

Aperitif Empfehlung

Aperol Spritz

oder **Hugo**

7,80

Suppen

Zuppa di Minestrone „alla Toscana“

Gemüsesuppe mit Nudeln

5,80

Zuppa di Crema „al Pomodoro“

Tomatencremesuppe

5,80

Vorspeisen

Mozzarella con pomodoro „alla Caprese“

Mozzarella, fr. Tomaten u. Basilikum
mit Baguette

8,80

Antipasto Misto 2,3,7

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

10,50

Carpaccio di manzo

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

11,30

Bruschetta classica

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

6,10

Pizzabrötchen

mit hausgemachter Kräuterbutter

4,30

Salate

Insalata „Nizza“ ¹²	9,80	Insalata „Genovese“ ^{2,3,7,12}	10,30
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse		grüner Salat mit Tomaten, Ei, Käse, frischen Champignons, Schinken, Artischocken, Mais, Oliven und Zwiebelringen	
Insalata „Italiana“ ^{2,3,7,12}	10,80	-	
grüner Salat mit Tomaten, Käse, Ei, Schinken, Spargel, Tunfisch, Oliven und Zwiebelringen			

Salatspezialitäten

Sommersalat ¹²	14,80
grüner Salat mit Tomaten, Käse, frischen Champignons, Oliven, Mais und gebratenen Putenbruststreifen	
Salat „Portofino“ ¹²	15,80
grüner Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und gebratenem Lachs -mit hausgemachter Vinaigrette und zusätzlich Cocktaildressing-	

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

Dazu empfehlen wir

Pizzabrot		Pizzabrötchen	4,30
-natur	4,30	mit hausgemachter	
-mit Knoblauch	5,30	Kräuterbutter	
-mit Käse	5,30		
-mit hausgemachter	5,50	Baguette	1,50
Kräuterbutter			

Pizzen

(Die Blechgröße beträgt Ø 26 cm)

1. Margherita	7,00	24. nach Art des Hauses ^{1,3,7,12,15}	12,80
mit Tomatensoße & Käse		mit Salami, Schinken, Artischocken, Spargel, fr. Champignons, Tunfisch, Paprika, Oliven, Zwiebeln & grünen Peperoni	
5. Prosciutto ^{2,3,7}	8,30	25. Calzone ^{1,2,3,7,14,15}	11,30
mit gek. Schinken		Pizzatasche mit Salami, Peperoni- wurst, frischen Champignons, gek. Schinken, Bolognese & Zwiebeln	
7. Salami ^{1,2,7,15}	8,30	26. Peperoniwurst ^{1,7,14,15}	8,80
mit Salami		mit Peperoniwurst	
8. Bolognese	8,30	27. Quattro Formaggi	10,80
mit Hackfleischsoße		mit vier Käsesorten	
11. Tonno e Cipolla	9,80	28. Spinaci	9,50
mit Tunfisch & Zwiebel		mit Spinat, Knoblauch & Käse	
13. Funghi	8,50	29. Vegetaria	11,30
mit frischen Champignons		mit versch. Gemüse & Knoblauch	
14. Italiana ^{1,2,7,12,15}	9,80	30. Vesuvio ^{1,7,14,15}	10,30
mit Salami, Paprika & Oliven		mit Peperoniwurst, Paprika & scharfer Peperoni	
18. Hawaii ^{2,3,7}	9,30	31. alla Nino ^{1,7,14,15}	11,80
mit gek. Schinken & Ananas		mit Peperoniwurst, gek. Schinken, frischen Champignons, Paprika, Tunfisch & Zwiebeln	
19. Costa Verde ^{1,2,7,12,15}	10,50	32. alla Chef ^{1,7,14,15}	11,80
mit Salami, Peperoni, Artischocken, Spargel & Oliven		mit Peperoniwurst, Spinat, Tunfisch, Paprika, Knoblauch und Käse	
21. Ginosina	13,30	33. Pizza Caprese	11,80
mit Spinat, fr. Lachs, Knoblauch & Käse		Pizzabrot gebacken mit Tomaten- soße & Käse, anschließend frisch belegt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	
22. Marinara	12,80		
mit Tunfisch, Krabben, Tintenfisch, Muscheln & Sardellen			
23. Quattro Stagioni ^{1,2,3,7,12,15}	11,30		
Vierjahreszeiten mit Salami & Schinken / Artischocken & Spargel / Tunfisch & Sardellen/ Paprika & grünen Peperoni			

34. Prosciutto di Parma ^{2,3,7}	14,30	36. Pizza Toskana	13,80
mit Mozzarella gebacken & frisch belegt mit Parmaschinken, Rucola & frischem Parmesan		mit Sauce Hollandaise, Broccoli, Putenbruststreifen, Mais & Käse	
35. Pizza e Pasta	11,80	37. Pizza „fresh Mexican“ ^{1,20}	13,80
mit Spaghetti , Bolognese & Käse		Pizzabrot mit Käse überbacken, frisch belegt mit Salat, Tomaten, würzigen Hähnchenbruststreifen, Schmand & Tortilla Chips	

Weitere Zutaten gegen Aufpreis möglich !

jede extra Zutat kostet 1,00

jausgenommen:

Peperoniwurst, Tunfisch,
frische Tomaten & Mozzarella 1,50

Krabben 2,50

Lachs, Parmaschinken &
Putenbruststreifen 3,50

glutenfreier Pizzaboden 2,00

Veganer Käse 2,00

Pasta - original italienische Nudelgerichte -

Pasta classica

Spaghetti Bolognese 9,10
mit Hackfleischsoße

Spaghetti „Aglio e Olio“ 9,50
mit Knoblauch, scharfer Peperoni,
Paprika & Olivenöl

Tortellini „alla Panna“ ^{2,3,7} 10,30
mit Schinken in Sahnesoße

Pasta speciale

Tagliatelle „al Salmone“ 12,80
mit Lachs in Tomaten- Sahne- Soße

Spaghetti „Mediterranea“ 13,80
mit Krabben, Tomaten, Rucola,
fr. Parmesan , Knoblauch
& Olivenöl

Pasta al Forno

-mit Käse überbackene Nudelgerichte-

Lasagne „Casalinga“ ^{2,3,7} 10,80
geschichtete Nudeln mit Schinken
& Mortadella in Hackfleischsoße

Tortellini „Panna Al Forno“ ^{2,3,7} 11,30
Tortellini mit Schinken in Sahne- Soße

Vegetarische Gerichte

kalte Gerichte:

Antipasto „Vegetaria“ 9,30
kalte Vorspeisenplatte mit
verschiedenem Gemüse & Baguette

warme Gerichte:

Vegetaria mista „al Forno“ 11,30
versch. Gemüse in Tomatensoße
mit Mozzarella überbacken
& Baguette

Für vegane Varianten und Möglichkeiten fragen Sie bitte den Kellner .

Fleischgerichte

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

vom Schwein

Scaloppina „Viennese“	13,10	Cordon Bleu ^{2,3,7}	18,80
Schnitzel „Wiener Art“		Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse	
Scaloppina „alla Zingara“	15,10	Filletini „ai Funghi“	18,80
Schnitzel „Zigeuner Art“		Schweinefilet mit frischen Champignon in Rahmsoße	
Scaloppina „alla Cacciatora“	15,10		
Schnitzel „Jäger-Art“ mit dunkler Pilzsoße			

vom Geflügel

Scaloppina „Hawaii“	15,10
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken	

vom Rind

Bistecca „ai Ferri“	28,50
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter	

Beilagen

kleiner grüner Salat ¹²	3,00	Reis	3,00
kleiner gemischter Salat ¹²	4,50	Gemüse -klein-	4,80
Butterkartoffeln	3,50	Gemüse - groß-	6,80
Pommes Frites , Kroketten	3,00	hausgemachte Knoblauchsoße	3,00
Folienkartoffeln & Schmand	5,00	hausgemachte Kräuterbutter	3,00
Bratkartoffeln -groß-	7,50	Tomatenketchup, Mayonaise	1,50
Bratkartoffeln - klein -	5,00		

Spezialitäten aus dem Meer

Zu jedem Fischgericht servieren wir einen knackigen Salat.

Fisch

Trota „al Cartoccio“ 19,80
Forelle mit Kräutern gefüllt, in Folie gegart, mit
Folienkartoffeln & Schmand

Tilapia Filet „al Naturale“ 17,80
2 Buntbarschfilet mit Butterreis

Meeresfrüchte

Gamberi „alla griglia“ 23,80
5 gegrillte Riesengarnelen mit hausgem. Knoblauchsoße,
Pizzabrot & Salat

Calamari „Fritti“ 15,80
frittierte Tintenfischringe mit hausgem. Knoblauchsoße,
Pizzabrot und Salat

Seniorenkarte

Tortellini „alla Panna“ 8,60
Tortellini in Schinken-Sahnesoße

Spaghetti Bolognese 7,60
Spaghetti mit Hackfleischsoße

Putenschnitzel „Hawaii“ 11,10
mit Ananas & Käse überbacken

Schnitzel „Jäger Art“ 11,10
mit dunkler Pilzsoße

Schnitzel „Zigeuner Art“ 11,10

**Schweinefilet mit
Champignonrahmssoße** 14,80

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

Desserts

Schoko-Souffle´ 8,10
mit einer Kugel Vanilleeis

Hausgemacht:

Tiramisu 10 7,50

Panna Cotta 10 6,80
mit Erdbeersöße

Panna Cotta 10 6,80
mit Karamellsoße

Eisvariationen

Affogato al caffè 10 4,80 heißer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	Krokantbecher 7,80 Vanille- & Nusseis, mit Sahne, Nusskrokant & Likör
Vanilleeis mit knackigem 6,80	
Schokomantel	kl. gem. Eis mit Sahne 4,80

Heiße Getränke

Kaffee 10 2,90

Espresso 10 2,90

Espresso „doppio“ 10 5,10

Cappuccino 10 4,90

Latte Macchiato 10 5,50

Kakao mit Sahne 5,50

Tee (versch. Sorten) 2,90

Getränkekarte

Aperitivi

Aperol Spritz/ Hugo		7,80
Ramazotti long	4cl	5,50
Campari	4cl	5,80
Campari Orange 4		6,80
Martini bianco	5cl	5,80

alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l			
Gerolsteiner Sprudel in der Flasche	2,90	7,10	Orangensaft 4	0,2 l	3,50
Gerolsteiner Medium in der Flasche	2,90	7,10	Apfelsaft 4	0,2 l	3,50
Gerolsteiner Naturell in der Flasche	2,90	7,10	Traubensaft 4	0,2 l	3,80
			Johannisbeernektar 4	0,2 l	3,80
	0,20 l	0,40 l			
Coca Cola 1,10	2,90	5,30			
Fanta 1,4,7,2	2,90	5,30			
Sprite 20	2,90	5,30			
Coca Cola Light 1,4,6,10,20	2,90	5,30			
Apfelsaftschorle	2,90	5,30			
Ice Tea	2,90	5,30			
Bitter Lemon 11	3,80				
Tonic	3,80				

Biere

alkoholfreie Flaschenbiere

Malzbier	0,30 l	4,00
Bitburger 0,0	0,33 l	4,00
Bitburger Radler 0,0	0,33 l	4,00
Benediktiner Weizen	0,50 l	5,50

alkohohaltiges Bier

Flaschenbiere

Gaffel Kölsch	0,33 l	4,00
Benediktiner Weizen	0,50 l	5,50

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,30 l	3,90
Bitburger Pils	0,50 l	5,50

Weinkarte

Offene Weine

0,2 l

0,5 l

Rotwein ²³

Lambrusco - lieblich -	5,50	11,30
Valpolicella - halbtrocken -	6,00	11,40
Chianti - trocken -	6,00	11,40
Primitivo - trocken-	6,50	12,80

Weißwein ²³

Orvieto amabile -lieblich-	5,50	11,30
Soave - halbtrocken -	5,50	11,30
Frascati - trocken -	6,00	11,80
Pinot Grigo - trocken -	6,50	12,80
Riesling -trocken -	6,50	12,80

Roséwein ²³

Rosé - trocken -	6,50	12,80
------------------	------	-------

Digistiv -0,2 cl -

Grappa	3,00
Grappa di Barolo	4,50
Grappa di Reserva	5,50
Grappa di Prosecco	6,50
Williams Christ Birne	3,80
Malteser	3,80

Vodka	3,00
Averna	3,50
Ramazotti	3,00
Sambuca	3,50
Amaretto	3,00
Privato	2,80
Aufgesetzter	2,80
Marsala- 5 cl -	5,50

Weinbrand - 4cl -

Mariacron	5,30
-----------	------

Cognac -4cl -

Henessy	8,80
---------	------

Brandy - 4cl -

Vecchia Romagna	7,80
-----------------	------

Whiskey - 4cl -

Jack Daniels - single barrel -	6,80
Tullamore Dew	6,30
Jameson	6,30

Single Malt (versch. Sorten) :

bis 12 Jahre gereift	8,00
ab 16 Jahre gereift	10,50

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und inklusive Mehrwertsteuer, jedoch exklusive Trinkgeld.

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!

Selbstverständlich gibt es in unserem Restaurant ein **kostenloses WLAN** für unsere Gäste!

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

