

Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz

6,80

Vorspeisen

Mozzarella e pomodoro „alla Caprese“

Mozzarella, fr. Tomaten u. Basilikum
mit Baguette

7,90

Antipasto Misto 2,3,7

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

8,80

Carpaccio di manzo

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

9,80

Suppen

Brodino all`uovo

Klare Rinderkraftbrühe mit Ei

4,00

Zuppa di minestrone

Gemüsesuppe mit Nudeln

4,50

Zuppa di pomodoro

Tomatencremesuppe

4,50

Zuppa di cipolle

Zwiebelsuppe, überbacken mit Käse

4,80

Lumache di vigna

6 Weinbergschnecken
in Kräuterbutter gebacken
mit Baguette

8,30

Bruschetta classica

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

4,40

Gamberetti „Tarantina“

Krabben in Olivenöl mit Knoblauch
gebraten - leichtpikant- mit Baguette

8,80

Pizzabrötchen

mit hausgemachter Kräuterbutter

3,50

Salate

Insalata „Nizza“ ¹²	8,00	Insalata „Hawaii“ ^{2,3,4,7,12}	7,50
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse - klein 6,00 -		grüner Salat mit Tomaten, Ananas, Käse Schinken, Mais und Oliven - klein 5,50 -	
Insalata „Italiana“ ^{2,3,7,12}	8,50	Insalata „Genovese“ ^{2,3,7,12}	8,50
grüner Salat mit Tomaten, Käse, Ei, Schinken, Spargel, Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen - klein 6,50 -		grüner Salat mit Tomaten, Ei, Käse, frischen Champignons, Schinken, Artischocken, Mais, Oliven und Zwiebelringen - klein 6,50 -	

Salatspezialitäten

Sommersalat ¹²	11,80
grüner Salat mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, Oliven, Mais und gebratenen Putenbruststreifen - klein 9,80 -	
Salat „Portofino“ ¹²	12,80
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und gebratenem Lachs -mit hausgemachter Vinaigrette und zusätzlich Cocktaildressing- - klein 10,80 -	

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

Dazu empfehlen wir

Pizzabrot		Pizzabrötchen	3,50
-natur	3,00	mit hausgemachter	
-mit Knoblauch	4,00	Kräuterbutter	
-mit Käse	4,00		
-mit hausgemachter	4,00	Baguette	1,00
Kräuterbutter			

Pizzen

Ø 26 oder 18 cm

- | | | | |
|---------------------------------------|------|--|-------|
| 1. Margherita | 5,50 | 13. Funghi | 6,80 |
| mit Tomatensoße & Käse | | mit frischen Champignons | |
| - klein 4,50 - | | - klein 5,80 - | |
| 2. Cipolla | 6,50 | 14. Italiana ^{1,2,7,12,15} | 8,30 |
| mit Zwiebeln | | mit Salami, Paprika & Oliven | |
| - klein 5,50 - | | - klein 6,80 - | |
| 3. Olive ¹² | 6,50 | 15. Uova e Prosciutto ^{2,3,7} | 7,80 |
| mit Oliven | | mit gek. Eiern & gek. Schinken | |
| - klein 5,50 - | | - klein 6,80 - | |
| 4. Uova | 6,80 | 16. Strada ¹² | 8,00 |
| mit gek. Eiern | | mit grünen Peperoni, Oliven & Zwiebeln | |
| - klein 5,80 - | | - klein 6,50 - | |
| 5. Prosciutto ^{2,3,7} | 6,80 | 17. Capriccio | 7,80 |
| mit gek. Schinken | | mit gek. Eiern & Zwiebeln | |
| - klein 5,80 - | | - klein 6,80 - | |
| 6. Ananas ⁴ | 6,80 | 18. Hawaii ^{2,3,7} | 7,80 |
| mit Ananas | | mit gek. Schinken & Ananas | |
| - klein 5,80 - | | - klein 6,80 - | |
| 7. Salami ^{1,2,7,15} | 6,80 | 19. Costa Verde ^{1,2,7,12,15} | 8,80 |
| mit Salami | | mit Salami, Peperoni, Artischocken, | |
| - klein 5,80 - | | Spargel & Oliven | |
| 8. Bolognese | 6,80 | - klein 7,30 - | |
| mit Hackfleischsoße | | 20. Gamberetti | 8,80 |
| - klein 5,80 - | | mit Krabben | |
| 9. Carciofi | 6,80 | - klein 7,30 - | |
| mit Artischocken | | 21. Ginosina | 10,80 |
| - klein 5,80 - | | mit Spinat, Lachs, Knoblauch & Käse | |
| 10. Peperoncini | 6,50 | - klein 8,80 - | |
| mit grünen Peperoni | | 22. Marinara | 9,80 |
| - klein 5,50 - | | mit Thunfisch, Krabben, Tintenfisch, | |
| 11. Tonno | 7,20 | Muscheln & Sardellen | |
| mit Thunfisch | | - klein 8,30 - | |
| - klein 6,20 - | | 23. Quattro Stagioni ^{1,2,3,7,12,15} | 9,80 |
| 12. Acciughe | 6,80 | Vierjahreszeiten mit Salami & Schinken - | |
| mit Sardellen | | Artischocken & Spargel -Thunfisch & Sardellen | |
| - klein 5,80 - | | -Paprika & grünen Peperoni | |
| | | - klein 8,30 - | |

24. nach Art des Hauses ^{1,3,7,12,15}	10,30	32. alla Chef ^{1,7,14,15}	9,80
mit Salami, Schinken, Artischocken, Spargel, fr. Champignons, Thunfisch, Paprika, Oliven, Zwiebeln & grünen Peperoni - klein 8,30-		mit Peperoniwurst, Spinat, Thunfisch, Paprika, Knoblauch und Käse - klein 8,30 -	
25. Calzone ^{1,2,3,7,14,15}	9,80	33. Pizza Caprese	9,80
Pizzatasche mit Salami, Peperoni- wurst, frischen Champignons, gek. Schinken, Bolognese & Zwiebeln - klein 8,30 -		Pizzabrot gebacken mit Tomaten- soße & Käse, anschließend frisch belegt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum - klein 8,30 -	
26. Peperoniwurst ^{1,7,14,15}	7,20	34. Prosciutto di Parma ^{2,3,7}	11,30
mit Peperoniwurst - klein 6,20 -		mit Mozzarella gebacken & frisch belegt mit Parmaschinken, Rucola & frischem Parmesan - klein 9,30 -	
27. Quattro Formaggi	8,80	35. Pizza e Pasta	10,80
mit vier Käsesorten - klein 7,30 -		mit Spaghetti Bolognese & Käse - klein 8,80 -	
28. Spinaci	7,90	36. Pizza Toskana	11,80
mit Spinat, Knoblauch & Käse - klein 6,90 -		mit Sauce Hollandaise, Broccoli, Putenbruststreifen, Mais & Käse - klein 9,80 -	
29. Vegetaria	9,80	37. Pizza „fresh Mexican“ ^{1,20}	11,80
mit versch. Gemüse & Knoblauch - klein 8,30 -		Pizzabrot mit Käse überbacken, frisch belegt mit Salat, Tomaten, würzigen Hähnchenbruststreifen, Schmand & Tortilla Chips - klein 9,80 -	
30. Vesuvio ^{1,7,14,15}	8,20		
mit Peperoniwurst, Paprika & scharfer Peperoni - klein 6,70 -			
31. alla Nino ^{1,7,14,15}	9,80		
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	30,00
mehrfach belegt ab	35,00

Bestellung hierfür mindestens einen
Tag im Voraus!

Pasta - original italienische Nudelgerichte -

Pasta classica

Penne Pomodoro mit Tomatensoße	6,50
Penne „arrabiata“ mit scharfen Peperoni in Tomatensoße	7,30
Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße	7,80
Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Knoblauch, scharfer Peperoni, Paprika & Olivenöl	7,80
Spaghetti „Carbonara“ ^{2,3,7} mit Speck, frischen Champignons & Ei in Sahnesoße	8,80

Pasta speciale

Tortellini „alla Panna“ ^{2,3,7} mit Schinken in Sahnesoße	8,30
Gnocchi „al Gorgonzola“ mit Gorgonzola - Sahnesoße	9,30
Spaghetti „Marinara“ versch.Meeresfrüchte in Tomatensoße	8,80
Tagliatelle „al Salmone“ mit Lachs in Tomaten- Sahne- Soße	9,80
Spaghetti „Mediterranea“ mit Krabben, Tomaten, Rucola, fr. Parmesan , Knoblauch & Olivenöl	10,80

Pasta al Forno

-mit Käse überbackene Nudelgerichte-

Lasagne „Casalinga“ ^{2,3,7} geschichtete Nudeln mit Schinken & Mortadella in Hackfleischsoße	8,30	Combinazione ^{2,3,7} Spaghetti, Tortellini & Cannelloni in Hackfleischsoße	9,30
Cannelloni „Casalinga“ gefüllte Nudelrollen in Hackfleischsoße	8,30	Tortellini „Panna Al Forno“ ^{2,3,7} Tortellini mit Schinken in Sahne- Soße	9,30

Vegetarische Gerichte

kalte Gerichte:

Carpaccio „Vegetaria“ Zucchini-scheiben mit Rucola & Parmesan in Olivenöl- Balsamico- Marinade & Baguette	8,00
Antipasto „Vegetaria“ kalte Vorspeisenplatte mit verschiedenem Gemüse & Baguette	8,00

warme Gerichte:

Vegetaria mista „al Forno“ Versch. Gemüse in Tomatensoße mit Mozzarella überbacken & Baguette	8,80
Riso „Vegetaria“ Reis mit verschiedenem Gemüse In Olivenöl gebraten	8,80

Fleischgerichte

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

vom Schwein

Scaloppina „Viennese“	10,80	Cordon Bleu ^{2,3,7}	13,50
Schnitzel „Wiener Art“		Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse	
Scaloppina „alla Zingara“	12,30	Filletini „al Naturale“	13,80
Schnitzel „Zigeuner Art“		Schweinefilet Natur mit hausgemachter Kräuterbutter	
Scaloppina „alla Cacciatora“	12,30	Filletini „ai Funghi“	14,90
Schnitzel „äger Art“		Schweinefilet mit frischer Champignon- Rahm-Soße	
Scaloppina „al Pepe Verde“	12,30		
Schnitzel mit Pfefferrahmsoße			

vom Geflügel

Scaloppina „Hawaii“	12,30	Scaloppina „ai Funghi“	11,80
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken		Putenschnitzel mit frischer Champignon- Rahm- Soße	

vom Rind

Bistecca „ai Ferri“	20,80	Bistecca „Montanara“ ^{2,3,7}	23,80
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter		Rumpsteak mit geräuchertem Speck und frischen Champignons	
Bistecca „Pugliese“	25,30		
Rumpsteak belegt mit Ruccola, frischem Parmesan und Balsamicocrema			

Beilagen

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

Spezialitäten aus dem Meer

Fisch

Trota „al Cartoccio“ 15,30

Forelle mit Kräutern gefüllt, in Folie gegart, mit Folienkartoffeln, Schmand & Salat

Tilapia Filet „al Naturale“ 14,80

Buntbarschfilet mit Butterreis & Salat

Meeresfrüchte

Gamberi „alla griglia“ 17,80

gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsoße, Pizzabrot & Salat

Calamari „Fritti“ 13,80

frittierte Tintenfischringe mit hausgem. Knoblauchsoße, Pizzabrot und Salat

Riso „Marinara“ 9,80

Reis mit versch. Meeresfrüchten, gebraten in Olivenöl, Knoblauch & Weißwein

Seniorenkarte

Tortellini „alla Panna“ 7,00

Tortellini in Schinken-Sahnesoße

Spaghetti Bolognese 6,20

Spaghetti mit Hackfleischsoße

Putenschnitzel „Hawaii“ 9,80

mit Ananas & Käse überbacken

Schnitzel „Jäger Art“ 9,80

Schnitzel „Zigeuner Art“ 9,80

Schweinefilet mit Champignonrahmssoße 12,90

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

Desserts

hausgemacht

Tiramisu 10 4,80

Panna Cotta 10 4,80
mit Erdbeersoße

Panna Cotta 10 4,80
mit Karamellsoße

mit Eis

Affogato al caffè 10 3,50
heißer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Eiskaffee 10 4,80

Eisschokolade 4,50

kl. gem. Eis mit Sahne 3,00

Eismohrenkopf 4,50
Vanilleeis mit fester Schokoglasur

Vanilleeis mit heißen Kirschen 4,80

Bananensplit 4,80

Vanilleeis, Banane, Sahne,
Eierlikör & Schokosoße

Krokantbecher 4,50

Vanille- & Nusseis, mit
Sahne, Nusskrokant & Likör

Amarenabecher 4,50

Vanilleeis mit Sahne,
Amarenakirschen & -likör

Heiße Getränke

Kaffee 10 2,00

Espresso 10 2,00

Espresso „doppio“ 10 3,80

Cappuccino 10 2,80

Latte Macchiato 10 3,50

Kakao mit Sahne 3,50

Tee (versch. Sorten) 2,00

Getränkekarte

Aperitivi

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	5,30	Orangensaft 4	0,2 l	2,50
Gerolsteiner Medium in der Flasche	2,20	5,30	Apfelsaft 4	0,2 l	2,50
Gerolsteiner Naturell in der Flasche	2,20	5,30	Traubensaft 4	0,2 l	2,50
			Johannisbeernektar 4	0,2 l	2,50
	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			
Apfelsaftschorle	2,20	4,00			
Ice Tea	2,20	4,00			
Bitter Lemon 11	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	0,50 l	4,00

alkohohaltiges Bier

Flaschenbiere

Gaffel Kölsch	0,33 l	2,80
Benediktiner Weizen	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 -	4,00	8,80
Valpolicella - halbtrocken -	4,00	8,80
Chianti - trocken -	4,00	8,80
Primitivo - trocken-	4,50	9,50

Weißwein ²³

Orvieto amabile -lieblich-	4,00	8,80
Soave - halbtrocken -	4,00	8,80
Frascati - trocken -	4,00	8,80
Orvieto secco - trocken -	4,00	8,80
Riesling -trocken -	4,00	8,80

Roséwein ²³

Rosé - trocken -	4,50	9,50
------------------	------	------

Flaschenweine

Rotwein - 0,7 l Flasche - ²³

Lambrusco - lieblich - süßer, sehr aromatischer Perlwein, aus der Region „Emilia Romagna“	17,50
Valpolicella - halbtrocken - fruchtig mit samtigen Tanninen, aus der Region „Venetia“	19,00
Chianti - trocken - blumig, in Holzfässern gereift, aus der Region „Toscana“	19,00
Barbera - trocken - gehaltvoll, mit weichem Abgang, aus der Region „Piemont“	24,00
Primitivo di Manduria - trocken - Schöne Fruchtkonzentration mit süßlichem Aroma & seidigen Tanntinen, aus der Region „Apulien“	29,50

Weißwein - 0,7 l Flasche - ²³

Soave - halbtrocken - fruchtig, harmonisch, aus der Region „Venetien“	17,50
Frascati - trocken - frisch, fruchtig & geschmeidig, aus der Region „Latium“	19,90
Orvieto secco - trocken - würzig, frisch & harmonisch, aus der Region „Umbrien“	19,90
Moselwein Riesling - trocken - feine, mineralische Noten, aus der Steillage „Mosel“	18,50
Rosèwein - 0,7 l Flasche - ²³	
Rosè - trocken - frisch & elegant, aus der Region „Toscana“	22,00

Sekt	0,20 l	0,70 l
Prosecco - trocken -	6,00	18,00
Asti - lieblich -	6,00	18,00

Digistiv -0,2 cl -

Grappa	2,50	Vodka	2,00
Grappa di Barolo	3,50	Averna	2,50
Grappa di Reserva	4,50	Jägermeister	2,50
Grappa di Prosecco	5,00	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 -	3,50

Weinbrand - 0,2 cl -

Mariacron	3,00
-----------	------

Cognac -2 cl -

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

Brandy - 2 cl -

Vecchia Romagna	4,00
-----------------	------

Whiskey - 2 cl -

Jack Daniels - single barrel -	4,50
Tullamore Dew	4,00
Single Malt (versch. Sorten) :	
bis 12 Jahre gereift	5,50
ab 16 Jahre gereift	6,50

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive Mehrwertsteuer.

Besuchen sie uns 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.

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 Allergene ist an der Theke für Sie hinterlegt.

Die Costa Verde in Apulien



Von einem der auszog, um in der Fremde sein Glück zu finden !

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

Von dort machte sich, Anfang der 70er, Nino Pizzulli als junger Mann auf, um sein Glück im ca. 1700 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 grüne Eifel war zwar nicht so sonnig wie seine Heimat, jedoch grün.

So zog die , inzwischen gewachsene Familie, 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 italienischen 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, Ihren Persönlichen Glücksmoment bei uns zu finden. Geniessen Sie Ihn und gönnen Sie sich eine leckere Auszeit bei uns!

Buon Apetitto wünschen Ihnen Mike, Ria & Nino Pizulli

