

# La Costa in Bra®

## Benvenuti a La Costa in Bra!

È un vero piacere per i miei collaboratori, per la mia famiglia e per me darvi il benvenuto sotto l'Ala dell'Arena di Verona nel cuore di Piazza Bra. Grazie per averci scelto, grazie per la vostra fiducia. Siamo convinti che ogni momento di convivialità possa diventare un ricordo speciale, e siamo grati di poterlo condividere con voi, oggi.

Ogni giorno, lavoriamo per raccontarvi la nostra passione per i sapori semplici e tradizionali, e ci impegniamo perché ogni nostro piatto vi possa trasmettere proprio questo. Due generazioni e tanti anni di esperienza, alla ricerca degli ingredienti migliori, per cercare di dare alle nostre ricette un carattere unico e inconfondibile.

Ed è proprio grazie al sapore dei prodotti artigianali, come quello della nostra pizza, lievitata con pazienza, dei nostri dolci fatti in casa o della nostra selezione di birre e vini del territorio, che possiamo offrirvi un'esperienza davvero autentica. Questo è ciò che cerchiamo di trasmettere ogni giorno con il nostro lavoro, una visione che potete toccare con mano, sfogliando le pagine di questo nostro menù raccontato.

Grazie ancora per essere venuti a trovarci, e per averci reso partecipi di questo momento speciale nella vostra giornata.



CLICK TO READ  
ME IN ENGLISH!





## 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



Allergeni alimentari presenti in menu



Insalata di mare



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*

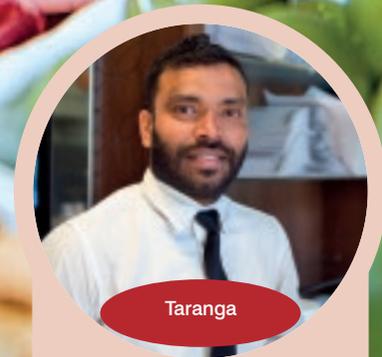




Tagliere di salumi  
e formaggi

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.*

## Primi Piatti

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

*Spaghetti with tomatoe sauce*

Spaghetti alle vongole  
con pomodorini ciliegini | **NAPOLI** 15,00

*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** 15,00 

*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 €

Fresco di Masi Bianco di Verona IGT Bio 5,50 €

Pappardelle ai porcini\* saltati nella panna

con scaglie di pecorino | **TOSCANA**

14,00

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



Suggerimento

0,10 €

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



Bobby

Far parte di questo team  
è per me un onore. Ogni giorno  
accolgo spontaneamente i nostri ospiti  
con un sorriso sincero.

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 14,00

**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**

18,00

Con calamari\*, gamberetti\*, sepioline\* 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 22,00

*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*

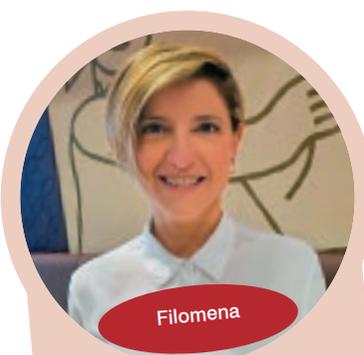
Galletto alla griglia con patate al forno 17,00

*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\**



Filomena

*Lavorare qui mi permette di servire i nostri clienti con dedizione e di contribuire a rendere speciale ogni loro visita.*

Costata di manzo alla griglia



Galletto alla griglia



Insalata Nizzarda



## Insalatone

■ **Insalata Caprese** | **NAPOLI** 13,50

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"** 14,00

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** 13,00 

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** 15,00

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** 13,00 

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





# La nostra cucina senza glutine

## Our gluten free offering /

<b>Insalata di mare   SICILIA</b>	<b>16,50</b>
Con seppie*, polipo*, code di gamberi*, sedano e pomodorini <i>Seafood salad with cuttlefish*, squid*, king prawns*, celery and cherry tomatoes</i>	
<b>Carpaccio di manzo con parmigiano a scaglie e champignons freschi su letto d'insalata   VENEZIA</b>	<b>16,50</b>
<i>Beef carpaccio with Parmesan flakes and fresh champignons on fresh salad</i>	
<b>Prosciutto crudo di Montagnana DOP e melone</b>	<b>15,50</b>
<i>Montagnana DOP ham with melon</i>	
<b>Spaghetti alle vongole con pomodorini ciliegini   NAPOLI</b>	<b>15,00</b>
<i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	
<b>Fusilli con gamberi e fiori di zucca</b>	<b>16,00</b>
<i>Fusilli pasta with king prawns* and pumpkin flowers</i>	
<b>Spaghetti al pomodoro   NAPOLI</b>	<b>13,00</b>
<i>Spaghetti with tomatoe sauce</i>	
<b>Risotto all'Amarone   VERONA</b>	<b>15,00</b>
<i>Risotto cooked with Amarone, butter and parmesan</i>	
<b>Pasticcio di lasagne con sfoglia all'uovo   BOLOGNA</b>	<b>14,00</b>
<i>Lasagne of egg pasta layered with ragu sauce, tomato sauce, bechamel sauce and cheese</i>	
<b>Filetto di branzino alla griglia con patate spadellate</b>	<b>18,00</b>
<i>Grilled sea bass fillet served with sauteed potatoes</i>	
<b>Petto di pollo scottato alla griglia</b>	<b>16,00</b>
<i>Chicken breast from the grill served with freshly sauteed vegetables</i>	
<b>Costata di manzo alla griglia</b>	<b>22,00</b>
<i>Grilled rib eye steak served with its bone served with freshly sauteed vegetables</i>	



# 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** 9,00

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

**Prosciutto cotto taglio scamone e funghi** 10,50

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  
**Gabi** 7,00 €

**Ai quattro formaggi** 11,50 

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

 Suggestimento 0,10 l  
Valpolicella DOC Classico Sartori 6,00 €

**Capricciosa** 11,50

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  
**Terra** 7,00 €

**Napoletana** 9,00

Con pomodoro e mozzarella, acciughe, capperi e origano

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers and oregano



A RICHIESTA TUTTE SENZA GLUTINE  
CON LIEVITO MADRE

ALL AVAILABLE GLUTEN FREE  
WITH NATURAL YEAST

24 ore di lievitazione

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.



Alle quattro stagioni

**Alle quattro stagioni** 11,50

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** 10,50

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni

Birra suggerita  0,33 ℓ  
**Edgar** 7,00 €

**Tonno** 10,50

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

**Calzone** 11,50

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

**Funghi** 9,50 

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and mushrooms

**Prosciutto cotto taglio scamone** 10,00

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



Alla Costa

## Amanti della Bufala e Burrata

**Bufala e fiori di zucca** 13,00 

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** 13,00 

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** 13,00 

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** 14,00

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 13,50

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" 13,50

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 13,50

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 12,50

Con pomodoro, mozzarella, uova, pancetta e Parmigiano Reggiano

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

### Rustica 14,00

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

10,50



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

### Vegetariana

12,50



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

13,50



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

0,10 /

Bardolino DOC Classico Albino Piona

5,50 €



Verifica della temperatura



Una fase della lavorazione del Lievito Madre senza glutine

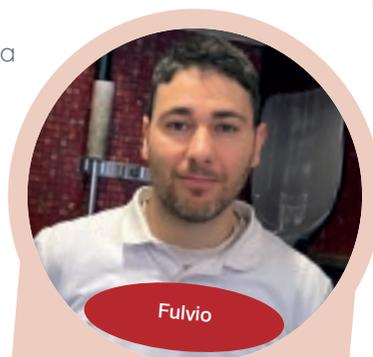
## 31 gennaio 2016

### 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  
*Selection of cooked vegetables*

Verdure grigliate 6,00  
*Selection of grilled vegetables*

■ Patatine fritte\* 6,75  
*French fries\**

Patate al forno 6,00  
*Oven roasted potatoes*

Insalata verde 6,00  
*Mixed greens salad*

■ Insalata mista 6,50  
*Mixed salad with lattuce, chicory, carrots, tomatoes, cabbage and cucumber*



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

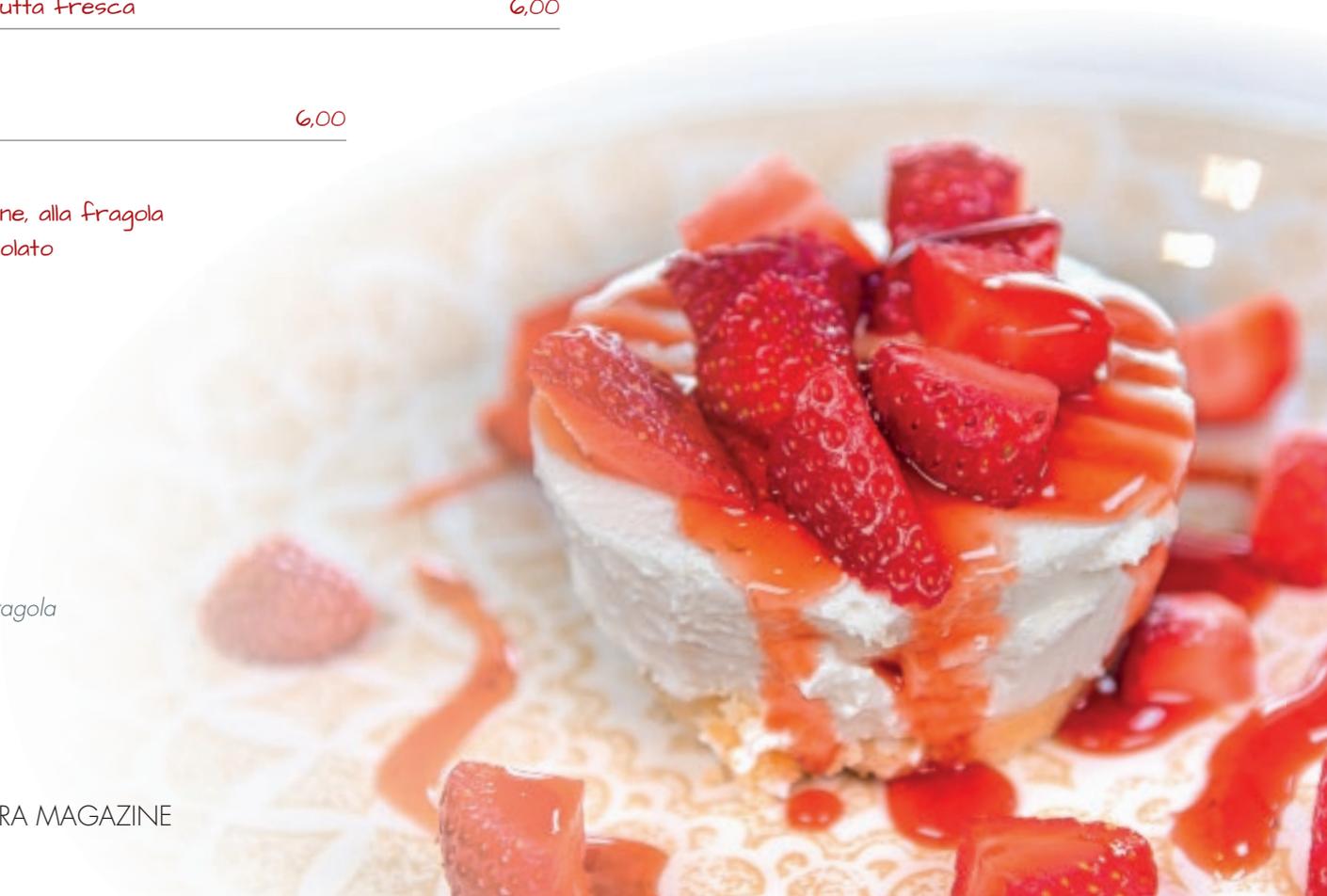
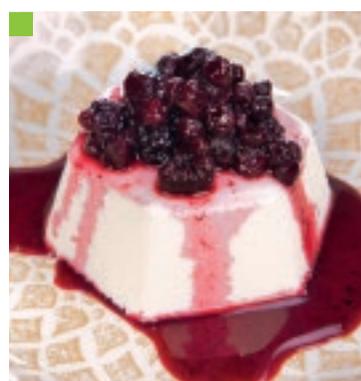
6,00

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 **BIO** in bottiglia di vetro 0,275 ℓ

Chinotto, Limonata, Aranciata Amara	<b>LURISIA</b>	4,50
-------------------------------------	----------------	------

Bibite in lattina 0,33 ℓ

The freddo al limone o alla pesca	4,00
-----------------------------------	------

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.)



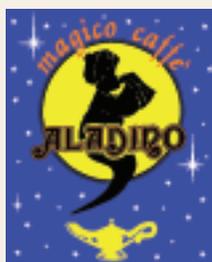
**Brussa 0,33 / 7,00**

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 boccatto 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

<b>INFUSIONI</b>	
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	9,00
Caipirinha	9,00
Mojito	9,00
Cosmopolitan	9,00
Long Island.	9,00



## 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	10,00
------------	-------

Gin Fizz	10,00
----------	-------

Vodka Tonic	10,00
-------------	-------

Sex on the Beach	10,00
------------------	-------

Gin Tonic	10,00
-----------	-------

Gin Lemon	10,00
-----------	-------

Campari Orange	10,00
----------------	-------

## 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
-----------------------	-------



## Bollicine 0,75

### METODO CHARMAT

Mossa	Spumante Extra Brut	Canoso	25,00
Prosecco	DOC Brut	Oasi La Brussa	27,00
Prosecco Rosè	DOC Extra Dry	Oasi La Brussa	29,00
Prosecco di Valdobbiadene	DOCG Sup. Millesimato	Via Vetti "Confraternita" di Valdobbiadene	33,00

### METODO CLASSICO

Trento	DOC Metodo Classico	Villa Vescovile	39,00
Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	49,00
Franciacorta	DOCG Cuvee Prestige	Ca del Bosco	55,00
Franciacorta	DOCG Satèn	Berlucchi 'Gi	43,00
Franciacorta	DOCG Rosè	Berlucchi 'Gi	46,00
Champagne	Brut Souverain	Henriot Reims 1808	69,00

## Bollicine 0,375

Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	29,00
Franciacorta	DOCG Cuvee Prestige	Ca del Bosco	35,00

## 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	31,00
----------------	------	----------------	-------

## 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	26,00
Soave	DOC Classico	Pieropan	24,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	27,00
Lugana Mandolara	DOC	Le Morette	28,00
Lugana	DOC	Otella	31,00
Lugana I Frati	DOC	Cà dei Frati	33,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	30,00
Chardonnay	DOCG Alto Adige Cantina Kellerei Terlan		33,00
Fresco di Masi	Bianco Verona IGT Bio	Masi	27,00

### Vini Bianchi 0,375

Soave	DOC Classico	Pieropan	15,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	17,00
Lugana I Frati	DOC	Cà dei Frati	20,00

### 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		25,00
Soave Fonte	DOC Classico		27,00
Valpolicella Terra	DOC Superiore		33,00



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

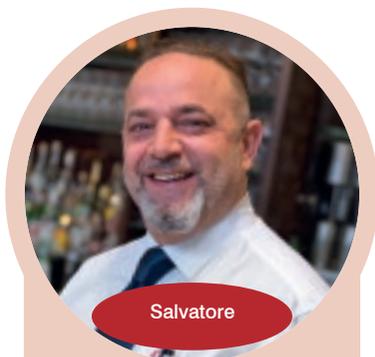
Chiaretto di Bardolino	DOC	Poggi	23,00
Bardolino	DOC Classico	Poggi	23,00
Bardolino	DOC Classico	Albino Piona	27,00
Lambrusco	IGT di Mantova	Virgili Pjafoc	29,00
Chianti	DOCG	Riserva Bonacchi	33,00
Campofiorin	Rosso del V.se IGT	Masi	39,00
Pinot Nero	DOC Alto Adige	Franz Haas	47,00
Valpolicella	DOC Classico	Monte del Fra	26,00
Valpolicella	DOC Classico	Sartori	28,00
Valpolicella	DOC Superiore	Terra di Canoso	33,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	37,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Speri	41,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette La Marega	69,00

## Vini Rossi e Rosati 0,375

Bardolino	DOC Classico	Poggi	14,00
Campofiorin	Rosso del V.se IGT	Masi	21,00
Valpolicella	DOC Classico	Monte del Fra	16,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	19,00
Amarone	DOC Classico	Le Salette La Marega	37,00

## 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

**P**

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 esitate 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.*

