wir freuen uns über Ihren Beitrag, Ihren Like oder gerne auch eine Bewertung bei Google oder Tripadvisor !

Selbstverständlich gibt es in unserem Restaurant ein **kostenloses WLAN** für unsere Gäste:
FreeWiFi Costa Verde

Zusatzstoffliste

Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmittel zugesetzt, um die Haltbarkeit , das Aussehen, den Geschmack oder die Verarbeitbarkeit in konstant hoher Qualität zu gewährleisten.
Hier werden sie vom Gastronomiebetrieb über die verwendeten Zusatzstoffe genau informiert:

Zusatzstoffe:

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1 = Farbstoff | 11 = chininhaltig |
| 2 = Konservierungsstoff | 12 = geschwärzt |
| 3 = Geschmacksverstärker | 14 = Nitritpökelsalz |
| 4 = Süßungsmittel | 15 = Nitrat |
| 4b = Zuckerart & Süßungsmittel | 22 = Stabilisatoren |
| 7 = Antioxidationsmittel | 23 = Sulfite |
| 10 = koffeinhaltig | |

Eine Liste über die Allergenstoffe ist an der Theke für Sie hinterlegt.

die Costa Verde in Apulien

Von einem der Auszog, in der Fremde sein Glück zu finden !

Apulien, bildet den Absatz des italienischen „ Stiefels“ und ist bekannt für seine weiß getünchten Hüglorte, in einer jahrhundertalten Ackerlandschaft & seine hunderte kilometerlangen Küste am Meer. Niedrige Pienenwälder und seine Millionen von Olivenbäumen erstrecken sich oftmals bis zum Strand und machen somit Apulien zur „Costa verde“ - der „grünen Küsten“ !

Von dort machte sich, Anfang der 70er Ni no Pizzulli als junger Mann auf, um sein Glück im ca. 1800 km entfernten Köln zu suchen.

Er fand es in Form der hübschen Ria, einem waschechten Gerolsteiner Mädchen, das zu dieser Zeit in Köln arbeitete.

Die Eifel war zwar nicht so sonnig wie seine Heimat, jedoch so grün.

So zogen die Pizzullis mit den Söhnen von der Stadt auf's Land - nach Gerolstein !

Dort ergab sich für Nino Pizzulli die Möglichkeit, sich einen Traum zu erfüllen:

Der Traum vom eigenen Restaurant!

Und so eröffneten 1976, die jungen Eltern, ihr Restaurant die „ Costa Verde“.

Mit ihrer Pizza und der ital. Gastfreundlichkeit gewannen sie die Gäste für sich.

Heute leitet, in zweiter Generation Sohn Mike den ältesten, familiengeführten Gastronomiebetrieb Gerolsteins.

Aber Papa Nino ist immer noch das Herz der Küche und Mama Ria springt ein, wenn im Restaurant eine helfende Hand benötigt wird.

Die Karte hat sich im Laufe der Zeit um deutsche Gerichte erweitert, aber die Gastfreundlichkeit ist italienisch geblieben. Frei nach dem Motto:

„Du kommst als Gast und gehst als Freund !“

So wünschen wir ihnen nun in diesem Sinne, ihren persönlichen Glücksmoment zu finden.

Genießen sie diesen Moment und gönnen sie sich eine leckere Auszeit bei uns!

Buon Appetito wünschen ihnen

Mike, Nino & Ria Pizzulli