

## EXTRAKARTE

206	<b>Vitello Tonnato 'Art</b>	12,00
	hauchdünne Fleischscheiben (vom Schwein) an einer Thunfisch-Mayonnaisesauce	
95	<b>Bruschetta al Pomodoro</b>	6,50
299	<b>Mazzancolle al Mirto</b>	16,00
	Scampi in einer Rahmsauce mit einem Aroma von Myrten	
94	<b>Culatello di Zibello con Buffala</b>	17,00
	Büffelmozzarella mit Culatello-Schinken aus Zibello und Kirschtomaten	
324	<b>Tagliolini all' arancio</b>	16,00
	Tagliolini mit Krabben und Rucola in einer Orangensauce	
133	<b>Tagliolini an Trüffelsauce</b>	16,50
	- aus dem Parmesanleib -	
307	<b>Tagliolini con Culatello e zucchini al pepe verde</b>	16,00
	Tagliolini mit Culatello-Schinken und Zucchini an grünem Pfeffer	
342	<b>Fegato di Vitello alla Veneziana</b>	24,50
	Kalbsleber nach Venezianischer Art mit Salat und Rosmarinkartoffeln	
330	<b>Grigliata di Pesce</b>	1 Person 27,50
	gemischter Fischteller vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat	2 Personen 54,00

## SONDERAKTION

Rosso di Chieti - Passo dei Sani

1 Flasche 15,00€ ab 24 Flaschen je Fl. 14,00€

(Preis nur zum Mitnehmen)

## OFFENE WEINE

Trockener Landwein rot	0,2 l	6,00
Lieblicher Landwein rot	0,2 l	6,00
Trockener Landwein weiß	0,2 l	6,00
Lieblicher Landwein weiß	0,2 l	6,00
Trockener Landwein rosé	0,2 l	6,00

## APERITIF UND COCKTAIL

Cynar		3,50
Martini Bianco		5,50
Martini Rosso		5,50
Campari Orange		8,00
Aperol Spritz		8,00
Hugo		8,00
Prosecco	0,1 l	6,50
Sherry dry oder medium		4,00



## ROTWEIN

Rosso Di Chieti	„Passo dei Sani“	Flasche	28,00
		Glas	8,50
Cannonau	„Contini“	Flasche	30,00
		Glas	9,50

## SONDERAKTION

(Preis nur zum Mitnehmen)

Rosso Di Chieti „Passo dei Sani“	Flasche 15,00
	ab 24 Flaschen je 14,00

**Fragen Sie bitte nach unserer separaten Weinkarte!**

Genießen Sie unsere ausgesuchten Weine auch bei sich zuhause!  
Fragen Sie einfach nach unseren besonderen  
Außer-Haus-Angeboten.

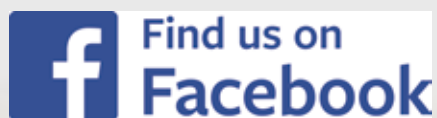


## WEISSWEIN

Lugana	Flasche	27,00
	Glas	8,00
Pinot Grigio	Flasche	26,00
	Glas	7,50
Vermentino	Flasche	28,00
	Glas	8,00
Karmis	Flasche	29,00
	Glas	8,50

## ROSÉ

Bardolino Chiaretto	Flasche	27,00
	Glas	8,00



<https://de-de.facebook.com/ristorante.costa.smeralda>



## ANTIPASTI

- |   |  |            |       |
|---|--|------------|-------|
| 1 | <b>Antipasto della Casa</b><br>Italienische Vorspeise nach Art des Hauses                                | pro Person | 14,00 |
| 2 | <b>Insalata di Pesce</b><br>Frischer Fischsalat  |            | 13,50 |
| 3 | <b>Bresaola italienischer Rinderschinken</b><br>auf Rucola, Trüffelöl und Parmesan                       |            | 14,00 |
| 4 | <b>Carpaccio Classico</b><br>rohe hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Olivenöl, Parmesan und Rucola       |            | 14,00 |
| 5 | <b>Lumache Costa Smeralda</b><br>Schnecken nach Art des Hauses   |            | 12,50 |
| 6 | <b>Lumache al Pomodoro</b> <sup>2,20</sup><br>Schnecken in Tomatensauce mit Käse <sup>1</sup> überbacken |            | 10,50 |

## MINESTRE

- |   |  |  |      |
|---|--|--|------|
| 8 | <b>Crema di Pomodoro</b> <sup>4</sup><br>hausgemachte Tomatencremesuppe          |  | 7,50 |
| 9 | <b>Zuppa di Cipolla</b> <sup>4,20</sup><br>hausgemachte überbackene Zwiebelsuppe |  | 7,50 |



## INSALATE

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 10 | <b>Insalata Mista</b>  | 11,00 |
|    | Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais und Karotten                     |       |
| 11 | <b>Rucola e Parmigiano</b>   | 10,50 |
|    | Rucolasalat mit Parmesankäse   |       |
| 12 | <b>Capricciosa</b> <sup>1,2,3</sup>  | 13,50 |
|    | Salat, Tomaten, Gurken, Formvorderschinken, Käse <sup>1</sup> , Thunfisch und Ei |       |
| 13 | <b>Nicoise</b>   | 13,50 |
|    | Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Sardellen, Oliven und Ei                      |       |
| 15 | <b>Costa Smeralda</b> <sup>2</sup>   | 14,00 |
|    | Salat, Tomaten, Rucolasalat, Krabben, Zwiebeln und Mais                          |       |
| 16 | <b>Caprese</b>   | 11,00 |
|    | Tomaten, Mozzarella und Basilikum  |       |

## PRIMI PIATTI

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 17 | <b>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</b>                                       | 12,00 |
|    | mit Knoblauch und Peperoni (sehr scharf)  |       |
| 18 | <b>Spaghetti al Cartoccio</b> <sup>20</sup>                                     | 15,00 |
|    | mit flambierten Meeresfrüchten in Folie   |       |
| 20 | <b>Tagliolini al Pomodoro</b>   | 12,50 |
|    | hausgemachte grüne Nudeln mit frischer Tomatensauce,<br>Knoblauch und Basilikum |       |

## PRIMI PIATTI

22	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Tomatenhackfleischsauce	12,50
23	<b>Tagliolini Mari e Monti</b> <sup>1,2,3</sup> hausgemachte grüne Nudeln mit Tomaten, Krabben, Pilzen und Formvorderschinken	15,50
24	<b>Penne al Salmone</b> Nudeln mit frischem Lachs und Zwiebeln auf Rosésauce	14,50
25	<b>Penne quattro Formaggi</b> <sup>2</sup> Nudeln mit verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce	12,50
26	<b>Penne all Arrabiata</b> Nudeln mit Tomatensauce, Peperoni und Knoblauch (sehr scharf)	12,00
27	<b>Tortellini Panna, Prosciutto</b> <sup>1,2,3</sup> Tortellini in Sahnesauce mit Formvorderschinken	12,50
28	<b>Tortellini dello Chef</b> Tortellini nach Art des Küchenchefs	13,50
29	<b>Assagini di Pasta</b> drei verschiedene, frische Nudelspezialitäten in drei Saucen	16,00
31	<b>Lasagne</b> <sup>20</sup> Überbackener Nudelauflauf	12,50

**Kleine Portionen servieren wir lediglich unseren „kleinen“ Gästen!  
Die Preisreduzierung beträgt € 1,20.**

## CARNE

### ARGENTINISCHES RINDERFILET (BLACK ANGUS)

35	<b>Filetto alla Griglia</b> Angus-Filetsteak mit Rosmarinkartoffeln und Salat	34,50
36	<b>Filetto al Pepe</b> Angus-Filetsteak mit grünem Pfeffer und Cognac in Rahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur	37,50
37	<b>Filetto al Gorgonzola</b> Angus-Filetmedaillons auf Gorgonzolasahnesauce mit Nudeln	36,50
39	<b>Filetto ai Funghi</b> Angus-Filetsteak mit frischen Austernpilzen, Champignons, in Rahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur	36,50

## PESCE

40	<b>Salmone alla Griglia</b> Frisches Lachsfilet vom Grill mit Salat	23,50
41	<b>Scampi alla Griglia</b> Scampi (4 Stück) vom Grill mit Salat	26,00
42	<b>Scampi al Pepe Rosa</b> Scampi (4 Stück) auf Rosenpfeffer mit Salat	26,50
43	<b>Calamari Fritti</b> Gebackener Tintenfisch mit Salat	24,00

**Beilagenänderungen sind gegen Aufpreis möglich.**



## PIZZE

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse<sup>1</sup> als Grundzutaten belegt.

55	<b>Margherita</b>	9,50
57	<b>Salami</b> <sup>1</sup> mit Salami	11,00
58	<b>Prosciutto</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken	11,00
59	<b>Funghi</b> mit Champignons	11,00
60	<b>Tonno</b> mit Thunfisch	11,50
61	<b>Frutti di Mare</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	14,00
62	<b>Rucola e Parmigiano</b> mit Rucola und Parmesankäse	12,00
63	<b>Sardegna</b> mit Bresaola (ital. Rinderschinken), Rucola und Parmesankäse	16,00
64	<b>Prosciutto Ugo Arangino</b> mit Parmaschinken, Mozzarella und Gorgonzola	14,00
65	<b>Quattro Stagioni</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken, Artischocken, Thunfisch, Champignons	13,00
66	<b>Vegetariana</b> mit frischen Auberginen, Zucchini, Spinat und Pilzen	13,50
67	<b>Al Salmone</b> mit Zwiebeln, frischem Lachs und Knoblauch	14,00
68	<b>Capricciosa</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken, Pilzen, und gekochtem Ei	12,50
69	<b>Mare e Monti</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken, Pilzen, Krabben und Knoblauch	14,00



## PIZZE

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse<sup>1</sup> als Grundzutaten belegt.

70	<b>Spinaci e Gamberetti</b> <sup>2</sup> mit Spinat, Krabben und Knoblauch	14,00
71	<b>Capri</b> mit Mozzarella und Basilikum	11,00
72	<b>Hawaii</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken und Ananas	11,00
74	<b>Bolognese</b> mit Tomaten-Hackfleischsauce	12,50
75	<b>Spinaci</b> mit Spinat und Knoblauch	11,50
76	<b>Gamberetti</b> <sup>2</sup> mit Krabben und Knoblauch	12,50
79	<b>Petrocca</b> <sup>1,2,3</sup> mit Formvorderschinken, Spinat und Spiegelei	13,50
80	<b>Marco</b> <sup>2</sup> mit Zwiebeln, Ei, Krabben, Thunfisch und Champignons	14,00
81	<b>Gianluca</b> <sup>2</sup> mit Thunfisch, Krabben und Knoblauch	13,50
82	<b>Quattro Formaggi</b> <sup>2</sup> mit vier verschiedenen Käsesorten	12,50
83	<b>Pizza Carpaccio</b> <sup>2</sup> mit Carpaccio mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	16,00
97	<b>Pizza Rucola</b> mit Parmesan und Parmaschinken	14,00
84	<b>Pizza Pane</b>	6,00

**Kleine Portionen servieren wir lediglich unseren „kleinen“ Gästen!  
Die Preisreduzierung beträgt € 1,20.**

## DESSERT

Tiramisu hausgemacht	7,50
Panna Cotta hausgemacht	7,50
Dolce misto gemischtes Dessert	10,00

- weitere Desserts und Käsespezialitäten auf Anfrage -

## WARME GETRÄNKE

Kaffee <sup>5</sup>	2,70
Espresso <sup>5</sup>	2,70
Cappuccino <sup>5</sup>	3,50
Doppelter Espresso <sup>5</sup>	4,00
Tee	2,70
Latte Macchiato <sup>5</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>5</sup>	3,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,2L

Mineralwasser	2,50	Vöslauer -prickelnd- 0,25 l	3,00
Tonic Water <sup>10</sup>	3,00	Vöslauer -prickelnd- 0,75 l	7,50
Bitter Lemon <sup>10</sup>	3,00	Vöslauer -ohne- 0,25 l	3,00
Ginger Ale <sup>1</sup>	3,00	Vöslauer -ohne- 0,75 l	7,50
Coca Cola <sup>1,3,5,9</sup>	2,50	Apfelschorle 0,2 l	3,00
Coca Cola Light <sup>1,3,5,9</sup>	2,50		0,5 l 6,00
Fanta <sup>1,3</sup>	2,50	Maracujaschorle 0,2 l	3,00
Sprite <sup>2</sup>	2,50		0,5 l 6,00
Apfelsaft	3,00	Kirschschorle 0,2 l	3,00
Orangensaft	3,00		0,5 l 6,00
Sauerkirschsaft	3,00		

## BIERE

Pils vom Faß	0,3 l	3,50
Alt	0,3 l	3,50
Malzbier	0,3 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,60
Hefeweizenbier	0,5 l	5,50
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,50

## SPIRITUOSEN

Mirto Digestif aus Sardinien	2 cl	4,00
Vodka	2 cl	3,00
Aquavit	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Grappa Hausmarke	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Amaro Averna	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00

**Wir halten weitere Grappa- und Ginspezialitäten  
auf Anfrage für Sie bereit.**

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel  
7 geschwefelt  
8 mit Phosphat  
9 enthält eine Phenylalaninquelle  
10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten  
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein  
20 Teller ist heiß  
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr  
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.