



ANTICO È IL GESTO
DELLE TUE MANI
COME IL GRANO
DELLA FARINA
CHE TI IMBIANCA
I PALMI.
ESSE SI MUOVONO
MEMORI
DI RITUALITÀ E AMORE
CHE CI CONSEGNI
IN UN PIATTO,
E LA TUA CURA
CI SCIVOLA DENTRO
A MEDICARCI L'ANIMA

Vegetariano: 

Senza Glutine: 

Pane e Servizio € 3,00

Antipasti di Terra

BOMBETTE ALLA PUGLIESE SERVITE CON STICK DI POLENTA DI MAIS

OTTOFILE

(VARIETÀ ANTICA) (**)

INVOLTINI DI SUINO NERO DI MASSERIA, FARCITI CON
CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO (1,3,9,14)

14,00

BURRATA DI BUFALA, CAPOCOLLO DELLA MURGIA, SERVITA CON PANETTO

E N'DUJA (3,9)

14,00

INSALATA DI CARCIOFI, SCAGLIE DI GRANA 24 MESI ED OLIO E.V.O. VARIETÀ

CORATINA (3)

12,00

GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, PRODOTTI ARTIGIANALMENTE (3)

18,00

PARMIGIANA DI CARCIOFI (1,3,9,12,14)

12,00

**PUREA DI FAVE E CICORIA,
CON EMULSIONE DI OLIO E.V.O. VARIETÀ CORATINA**

12,00

LI MUERSI (5,9,12)

CROSTINI DI PANE (FATTO IN CASA), CIME DI RAPA, OLIVE DI GAETA, COLATA
DI ACCIUGHE,

FAGIOLI BIANCHI "MINUTI NOSTRANI", (COTTI IN TERRACOTTA) ED OLIO E.V.O.

12,00

FRISELLA PUGLIESE INTEGRALE (3,5,9,13)

STRACCIATELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
POMODORINI DATTERINI, OLIO E.V.O. "CORATINA" E MENTA

10,00

MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA, PECORA E VACCINO (3)

PROVENIENTI DAL GARGANO E DALL' AGRO DI COSENZA (NO ADDITIVI)

10,00





Antipasti di Mare

IL PESCE CHE PROPONIAMO NON È DI ALLEVAMENTO, MA SOLO PESCATO

TIEPIDO DI INSALATA DI MARE (4,5,8,12)

(CALAMARI, VONGOLE VERACI, GAMBERI DI MAZARA(*) E SCAMPO(**))

18,00

CARPACCIO DI PESCE AZZURRO AL MELOGRANO ()**

18,00

TARTARE DI TONNO ROSSO PESCATO NEL MAR MEDITERRANEO (5) ()**

AL TIMO

22,00

CRUDO DI MARE, (4,5,8)

TARTARE DI TONNO ROSSO (**), CARPACCIO DI PESCE AZZURRO (**),

GAMBERI ROSSI DI MAZARA (*) E OSTRICHE FRANCESI

38,00





Le Nostre Paste

LE PASTE SONO PRODOTTE IN CASA, A MANO,
UTILIZZANDO SOLO GRANI ANTICHI NAZIONALI,
MACINATI A PIETRA DA AGRICOLTURA CONSAPEVOLE.
IL GRANO ANTICO UTILIZZATO IN QUESTO MESE È IL "KHORASAN O ETRUSCO."

**ORECCHIETTE AL PATÈ DI OLIVE AL POMODORO FIASCHETTO BIO,
STRACCIATELLA DI BUFALA E BASILICO (3,9,12)
13,00**

**ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA E UN PIZZICO DI ACCIUGHE (5,9,12,13)
13,00**

**AGNOLOTTI VERDI, FATTI A MANO, RIPIENI DI BARBABIETOLA SERVITI CON
EMULSIONE DI OLIO E.V.O., GRANA PADANO, SCORZA DI LIMONE E SEMI DI
PAPAVERO (3,9,14)
14,00**

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON POLPETTE DI CARNE COME DA RICETTA
PUGLIESE (3,9,12,14)
13,00**

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA PESCATORA (4,5,8,9,12,14)
20,00**

**CAVATELLI FATTI A MANO CON CICERCHIE COTTE IN TERRACOTTA E
VONGOLE VERACI (4,9,12)
16,00**

I Nostri Secondi Piatti

LE CARNI CHE TROVATE NEL NOSTRO MENÙ
SONO PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI A PASCOLO BRADO O SEMIBRADO

PUCCIA PUGLIESE,

(POLPETTE DI CARNE DI MANZO IRLANDESE IN UMIDO SERVITE CON
STRACCIATELLA DI BUFALA) (3,9,12,14)

17,00

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON OLIO E.V.O.

(VARIETÀ MORAIOLO)

SALE MALDON E CIME DI RAPA STUFATE (12)

25,00

**COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE DI MONTAGNA AL
FORNO (1,9,14)**

22,00

TAGLIATA DI TONNO ROSSO PESCATO NEL MEDITERRANEO (3,5,7) ()**
SERVITA CON TORTINO DI RADICCHIO RIPIENO DI PATATE DELLA SILA E

SCAMORZA

25,00

SALSICCIA NOSTRANA, A PUNTA DI COLTELLO, IN UMIDO
SERVITA CON POLENTA DI MAIS " OTTOFILE " (VARIETÀ ANTICA) (3,12)

17,00

POLPO VERACE CROCCANTE

SERVITO SU UN LETTO DI CREMA DI LENTICCHIE VERDI (*) (5,12)

22,00

FRITTO MISTO DI PESCE IN PADELLA (1,5,8,9)

(CALAMARI (*), ALICI E CODE DI GAMBERI DI MAZARA(*))

22,00

TERRINA DI RANA PESCATRICE CON ZUCCA BIO E CECI (5,12)

24,00

Le Nostre Insalatone

TUTTE LE VERDURE CRUDE SONO SANIFICATE QUOTIDIANAMENTE CON
BICARBONATO DI SODIO PURISSIMO

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI CILIEGINO E BASILICO (3)

15,00



COSTA

RUCOLA, POMODORI CILIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA,
MAIS, UOVO BIO (3,14)

15,00



NICOISE

LATTUGA, PEPERONI, POMODORI CILIEGINO, UOVO BIO,
TONNO ED OLIVE DI GAETA (5,14)

15,00



I Contorni

MISTO DI VERDURE COTTE O ALLA GRIGLIA

6,50



PATATE DI MONTAGNA DELLA SILA FRITTE, IN OLIO DI ARACHIDI (1)

4,50



PATATE DI MONTAGNA DELLA SILA AL FORNO CON ROSMARINO

4,50



INSALATA VERDE, LATTUGA E RUCOLA

5,00



INSALATA MISTA

6,00



Le Nostre Pizze Speciali

LE FARINE, IMPIEGATE PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA E DEL PANE SONO DI TIPO 1,
MACINATE A PIETRA DI GRANO TENERO ANTICO,
ANDRIOLO, INALETTABILE, VERNA E GENTIL ROSSO
PROVENIENTI DALLA TOSCANA. QUESTI GRANI SONO A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE.
NELLA COLTIVAZIONE DEI GRANI NON È PREVISTO L' USO DI PESTICIDI, DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI.
LA NOSTRA PIZZA È DI TRADIZIONE NAPOLETANA, COTTA NEL FORNO A LEGNA,
OSSERVA LUNGHE LIEVITAZIONI. SULLE PIZZE UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI FRESCHI.

A RICHIESTA SERVIAMO LA PIZZA CON FORMAGGIO SENZA LATTOSIO € 1,50

Capitanata (3,9)

(Fior di Latte, Cime di Rapa, Salsiccia Dolce, Capperi, Olive e Basilico)

12,00

Montanara (1,3,9)

(Pizza Fritta con Pomodoro Bio e Fior di Latte)

12,00

Il Tavoliere (3,9)

(Pomodoro Bio, Basilico e Burrata a Crudo)

13,00

Focaccia Farcita alla Pugliese (3,9)

(Pomodoro Bio e Fior di Latte)

12,00

Focaccia Farcita alla Pugliese (9)

(Cipolla, Capperi ed Acciughe, No Fior di Latte)

12,00

Pescatora (4,8)

(Pomodoro Bio, Scampi(*), Gamberi(**), Vongole Veraci, Basilico, Aglio ed Origano)

(No Fior di Latte)

18,00

Frutti di Mare (4,8,9)

(Pomodoro Bio, Gamberi, Vongole, Basilico, Aglio ed Origano, No Fior di Latte)

16,00



Le Focacce e Calzoni



Calzone Liscio (3,9)

(Pomodoro BIO, Fior di Latte e Prosciutto Cotto)

11,00

Calzone Farcito (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Prosciutto Cotto e Funghi Champignons Freschi)

11,00

Calzone Napoletano (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Ricotta Fresca e Salame)

12,00

Calzone Straciatella, Fior di Latte e N'Duja (3,9)

12,00

Calzone Fritto (1,3,9)

(Fior di Latte, Ricotta Fresca e Salame)

13,00

Calzone con Scarola (9)

(Scarola, Capperi, Olive No Fior di Latte)

12,00

Focaccia con Prosciutto Crudo e Stracchino (3,9)

12,00

Focaccia alla Caprese

(Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Origano, Basilico ed Olio E.V.O.)

12,00





Le Pizze Tradizionali

Margherita (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte e Basilico)

9,00

Marinara (3,9)

(Pomodoro Bio, Origano, Aglio e Basilico)

9,00

Provenzale (3,9)

(Pomodoro, Acciughe, Capperi, Olive, Aglio e Basilico, No Fior di Latte)

10,00

Napoli (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte ed Acciughe)

10,00

Bufalina (3,9)

(Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala e Basilico)

12,00

Quattro Stagioni (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofi Freschi e Funghi Champignons Freschi)

11,00

Capricciosa (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Carciofi, Funghi Champignons Freschi, Capperi ed Olive)

11,00





Le Pizze Tradizionali



Scamorza e Speck (3,9)

(Pomodoro Bio, Scamorza affumicata, Speck e Basilico)

12,00

Sportiva Piccante o Dolce (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Funghi Champignons Freschi, Salsiccia e Basilico)

11,00

Prosciutto Cotto e Funghi Champignons Freschi (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignons e Basilico)

11,00

Verdure (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Melanzane, Zucchine, Peperoni alla griglia e Basilico)

11,00

Formaggi (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Gorgonzola, Brie e Basilico)

11,00

Tonno e Cipolla (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Tonno, Cipolla ed Olive)

12,00

Costa (3,9)

(Pomodoro Bio, Fior di Latte, Prosciutto Crudo e Rucola)

12,00



I Nostri Desserts



Le Uova che vengono utilizzate nella Nostra Cucina per la Preparazione dei
Dolci sono di Agricoltura Biodinamica e da Allevamento all'Aperto

Cheese caKe (2,3,9,14)
7,00

**Pera cotta al Vino Rosso "Montepulciano" Speziato,
servita su un Letto di Crema Pasticcera e Ricotta (3,9,13,14)**
7,00

Cantucci Artigianali serviti con (2,9,14) Calice di Passito "Vino del Volta"
8,00

Cantucci Artigianali serviti con (2,9,14) Calice di Marsala Florio Vergine 2004
14,00

**Pasticciotto Pugliese alla Crema Pasticcera
prodotto con farina di Grani Antichi (3,9,14)**
6,50

Tiramisù (3,9,14)
6,00

Gelato alla Crema Ricoperto di Cioccolato Caldo, Granelle di Nocciola e San Marzano (2,3)
7,00

Gelati e Sorbetti di Produzione Artigianale (2,3,14)
6,00

Tartufi Artigianali provenienti da Pizzo Calabro
A scelta: Pistacchio con Cuore di Mandorla,
Cioccolato ripieno di Nocciola e
Nocciola con Gocce di Cioccolato
6,00

Macedonia di Frutta Fresca
6,50



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 



Disposizioni Regolamentate dal Regolamento (CE) n. 1169/2011 e Decreto Legislativo n. 231/2017

Prodotti Surgelati: i piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Materie Prime / Prodotti Abbattuti in Loco: i piatti contrassegnati con (**) sono preparati con prodotti Freschi di Origine Animale, così come i Prodotti della Pesca somministrati Crudi, vengono sottoposti ad Abbattimento rapido di Temperatura per Garantire la qualità e a Sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Invitiamo la Gentile Clientela di non utilizzare **Sigarette Elettroniche** all' interno del Locale.

Grazie, la Direzione

Vegetariano: 

Senza Glutine: 

Telefono: + 02 617 5315

Instagram: ristorante_pizzeria_costa

Facebook: Ristorante Costa

TikTok: ristorante_costa