



Antipasti e Piatti freddi

Bruschetta con pomodoro

e mozzarella | **NAPOLI**

8,50



Bruschetta with chopped tomatoes, mozzarella cheese, basil and oregano

Panzanella con pomodori rossi e gialli,

cipolla rossa, cetrioli e mandorle | **TOSCANA**

10,50




Panzanella of chopped tomatoes, red onions, cucumbers, basil, almonds and toasted bread

Insalata di mare | **SICILIA**

16,50

Con seppie*, polipo*, code di gamberi*, sedano e pomodorini

Seafood salad with cuttlefish, squid*, king prawns*, celery and cherry tomatoes*

 Ottimo per VEGETARIANI

 Ottimo per VEGANI

 Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato

Insalata di mare



Allergeni alimentari presenti in menu



George

Da piccolo amavo curare i giardini e da 17 anni lavoro alla Costa come vice chef dove trasmetto la mia passione per i prodotti naturali.

Vitello Tonnato | **CUNEO** 15,00

Thinly sliced veal served with tuna sauce and capers

Carpaccio di manzo con parmigiano a scaglie
e champignons freschi su letto d'insalata | **VENEZIA** 16,50

Beef carpaccio with Parmesan flakes and fresh champignons on fresh salad

■ Suppli di pesce spada e melanzana
con caponata e salsa di parmigiano | **SICILIA** 14,50

*Sword fish and eggplants cakes with caponata vegetables
and parmesan sauce*

Prosciutto crudo di Montagnana DOP
e melone 15,50

Montagnana DOP ham with melon



Coperto 2,00
Cover charge



Carpaccio di manzo con parmigiano a scaglie e champignons freschi



Primi Piatti

Spaghetti al pomodoro | **NAPOLI** 10,50 

Spaghetti with tomatoe sauce

Spaghetti alle vongole
con pomodorini ciliegini | **NAPOLI** 14,50

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

Pasticcio di lasagne
con sfoglia all'uovo | **BOLOGNA** 12,00

Lasagne of egg pasta layered with ragu sauce, tomato sauce, bechamel sauce and cheese

■ Risotto all'Amarone | **VERONA** 14,00 

Risotto cooked with Amarone, butter and parmesan



Suggerimento	0,10 /
Amarone DOC Classico	12,00 €
Le Salette La Marega	



Ludmila

Da 7 anni lavoro alla Costa e questo mi permette di esprimere, grazie al mio sorriso, la bellezza di questo lavoro.

Risotto all'Amarone

Spaghetti alle vongole con pomodorini ciliegini



Primi Piatti

Pappardelle ai porcini e scaglie di pecorino



Spaghetti alla carbonara

con guanciale di maiale | **ROMA**

13,00

Carbonara spaghetti with eggs, cream, pork cheek and pecorino cheese



Suggerimento 0,10 ℓ
Fresco di Masi Bianco di Verona IGT Bio 5,50 €

Pappardelle ai porcini* saltati nella panna

con scaglie di pecorino | **TOSCANA**

13,50

Pappardelle pasta
sauteed with porcini
mushrooms* cream
and topped
with pecorino



Suggerimento 0,10 ℓ
Valpolicella DOC Ripasso Superiore 7,00 €
Regolo di Sartori

■ Tagliatelle con code di gamberi* e zucchine | **SICILIA**

16,00

Tagliatelle with king prawns*, cherry tomatoes and zucchini

Gnocchi alla Mediterranea | **VENETO**

12,50

Saltati con pomodoro e melanzane e serviti con mozzarella fresca
Gnocchi of potatoes with tomato sauce and egg-plant topped
with fresh mozzarella cheese



Goran


Sono Goran e dopo 18 anni che lavoro
in questa piazza sono ancora innamorato
di questa vista come il primo giorno.

Spaghetti al ragù casereccio di manzo e vitello | **BOLOGNA** 11,50

Spaghetti with homemade beef and veal ragout



PROPOSTE DI STAGIONE

Ravioli agli asparagi 13,00 

APRILE - GIUGNO | APRIL - JUNE

Con ripieno di asparagi e ricotta, saltati con noce moscata e burro e con parmigiano - Ravioli filled with asparagus and ricotta, sautéed with butter and nutmeg and topped with parmesan

Ravioli al brasato di vitello 13,00

LUGLIO - SETTEMBRE | JULY - SEPTEMBER

Con ripieno di vitello brasato con vino bianco, arancia e pecorino - Ravioli filled with veal braised with white wine, orange and pecorino cheese

■ Spaghetti alla chitarra con polpette fresche 14,00

di manzo | **ITALIA DEL SUD**

Fresh egg pasta spaghetti with tomato sauce and beef meatballs



Suggerimento 0,10 /
Amarone DOC Classico 12,00 €
Le Salette La Marega



Gnocchi alla mediterranea



Gimmy

Una vita sulla piazza





Sumith

Ho iniziato nel 2001 alla vecchia Costa e oggi sono con grande orgoglio lo chef di questo ristorante.

Secondi Piatti di Pesce

Filetto di branzino alla griglia

con patate spadellate

18,00

Grilled sea bass fillet served with suateed potatoes

■ Frittura mista all'italiana | **VENETO**

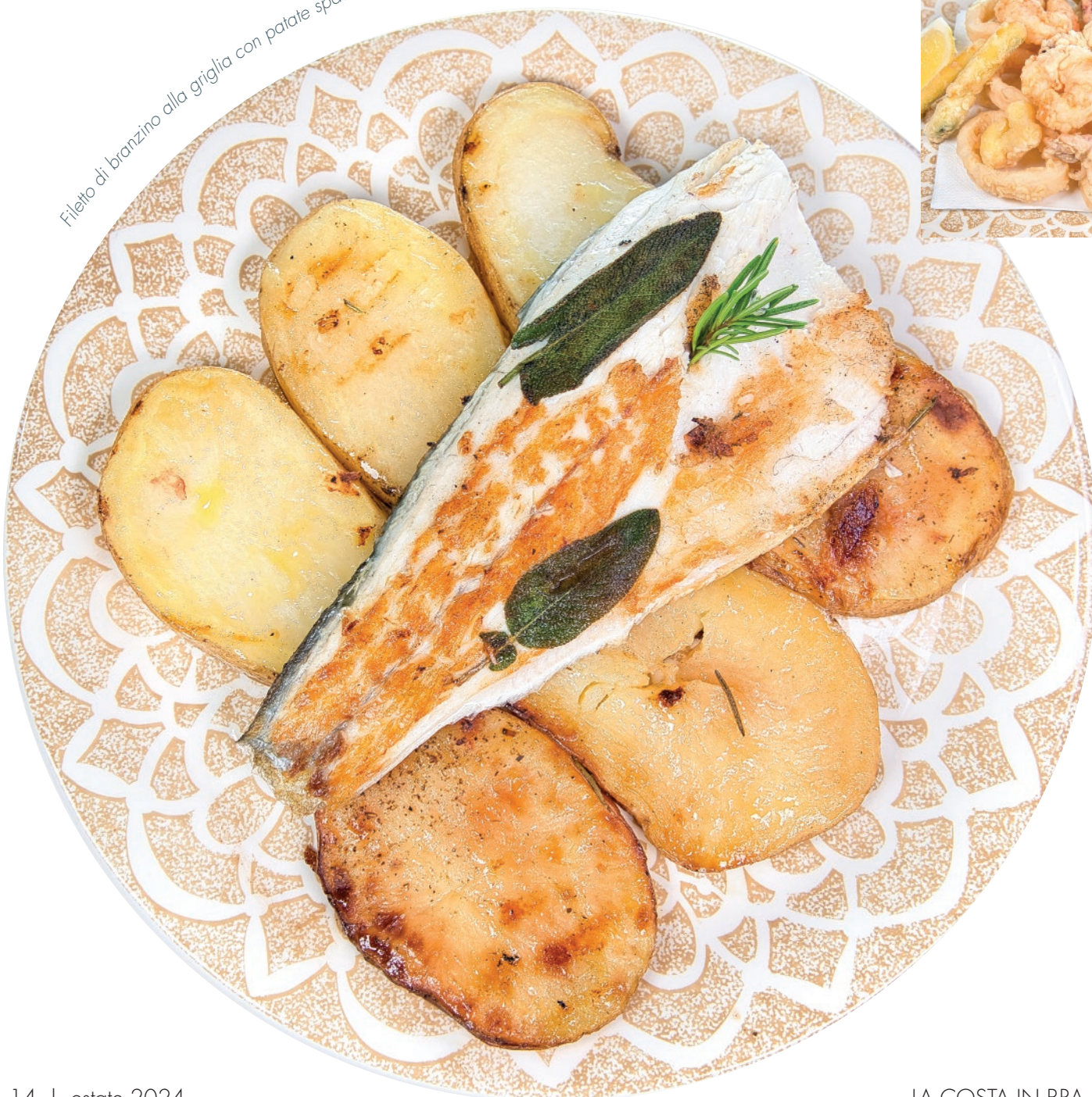
17,00

Con calamari*, gamberetti*, seppioline* e verdure

Fried mix of calamari, shrimps*, cuttlefish* and vegetables*



Filetto di branzino alla griglia con patate spadellate



Secondi Piatti di Carne

Petto di pollo scottato alla griglia 16,00

Chicken breast from the grill served with freshly sauteed vegetables

Costata di manzo alla griglia 20,50

Grilled rib eye steak served with its bone served with freshly sauteed vegetables

■ Saltimbocca alla romana | ROMA 17,00

Veal sautéed with parma ham and salvia leaves and a touch of white wine served with freshly sauteed vegetables

Galletto alla griglia con patate al forno 16,50

Roasted cockerel served with roasted potatoes

Cotoletta di vitello alla milanese

con patate fritte* | MILANO 18,75

Veal with bread crumbs and eggs and served with french fries*



Costata di manzo alla griglia



Galletto alla griglia



Giovanni

Stare a contatto con la gente, scambiandosi sorrisi e cortesie, è ciò che più mi riesce spontaneo.

Insalata Nizzarda



Insalatone

■ **Insalata Caprese** | **NAPOLI** 13,00

Con mozzarella di bufala, pomodoro, capperi, origano e foglie di basilico - *Buffalo mozzarella cheese with fresh tomatoes, served with capers, oregano and leaves of basil*

■ **Insalata Nizzarda** | **NIZZA** 14,00

Con pomodoro, uovo sodo, peperoni, fagiolini*, mozzarella, tonno e olive
Green salad, tomatoes, and peppers with boiled eggs, string beans, mozzarella cheese and tuna topped with olives*

■ **Insalata "Costa in Bra"** 13,50

Con carote, pomodoro e julienne di pollo alla griglia
Green salad with carrots, tomatoes and grilled chicken breast



Dimuthu

Ogni cocktail è come un racconto,
ogni sorso un sorriso
che crea una piccola magia
con i nostri affezionati clienti.



■ **Insalata Greca**

12,50



Con formaggio feta, cetrioli, pomodoro e olive nere
Green salad with feta cheese, cucumbers, tomatoes and black olives

■ **Insalata con gamberoni*, avocado**

e mozzarella di bufala

14,50

Con carote, pomodori, avocado, gamberoni scottati
e mozzarella di bufala - *Green salad with carrots, tomatoes, avocado,
sauteed king prawns and buffalo mozzarella*

Insalata con arancia e finocchio

12,50



Insalata verde, pomodoro, finocchio, arance,
noci e provolone dolce
*Green salad with tomatoes, fennel, oranges,
nuts and sweet provolone cheese*



Samantha

Alla Costa sono orgoglioso
di poter offrire il mio aiuto con passione
per vincere ogni giorno
in questa grande squadra.



Insalata con arancia e finocchio





La nostra cucina senza glutine

Our gluten free offering /

Insalata di mare | **SICILIA** 16,50

Con seppie*, polipo*, code di gamberi*, sedano e pomodorini
Seafood salad with cuttlefish*, squid*, king prawns*, celery and cherry tomatoes

Carpaccio di manzo con parmigiano a scaglie
e champignons freschi su letto d'insalata | **VENEZIA** 16,50

Beef carpaccio with Parmesan flakes and fresh champignons on fresh salad

Prosciutto crudo di Montagnana DOP e melone 15,50

Montagnana DOP ham with melon



Spaghetti alle vongole con pomodorini ciliegini | **NAPOLI** 14,50

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

Fusilli con gamberi e fiori di zucca 16,00

Fusilli pasta with king prawns* and pumpkin flowers

Spaghetti al pomodoro | **NAPOLI** 10,50

Spaghetti with tomatoe sauce



Risotto all'Amarone | **VERONA** 14,00

Risotto cooked with Amarone, butter and parmesan



Pasticcio di lasagne con sfoglia all'uovo | **BOLOGNA** 12,00

Lasagne of egg pasta layered with ragu sauce, tomato sauce, bechamel sauce and cheese

Filetto di branzino alla griglia con patate spadellate 18,00

Grilled sea bass fillet served with sauteed potatoes

Petto di pollo scottato alla griglia 16,00

Chicken breast from the grill served with freshly sauteed vegetables

Costata di manzo alla griglia 20,50

Grilled rib eye steak served with its bone
served with freshly sauteed vegetables

Pizze della tradizione italiana

Marinara 6,00 

Hand made pizza with tomato sauce, garlic and oregano

Margherita 7,00 

Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

Romana 8,50


Con pomodoro e mozzarella, acciughe e origano
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, and oregano

Prosciutto cotto taglio scamone e funghi 10,00

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone e funghi trifolati
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, boiled ham and mushrooms

Birra suggerita  0,33 l / 7,00 €

Gabi

Ai quattro formaggi 11,00 

Con pomodoro, mozzarella, provolone dolce, gorgonzola e parmigiano
Hand made pizza with tomato sauce and four different cheese types: mozzarella, sweet provolone, gorgonzola and parmesan



Suggerimento 0,10 l / 6,00 €
Valpolicella DOC Classico Sartori

Capricciosa 11,00

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, carciofi della Puglia, funghi, capperi, acciughe e origano

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, boiled ham, artichokes, mushrooms, capers, anchovies and oregano

Birra suggerita  0,33 l / 7,00 €

Terra

Napoletana 8,50

Con pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi e origano
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano

Prosciutto cotto taglio scamone e funghi



Sureshe

Ho iniziato 10 anni fa come aiuto pizzaiolo e oggi sono il referente della pizzeria con una grande responsabilità sulla nostra pizza Gluten free.



Marcelo

Io amo lavorare in squadra e oggi sono felice di poter esprimere questa mia passione nella più bella: La Costa in Bra.



A RICHIESTA TUTTE SENZA GLUTINE
CON LIEVITO MADRE

ALL AVAILABLE GLUTEN FREE
WITH NATURAL YEAST

24 ore di lievitazione



Alle quattro stagioni

Alle quattro stagioni 11,00

Con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto taglio scamone, funghi e carciofi della Puglia - Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, boiled ham, mushrooms and artichokes

Salamino piccante 10,00

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni

Birra suggerita  0,33 ℓ
Edgar 7,00 €

Tonno 10,00

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and tuna marinated in olive oil

Calzone 11,00

Con prosciutto cotto taglio scamone, ricotta e pomodoro
 Stuffed pizza with mozzarella cheese, boiled ham, ricotta cheese and tomato sauce

Funghi 9,00 

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms

Prosciutto cotto taglio scamone 9,50

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and boiled ham

Amanti della Bufala e Burrata




Alla Costa

Bufala e fiori di zucca 12,50 

Con pomodoro, mozzarella di bufala e fiori di zucca
 Hand made pizza with tomato sauce, buffalo mozzarella cheese and pumpkin flowers



Suggerimento 0,10 ℓ
 Pinot Grigio DOC Peter Zemmer 6,00 €

Bufala con pomodori ciliegini 12,50 

Con pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico all'uscita dal forno
 Hand made pizza with buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and fresh basil after baking



Suggerimento 0,10 ℓ
 Lugana Mandolara DOC Le Morette 6,00 €

Burrata e pesto 12,50 

Con pomodoro e mozzarella, pomodori ciliegini e all'uscita dal forno burrata e pesto di rucola
 Hand made pizza with tomatoe sauce and mozzarella cheese, cherry tomatoes and after baking burrata cheese and arugola pesto

Burrata e Crudo 13,50

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, burrata cheese and Montagnana Ham DOP



Bufala con pomodorini ciliegini



Rustica

Specialità della Costa

Specialità del pizzaiolo 13,00

Con pomodoro e mozzarella, salamino piccante, würstel, gorgonzola, melanzana, pancetta e cipolla

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni, wurstel, gorgonzola cheese, egg-plant, bacon and onions

"Alla Costa" 13,00

Con mozzarella, porcini, pomodorini scottati in cottura, in uscita dal forno stracciatella, rucola e zafferano

Hand made pizza with mozzarella cheese, porcini mushrooms, sautéed cherry tomatoes and after baking stracciatella cheese, arugula and saffron



Suggerimento 0,10 /
Soave Fonte DOC Classico Canoso 5,50 €

Philadelphia e Gamberoni 13,00

Con mozzarella, gamberoni grigliati, pomodori ciliegini, philadelphia e foglie di menta dopo la cottura

Hand made pizza with mozzarella cheese, grilled king prawns, cherry tomatoes, philadelphia cheese and after baking mint leaves



Suggerimento 0,10 /
Franciacorta Berlucchi Satèn 7,00 €

Carbonara 12,00

Con pomodoro, mozzarella, uova, pancetta e Parmigiano Reggiano

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, eggs, bacon and parmesan cheese

Rustica 13,50

Con pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e prosciutto crudo

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, porcini mushrooms, italian sausage and Montagnana DOP ham

Birra suggerita 0,33 /
Brussa 7,00 €



Ogni ingrediente in aggiunta 2,00

Aggiunta di crudo, speck, finferli, porcini 3,00

Pizza senza glutine con lievito madre 2,00

Mozzarella senza lattosio 2,00

24 ore di lievitazione

Per gli amanti delle verdure

Alle melanzane

10,00



Con pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e parmigiano dopo cottura
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplants and parmesan after baking

Vegetariana

12,00



Con pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodori freschi in fette e fiori di zucca e parmigiano
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, zucchini, fresh sliced tomatoes, pumpkin flowers and parmesan

Ortolana Grigliata

13,00



Con pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori e melanzane alla griglia, e parmigiano dopo cottura
Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled zucchini, eggplants and tomatoes, and parmesan after baking



Suggerimento

Bardolino DOC Classico Albino Piona

0,10 €

5,50 €



Verifica della temperatura



Una fase della lavorazione del Lievito Madre senza glutine

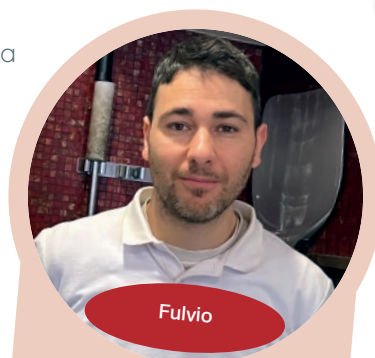
31 gennaio 2016

una data da ricordare

In questo giorno nasce dalla nostra passione e dedizione alla continua ricerca di materie d'eccellenza il nostro **Lievito Madre**, unico perché realizzato per la prima volta **SENZA GLUTINE**.



100% lievito madre - 0% glutine



Fulvio

Non c'è niente di meglio di una pizza, tranne due pizze!

Burrata e pesto



Carbonara



Verdure grigliate

Contorni

Verdure cotte	6,00
<i>Selection of cooked vegetables</i>	
Verdure grigliate	6,00
<i>Selection of grilled vegetables</i>	
■ Patatine fritte*	6,75
<i>French fries*</i>	
Patate al forno	6,00
<i>Oven roasted potatoes</i>	
Insalata verde	6,00
<i>Mixed greens salad</i>	
■ Insalata mista	6,50
<i>Mixed salad with lettuce, chicory, carrots, tomatoes, cabbage and cucumber</i>	



Burrata

Formaggi

Mozzarella di bufala CAMPANIA	6,00
Burrata PUGLIA	6,00
Parmigiano Reggiano EMILIA	6,00
Provolone Dolce LOMBARDIA	6,00
Brie	6,00



Gelati artigianali

Gusti vari a pallina 2,50

Crema, Fiordilatte, Cioccolato, Nocciola, Stracciatella,
Pistacchio, Cocco, Yogurt, Fragola e Limone
*Vanilla, Milk Cream, Chocolate, Hazelnuts, Stracciatella,
Pistachio, Coconut, Yogurt, Strawberry and Lemon*

Banana Split 9,00

Banana with selection of ice cream and whipped cream

Coppe gelato

Coppa mista con tre gusti a piacere 7,50

Create your own cup with three flavors of your choice

Coppa Costa 11,00

Con macedonia di frutta, gelato alla vaniglia e panna
Mixed fruits with vanilla ice cream topped with whipped cream

Eis Caffè alla crema 9,00

Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream

Eis al cioccolato 9,00

Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream

Coppa Fragola 9,00

Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

Coppa Frutti di Bosco 9,00

Selection of berries with yogurt ice cream

Coppa Amarena 9,00

Amarena cherries with fiordilatte ice cream and whipped cream

Coppa Cocco e Cioccolato 9,00

Fiordilatte, stracciatella e cioccolato con scaglie di cocco,
panna e nocciole
*Fiordilatte, stracciatella and chocolate ice cream topped
with coconut flakes, whipped cream and hazelnuts*

Coppa Fiordilatte e Smarties 6,00

Fiordilatte ice cream with Smarties chocolate candies

Dolci e Frutta

Tiramisù | **VENETO**



6,50

Semifreddo con amaretti

oppure con amarena

6,50

Cheesecake alla fragola



6,50

Crème brûlée e mango fresco



6,50

Specialità di stagione

Panna cotta ai frutti di bosco



6,50

Sufflé al cioccolato

6,50

Macedonia di frutta fresca

6,00

Fragole

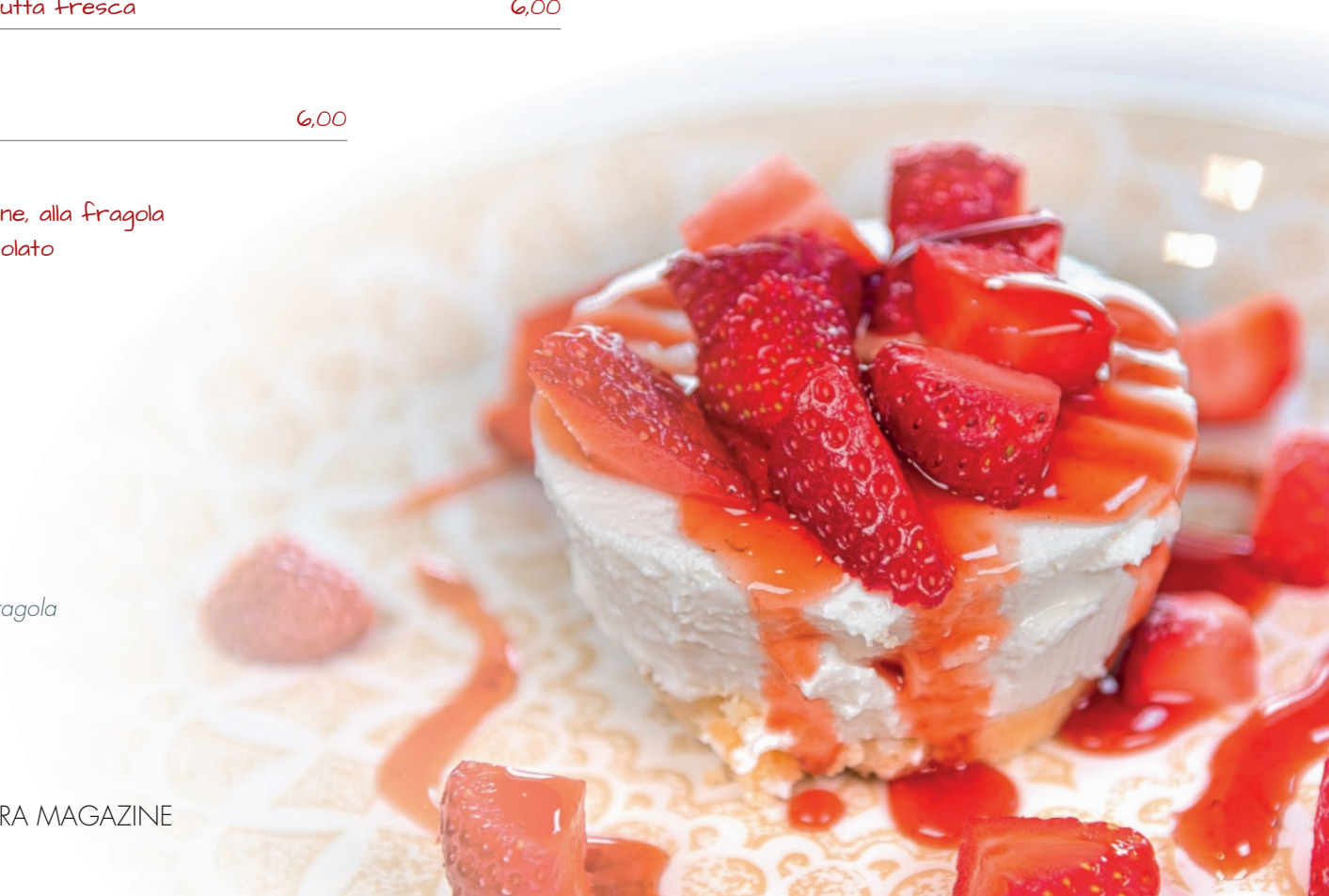
6,00

Sorbetto al limone, alla fragola
oppure al cioccolato

analcolico 4,50

classico 5,00

Cheesecake alla fragola



Birre alla spina - Draft Beer

Castello La Decisa	0,20 ℓ	4,00	0,40 ℓ	6,00
Castello La Decisa al litro			1 ℓ	13,00
Radler	0,20 ℓ	4,00	0,40 ℓ	6,00

Birre in bottiglia

Italiane:	Superior Tradizionale Moretti Originale	6,00
Internazionali:	Beck's Corona	6,50
Analcoliche:	Beck's	6,50
Franziskaner Hefe-Weissbier		7,50
Senza Glutine:	Superior Peroni	6,00



Succhi & Spremute

Succo di frutta	4,50
Spremuta d'arancia fresca	6,00
Spremuta estratta a freddo di frutta o verdura	7,00
Frullato preparato con l'acqua	8,00
Frappè preparato con il latte	8,00

Acqua & Bibite

Acqua minerale	0,50 ℓ	3,00	1 ℓ	4,00
----------------	--------	------	-----	------

Bibite in bottiglia di vetro 0,33 ℓ

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zero, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	4,50
---	------



Bibite in bottiglia di vetro 0,275 ℓ

Chinotto, Limonata, Aranciata Amara	4,00
-------------------------------------	------

Bibite in lattina 0,33 ℓ

The freddo al limone o alla pesca	3,50
-----------------------------------	------

Bibite alla spina	0,30 ℓ	3,50	0,40 ℓ	4,50
-------------------	--------	------	--------	------

Red Bull	4,00
----------	------





Birrificio Agricolo

in un'oasi naturale

Birra artigianale non filtrata alla spina



B20 - Sibilla (4,6%) 0,2 lt.€ 5,00 B20 - Sibilla (4,6%) 1 lt.€ 15,00
 B20 - Sibilla (4,6%) 0,4 lt.€ 7,00

birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione.
 Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità.



Terra 0,33 / 7,00
 Birra chiara in stile Blanche.
 Caratterizzata dalla tipica leggera
 speziatura di coriandolo e buccia d'arancie
 biologiche di Sicilia. Consigliata
 con pesce, insalate piatti freschi.
 (5,3% Vol.)



Gabi 0,33 / 7,00
 Birra biondo d'orato in stile Czech Pils.
 Profumi freschi, leggermente floreali
 e fruttati. Piacevolmente amara.
 Consigliata con pizze, primi
 piatti, carni bianche.
 (5,0% Vol.)



Brussa 0,33 / 7,00
 birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto
 dolce di malti caramellati ben bilanciati
 da un piacevole amaro. Consigliata con
 carni, arrostiti, risotti aromatici.
 (5,8% Vol.)



Edgard 0,33 / 7,00
 Birra leggermente ambrata in stile
 Session IPA. Ricca di varietà di
 luppolo, con note speziate, fruttate
 e piacevolmente amara. Consigliata
 con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



Una miscela UNICA, preparata con caffè 100% arabica di prima scelta proveniente dal Brasile, Etiopia e Centro America. Ogni tipo di caffè viene tostato singolarmente per esaltarne le qualità e miscelato con sapienza. Tostati vicinissimi a noi per garantire la massima freschezza. In tazzina ha un carattere forte ma dal boccolato dolce, crema intensa e una lieve nota di piacevole acidità.

Caffetteria

Espresso italiano	2,50
Decaffeinato espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Macchiato	3,00
Latte macchiato	4,00
Espresso freddo shakerato con zucchero	4,00
Caffè americano	3,00

Caffè Vienna	4,00
Irish Coffee	8,00
Cioccolata calda	4,00
Cioccolata calda con panna	4,50
The	4,00
INFUSIONI	
melissa, valeriana e frutta	4,00
Marocchino, Ginseng, Orzo	3,50

Cocktails nazionali

MiTo: Milano Torino	7,50
Americano	8,00
Americano sbagliato	8,00
Negroni	8,00
Negroni sbagliato	8,00
Bellini	8,00
Mimosa	8,00
Hugo	7,00

Cocktails Internazionali

Margarita	8,50
Caipirinha	8,50
Mojito	8,50
Cosmopolitan	8,50
Long Island.	8,50

Aperitivi

Analclici

Gingerino, Crodino, Sanbitter	5,00
-------------------------------	------

Spritz

Aperol, Campari, Biondo e Cynar	7,00
---------------------------------	------

Aperitivo "Costa"	7,00
-------------------	------

Aperitivo "Costa" analcolico	6,00
------------------------------	------

Long Drink

Cuba Libre	8,50
------------	------

Gin Fizz	8,50
----------	------

Vodka Tonic	8,50
-------------	------

Sex on the Beach	8,50
------------------	------

Gin Tonic	8,50
-----------	------

Gin Lemon	8,50
-----------	------

Campari Orange	8,50
----------------	------

Grappe

Grappa di Amarone	7,50
-------------------	------

Grappa di Chardonnay	6,50
----------------------	------

Grappa di Moscato	6,50
-------------------	------

Liquori nazionali

Amaretto	5,50
----------	------

Amaro del Capo	5,50
----------------	------

Anima Nera	5,50
------------	------

Averna, Braulio	5,50
-----------------	------

Fernet Branca	5,50
---------------	------

Montenegro	5,50
------------	------

Sambuca	5,50
---------	------

Ramazotti	5,50
-----------	------

Vecchia Romagna	5,50
-----------------	------

Liquori esteri

Rum Bacardi	7,50
-------------	------

Drambuie	7,50
----------	------

Cointreau	7,50
-----------	------

Vodka Absolut	7,50
---------------	------

Grand Marnier	7,50
---------------	------

Tequila	7,50
---------	------

Baileys	7,50
---------	------

Jaegermeister	7,50
---------------	------

Havana 7	8,00
----------	------

Whisky

Four Roses, J & B	7,00
-------------------	------

Johnnie Walker	7,00
----------------	------

Jameson	7,00
---------	------

Jack Daniel's	8,00
---------------	------

Glen Grant	7,00
------------	------

Ballantine's	7,00
--------------	------

Whisky Riserva

Lagavulin 16	14,00
--------------	-------

Talisker Storm	9,00
----------------	------

Chivas	9,00
--------	------

Caol Ila	10,00
----------	-------

Brandy e Cognac

Cardenal Mendoza	9,50
------------------	------

Carlos I	9,50
----------	------

Fundador	9,50
----------	------

Lepanto	11,50
---------	-------

Courvoisiers V.S.	9,50
-------------------	------

Martell V.S	9,50
-------------	------

Remy Martin V.S. O.P.	10,50
-----------------------	-------





Tagliere di salumi
e formaggi

con giardiniera 19,00

*Selection of Italian cheese,
prosciutto,
speck and salami to share*



Taranga

*Sono un cameriere allegro e solare,
sempre pronto a scherzare e a fare
volentieri quattro chiacchiere.*



Bollicine 0,75

METODO CHARMAT

Mossa	Spumante Extra Brut	Canoso	24,00
Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rosè	DOC Extra Dry	Oasi La Brussa	28,00
Prosecco di Valdobbiadene	DOCG Sup. Millesimato	Via Vetti "Confraternita" di Valdobbiadene"	32,00

METODO CLASSICO

Trento	DOC Metodo Classico	Villa Vescovile	38,00
Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	48,00
Franciacorta	DOCG Cuvee Prestige	Ca del Bosco	54,00
Franciacorta	DOCG Satèn	Berlucchi 'Gi	42,00
Franciacorta	DOCG Rosè	Berlucchi 'Gi	45,00
Champagne	Brut Souverain	Henriot Reims 1808	68,00

Bollicine 0,375

Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	28,00
Franciacorta	DOCG Cuvee Prestige	Ca del Bosco	34,00

Bollicine al bicchiere

Prosecco Rosè	DOC Extra Dry	Oasi la Brussa	5,50
Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	5,50
Franciacorta	DOC Satèn	Berlucchi 'Gi	7,00

Vino da dessert 0,75

Moscato d'Asti	DOCG	Orlando Abrigo	30,00
----------------	------	----------------	-------

Vino da dessert al bicchiere

Moscato d'Asti	DOCG	Orlando Abrigo	5,50
----------------	------	----------------	------



Camillo

Convivere ogni giorno con persone di nazioni e culture diverse è quello che mi affascina in questo locale.

Il nostro consiglio per Voi

- Soave
- Lugana
- Custoza

Fonte DOC Classico Canoso

I Frati DOC Cà dei Frati

DOC Albino Piona

- Valpolicella
- Valpolicella
- Valpolicella
- Bardolino

DOC Superiore - Terra di Canoso

DOC Ripasso Superiore - Regolo di Sartori

Amarone DOC Classico Le Salette La Marega

DOC Albino Piona



Vino bianco della nostra Cantina

CUSTOZA DOC	0,25 l / 7,50	0,5 l / 12,00	1 l / 18,50
-------------	---------------	---------------	-------------

Vini Bianchi 0,75

Custoza	DOC	Albino Piona	25,00
Soave	DOC Classico	Pieropan	23,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	26,00
Lugana Mandolara	DOC	Le Morette	27,00
Lugana	DOC	Otella	30,00
Lugana I Frati	DOC	Cà dei Frati	32,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	29,00
Chardonnay	DOCG Alto Adige Cantina Kellerei Terlan		32,00
Fresco di Masi	Bianco Verona IGT Bio	Masi	26,00

Vini Bianchi 0,375

Soave	DOC Classico	Pieropan	14,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	16,00
Lugana I Frati	DOC	Cà dei Frati	19,00

Vini Bianchi al bicchiere

Fresco di Masi	Bianco Verona IGT Bio	Masi	5,50
Custoza	DOC	Albino Piona	5,50
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	5,50
Lugana Mandolara	DOC	Le Morette	6,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	6,00

Mossa	Spumante Extra Brut		24,00
Soave Fonte	DOC Classico		26,00
Valpolicella Terra	DOC Superiore		32,00



Canoso produce dal 1876 vini tra le dolci colline di Soave. Oggi la nostra missione è di creare vini di alta qualità grazie a una coltivazione dal passo lieve, rispettosa del terreno e della vigna. La maturazione dei nostri vini avviene solo in acciaio, per esaltare i profumi e sapori del terreno vulcanico ereditato dall'antico Calvarina.

Siamo orgogliosi dei nostri dodici ettari, esposti a sud-est e abbracciati alle pendici delle colline. Sono terreni difficili da coltivare, che nel tempo ci hanno premiato con quelle tipiche e spiccate note minerali che rendono inconfondibili i nostri vini bianchi. Nel 2019 Canoso ha introdotto il suo Valpolicella Superiore Terra e il suo Amarone Corpo. Un omaggio alla varietà e ricchezza della storia del vino a Verona, che abbiamo voluto affrontare con quell'amore per la qualità e la tradizione che ci distingue.



Vino rosso della nostra Cantina

ROSSO VERONESE IGT	0,25 l 8,50	0,5 l 13,00	1 l 19,50
--------------------	-------------	-------------	-----------



Vini Rossi e Rosati 0,75

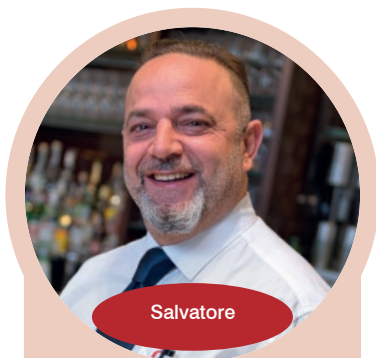
Chiaretto di Bardolino	DOC	Poggi	22,00
Bardolino	DOC Classico	Poggi	22,00
Bardolino	DOC Classico	Albino Piona	26,00
Lambrusco	IGT di Mantova	Virgili Pjafoc	28,00
Chianti	DOC G	Riserva Bonacchi	32,00
Campofiorin	Rosso del V.se IGT	Masi	38,00
Pinot Nero	DOC Alto Adige	Franz Haas	46,00
Valpolicella	DOC Classico	Monte del Fra	25,00
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	27,00
Valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	32,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	36,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Speri	40,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette La Marega	68,00

Vini Rossi e Rosati 0,375

Bardolino	DOC Classico	Poggi	13,00
Campofiorin	Rosso del V.se IGT	Masi	20,00
Valpolicella	DOC Classico	Monte del Fra	15,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	18,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette La Marega	36,00

Vini Rossi e Rosati al bicchiere

Chiaretto di Bardolino	DOC	Poggi	5,00
Bardolino	DOC Classico	Albino Piona	5,50
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	6,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	7,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette La Marega	12,00



Salvatore

Sono alla Costa da 17 anni e sono orgoglioso di lavorare nella più bella piazza di Verona che mi permette di esprimere la mia esuberanza e la mia voglia di vivere.

For the little ones

per i nostri piccoli ospiti

Per sviluppare il palato dei vostri figli scegliete un piatto dal nostro menu, noi siamo felici di prepararvi una mezza porzione, naturalmente a metà prezzo.

To develop your children's taste buds, feel free to choose a dish from the menu: we'll gladly prepare a half portion, obviously at half price.

In caso di allergie e intolleranza alimentari...

Stare a tavola deve essere anzitutto un piacere.

In caso di allergie, intolleranze o restrizioni dietetiche non esitare a parlarne con il nostro preparatissimo staff, che saprà consigliarti al meglio e trovare nel nostro ricco menu una scelta golosa e sicura per te.

In case of dietary restrictions

Dining should be a pleasure first and foremost.

If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions, don't hesitate to talk to our highly trained staff, who will be able to give you the best advice and find a tasty and safe choice for you in our extensive menu.

