



Food Democracy presenta

La Costa in Bra[®]

Inverno 2025-26

M A G A Z I N E

numero
008

FOOD | **Incontri effervescenti**

fra pizza e Champagne
(continua a p. 23)

TRAVEL | **La Via della Pizza**

(continua a p. 20)



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!



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!



A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read 'Michael Ball'.





Come avrai capito,
la carta ci piace.
Ma anche nel digitale
ci sentiamo a casa.
Seguendoci su Facebook
e Instagram potrai
continuare nella scoperta
del nostro racconto di
Verona, tra gli ingredienti
che utilizziamo per i nostri
piatti, le nostre iniziative,
la preparazione dei tuoi
piatti preferiti e le ultime
novità del menu.



LACOSTAMAG

DA UN'IDEA DI
Michael Cortelletti

REDAZIONE:
pensierovisibile.it

PROGETTO GRAFICO,
FOTO E IMPAGINAZIONE:
apostolicoadv.it

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

Michael Cortelletti, Francesco Apostolico,
Persio Rafael Munoz, Gaia Passamonti,
Valentina Maurizi e Primavera Contu.

LACOSTAMAG | N. 008 | INVERNO 2025-26

inside / sommario

- 02 Editoriale
- 03 Sommario
- 04 Benvenuto
- 05 Il coperto
- 06 L'intervista
- 07 Da Napoli, alla Costa
quella volta che servimmo la prima pizza di Verona...
- 08 **ANTIPASTI E PIATTI FREDDI**
- 10 L'épopée del risotto
- 11 **PRIMI PIATTI**
- 14 **SECONDI PIATTI DI PESCE**
- 15 **SECONDI PIATTI DI CARNE**
- 16 **INSALATONE**
- 18 **LA NOSTRA CUCINA SENZA GLUTINE**
- 19 L'impasto perfetto anche senza glutine
- 20 La via della pizza
- 21 **PIZZE DELLA TRADIZIONE ITALIANA**
- 22 **AMANTI DELLA BUFALA E BURRATA**
- 23 Incontri effervescenti fra pizza e Champagne
- 24 **SPECIALITÀ DELLA COSTA**
- 25 **PER GLI AMANTI DELLE VERDURE**
- 26 **CONTORNI | FORMAGGI**
- 27 Un po' di dolcezza in 3 dessert tutti italiani
- 28 **GELATI ARTIGIANALI | COPPE GELATO**
- 29 **DOLCI E FRUTTA**
- 30 **BIRRE | SUCCHI E SPREMUTE | BIBITE**
- 31 **BIRRIFICIO AGRICOLO IN UN'OASI NATURALE**
- 32 **COCKTAIL | SUPERALCOLICI | APERITIVI**
- 35 **BOLLICINE**
- 36 **VINI BIANCHI**
- 37 **VINI ROSSI**
- 38 Per i nostri piccoli ospiti

Gentile Cliente noi del ristorante pizzeria gelateria La Costa in Bra, ci ripromettiamo sempre di fare del nostro meglio per offrire leggerezza, varietà e gusto. In una celebre piazza, nel nostro ambiente ideale prima o dopo una passeggiata nel centro storico, noi proponiamo da sempre la freschezza, la qualità e la genuinità degli ingredienti migliori ed un servizio attento e celere.

Pertanto, se c'è qualcosa che non è di tuo gradimento, se qualcosa non ti piace, non c'è problema, noi provvederemo a cambiarlo! Ti chiediamo però, e cortesemente, di avvertirci in tempo, così da poter rimediare prima che il tuo pasto sia concluso.

**"Questa è la nostra promessa:
se qualcosa non ti piace, dillo subito e noi lo cambiamo!"**

*Dear customer if there is something you ordered which you don't like, this is not a problem!
We will change it right away!*

***"This is our promise:
tell us right away if you don't like it and we will change it!"***



"Il Coperto"



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Il coperto

Perché in un ristorante si paga il coperto/



Introdotta dagli osteri in età medievale, il coperto era la tassa che veniva richiesta a chi occupava un posto a sedere in un locale. Anche a chi, non potendosi permettere un pasto, si portava il cibo da casa.

Il coperto - che indica appunto lo stare al chiuso, al coperto - era il costo per usare tavolo, sedia, posate, bicchieri.

Oggi il coperto viene incluso per rappresentare il costo di tovaglie, bicchieri e pulizia del tavolo una volta che il cliente ha completato il suo pasto. Questo piccolo importo però rappresenta anche la professionalità di chi offre il servizio, puntando alla cura e al rispetto dell'ospite.

**A brief note
on "COPERTO",
an Italian tradition.**

Travelling means discovering the culture and the flavour of a country. The "COPERTO" belongs to our tradition. In the past it distinguished the restaurants where food is served from the taverns offering only wine. Today, we celebrate our true identity with the tradition of "COPERTO". In addition, we offer you fresh bread and keep our prices convenient for you! ■





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

The Interview

L' intervista

Marcello e Shuresh |

Esperienze Senza Confini: Pizza, Lievito Madre e Tradizioni Senza Glutine.



**La lavorazione
del lievito madre
è un lavoro
di passione,
maestria
e pazienza**

Il ristorante La Costa in Bra ha saputo unire il meglio delle tradizioni culinarie italiane con l'attenzione alle esigenze alimentari moderne. Con le parole del Direttore Marcello scopriremo un viaggio attraverso l'arte della pizza senza glutine, un'autentica celebrazione della tradizione italiana.

"È nato tutto da un'idea di Michael: aggiungere al menù una pizza senza glutine con lievito madre, in modo che anche le persone con intolleranza alla proteina vegetale potessero goderne. In un primo momento ero titubante, questa impresa nascondeva non poche difficoltà. Il glutine, infatti, permette di creare una maglia glutinica che funge da colla, rendendo difficile la fuoriuscita dei gas responsabili della lievitazione all'interno dell'impasto e permette che questo si gonfi. Senza glutine viene a mancare questo collante fondamentale.

Bisognava dunque pensare a una valida alternativa per creare un impasto leggero e saporito, mantenendo l'integrità della pizza, ma senza glutine".

La lavorazione del lievito madre è un lavoro di passione, maestria e pazienza. È necessario un costante accudimento dell'impasto, ed è come prendersi cura di una creatura. *"Tutti i pizzaioli ne sono gelosi! Ogni giorno, per almeno un'ora e mezza, ci dedichiamo al nostro amatissimo lievito madre e ne controlliamo lo stato di salute: deve avere un profumo particolare con la giusta punta*

di acidità, deve poi essere coperto con uno strofinaccio in cotone e lasciato riposare.

Dopo infinite prove con vari tipi di farine siamo riusciti a ottenere il lievito madre che tanto desideravamo: un mix di farine che si accorda perfettamente con i batteri che contribuiscono al processo. Abbiamo creato un impasto unico a Verona e in Italia grazie ai particolari profumi che emana e alla sua facile digeribilità. Il 31 gennaio abbiamo battezzato il nostro primo lievito madre senza glutine, proprio il giorno del compleanno di Michael in onore della sua intuizione".

La Costa in Bra è un luogo che viene ricordato per la calorosa accoglienza verso chi ha esigenze alimentari particolari. Con l'aggiunta delle pizze senza glutine nel menù il ristorante si è spinto sempre più verso l'obiettivo di creare un'eccezionale esperienza culinaria destinata a tutti i palati.

"Siamo fieri di distinguerci per il nostro menù. Spesso può capitare che mangiando pizza con lievito madre si soffra di cattiva digestione, dovuta all'aggiunta di lievito di birra nel lievito madre per accelerare la lievitazione. Noi, invece, non usiamo scorciatoio. Abbiamo a cuore i nostri ospiti, e ci teniamo ad assicurare loro una pizza sempre al top, frutto di tanta passione e dedizione. Questa ricetta è il nostro tesoro prezioso, e amiamo mostrarlo con orgoglio anche ai clienti più scettici." ■

*From Naples to Costa:
that time we served Verona's first pizza*

Da Napoli, alla Costa

quella volta che servimmo
la prima pizza di Verona... /

P

Pasta, pomodoro, mozzarella, basilico: questi ingredienti hanno creato il mito mondiale della pizza. Una leggenda che va oltre lingua e cultura, un patrimonio culturale dell'Unesco e una delle parole più pronunciate al mondo. Nata a Napoli, la pizza è diventata un fenomeno tutto italiano, fino ad arrivare a Verona nel 1962, sui tavoli della Costa in Brà.

Il lungo viaggio della pizza comincia a Napoli, dove era presente in forma sperimentale di focaccia tra '600 e '700. Il clima e il suolo napoletano erano ideali per la coltura del pomodoro. Le condizioni socio-economiche della città, con molti contadini poveri che si spostarono in città all'inizio del '500, favorirono la diffusione della pizza, un alimento economico e nutriente. Fu la combinazione di questi elementi a dare vita alle prime sperimentazioni con farina e pomodori.



Prima di Napoli, altre popolazioni avevano già tentato i primi passi nella direzione della pizza. Inizialmente una semplice focaccia, condita con erbe e un po' di pasta per pane, conosciuta da Etruschi e Romani. Il termine pizza deriva dai Longobardi, che introdussero il termine *bizzo-pizzo*, dal tedesco *bizzen*, ovvero morso. La parola appare per la prima volta nel 997 d.C. nel Codex Cajetanus di Gaeta, e successivamente nell'opera di Benedetto di Falco del 1535 *Descrizione dei luoghi antichi di Napoli*.

È all'inizio del '700 che la pizza odierna comincia a prendere forma con i suoi condimenti.

La data di nascita della pizza Margherita è incerta, ma si diffonde rapidamente oltreoceano nel Novecento, arrivando in America prima che nel Nord Italia. La prima pizzeria a New York aprì nel 1895, fondata da emigrati campani. Nel frattempo, il Nord Italia ancora non conosceva questa meraviglia nostrana. Finalmente, la pizza arriva a Verona nel 1962. Nel secondo dopoguerra, con l'arrivo di molti meridionali al Nord, la pizza risale lo stivale e stravolge la ristorazione italiana.



Da cibo semplice e povero, diventa un'occasione di svago, un'esperienza sociale. La prima pizza di Verona viene servita nel 1962 nella sede originale "Alla Costa", utilizzando il tradizionale forno per pandori adattato per l'occasione. Questo evento rappresentò una rivoluzione sociale per Verona, offrendo un pasto abbordabile e buonissimo.

I giovani potevano uscire e mangiare bene senza spendere troppo, e le generazioni più grandi trovavano un'alternativa agli ambienti più formali.

Da quella prima volta la pizza a Verona ha preso il sopravvento: grazie a Giuliano Cortelletti, papà del nostro proprietario, Michael, ma anche all'amore e la dedizione di pizzaioli e clienti appassionati che da più di 50 anni la scelgono e non possono farne a meno. ■



Polenta con chiodini, finferli e porcini



Antipasti e Piatti freddi

Bruschetta con pomodoro

e mozzarella | **NAPOLI**

8,50



Bruschetta with chopped tomatoes, mozzarella cheese, basil and oregano

Polenta con chiodini,

finferli e porcini* | **VENETO**

12,50



Corn polenta with honey mushrooms*, chanterelle and boletus

Insalata di mare | **SICILIA**

17,00

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



Sumith

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

Polenta con gorgonzola e noci | **LOMBARDIA**

12,50



Corn polenta, gorgonzola cheese and walnuts

Carpaccio di manzo con parmigiano a scaglie

e champignons freschi su letto d'insalata | **VENEZIA**

17,00

Beef carpaccio with Parmesan flakes and fresh champignons on fresh salad

■ Roast beef con melanzane a spada al forno

16,50

Roast beef served with roasted long eggplants

Polpo* abbrustolito

su crema di ceci | **SICILIA**

13,50

Grilled octopus on mashed chickpeas*

Coperto 2,00

Cover charge



Polpo abbrustolito su crema di ceci





CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Tales of risotto

L'epopea del risotto

S

Soprattutto al Nord, noi italiani siamo abituati a considerare il risotto come un piatto della tradizione. Ne sanno qualcosa i veronesi, che crescono letteralmente immersi in una cultura del riso: con la Fiera del Riso di Isola della Scala, comune a pochi chilometri dal centro, il risotto al tastasal, piatto forte di tutte le nonne della città, il risotto alla pilota di Mantova e allo zafferano di Milano. Il risotto è sicuramente una tradizione della nostra zona, ma attenzione, una tradizione che risale solo al secolo scorso.

Ma davvero, si mangia?

I primi a portare il riso in Italia furono Greci e Romani, ma è interessante notare come fino al 1400 questo cereale non venisse consumato. Mangime per animali, brodo medicinale, fino al Basso Medioevo gli italiani non avevano ancora scoperto le meraviglie del riso come alimento. Le cose cambiano nel 1494, quando con la carestia dovuta all'invasione di Carlo VIII, in tutto il Nord Italia i nostri antenati cominciano a portarlo in tavola.

Riso, riso ovunque!

La pianta si diffonde quindi in tutto il territorio settentrionale. Piemonte, Lombardia e Veneto si ricoprono di risaie. Il successo del riso ha però vita breve, e già nel Cinquecento alcuni medici notano che i malati di malaria sono proprio i contadini che si occupano di questa coltivazione. Parte una demonizzazione del cereale, che viene progressivamente abbandonato. Dopo questa inflessione il riso si riprende con l'Unità d'Italia, quando la preparazione dei medici del periodo permette di capire che sono le zanzare, e non il riso a portare la malaria.

Il Novecento, dalle trincee allo champagne

Come abbiamo capito, la storia del riso è dunque un racconto di continui alti e bassi, altalena che si mantiene anche nel secolo scorso. Dato in pasto, stracotto, ai soldati della Prima Guerra Mondiale, il riso ancora oggi viene poco apprezzato dagli italiani del Sud, i cui trisavoli hanno combattuto sul Carso, tramandando un brutto ricordo della pietanza. Promosso da Mussolini come prodotto autarchico, e dall'Ente Nazionale Risi creato nel 1936, dagli anni '40 il riso occupa un posto d'onore nei cuori degli italiani.

Sono gli anni '80 quando diventa uno dei simboli della cucina del Paese, grazie alla versatilità che lo caratterizza. Con le fragole, con lo champagne, con il rosmarino: gli ingredienti che ci permettono di ottenere un risotto squisito sono infiniti. A noi piace all'Amarone, con un po' di Monte Veronese sopra. ■



Primi Piatti

Spaghetti al pomodoro | **NAPOLI**

11,00



Spaghetti with tomatoe sauce

Spaghetti alle vongole

con pomodorini ciliegini | **NAPOLI**

17,00

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



Risotto all'Amarone | **VERONA**

16,00



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.

Spaghetti alle vongole con pomodorini ciliegini





Pappardelle ai porcini e scaglie di pecorino



Bobby

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

Primi Piatti

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 procini
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**

16,50

Tagliatelle with king prawns*, cherry tomatoes and zucchini



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

Spaghetti with homemade beef and veal ragout

Grigli al pesto e speck 12,00

Grigli pasta with speck and fresh pesto sauce from basil and pine nuts

Tagliatelle al salmone 15,00

Tagliatelle egg pasta with sauteed salmon, cream, tomato sauce and a twist of vodka

Minestrone di verdure con zucchine, patate, carote, zucca, sedano e porri 12,00

Home made minestrone with zucchini, potatoes, carrots, pumpkin, celery and leeks

■ Spaghetti alla chitarra con polpette fresche 15,00

di manzo | **ITALIA DEL SUD**

Fresh egg pasta spaghetti with tomato sauce and beef meatballs



Suggerimento	0,10 €
Amarone DOC Classico	12,00 €
Rejus di Sartori	

Grigli al pesto e speck



Gimmy

Una vita sulla piazza



Secondi Piatti di Pesce

Filetto di branzino alla griglia
con patate spadellate

18,50

Grilled sea bass fillet served with suateed potatoes

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

19,50

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 25,00

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

Cotoletta di vitello a orecchio d'elefante
con patate al forno | **MILANO** 23,00

*Veal cutlet with bread crumbs and eggs
and served with roasted potatoes*

■ Brasato di vitello al Valpolicella
con purè di zucca | **VERONA** 20,00

Braised veal with Valpolicella and mashed pumpkin



Costata di manzo alla griglia



Cotoletta di vitello a orecchio d'elefante con patate al forno



Insalata Nizzarda



Insalatone

■ Insalata Caprese | **NAPOLI**

14,50

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"

15,00

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**

13,50



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**

15,50

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

13,50



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.





La nostra cucina senza glutine

Our gluten free offering /

Insalata di mare | **SICILIA**

17,00

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**

17,00

Beef carpaccio with Parmesan flakes and fresh champignons on fresh salad

Tortellini in burro e salvia | **BOLOGNA e MODENA**

16,00

Tortellini pasta filled with parma ham, mortadella and pork meat

Spaghetti alle vongole con pomodorini ciliegini | **NAPOLI**

17,00

Spaghetti with clams and cherry tomatoes

Fusilli con gamberi e fiori di zucca

16,50

Fusilli pasta with king prawns* and pumpkin flowers

Spaghetti al pomodoro | **NAPOLI**

11,00

Spaghetti with tomatoe sauce



Risotto all'Amarone | **VERONA**

16,00

Risotto cooked with Amarone, butter and parmesan



Pasticcio di lasagne con sfoglia all'uovo | **BOLOGNA**

14,00

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 suateed potatoes

Petto di pollo scottato alla griglia

16,00

Chicken breast from the grill served with freshly sauteed vegetables

Costata di manzo alla griglia

25,00

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

The perfect dough, gluten-free



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

L'impasto perfetto anche senza glutine /

A

Alla Costa siamo fermamente convinti che tutti, indipendentemente da eventuali intolleranze o allergie, dovrebbero avere accesso a due dei pilastri della cucina italiana: pizza e pane.

Per questo abbiamo pensato di concentrare il nostro lavoro e tanta, tantissima ricerca verso la preparazione di impasti senza glutine. Per chi proprio non lo può mangiare, ma anche per chi, come scelta di vita, ha deciso di farne a meno.

Da otto anni ci impegniamo per mantenere attivo il nostro lievito madre senza glutine. Da otto anni, in questa avventura ci accompagna AIC, l'Associazione Italiana Celiachia.

**“ La nostra
avventura con il
lievito madre
ci ha dato
grandissime
soddisfazioni.**

Il processo che ci ha portato a sviluppare un lievito madre adatto anche ai celiaci è stato lungo e complesso. Lavorare questo tipo di lievito non è semplice, il suo mantenimento richiede una cura giornaliera, che vede nell'azione del rinfrescare l'impasto con acqua e farina un vero e proprio rituale.

Non c'è festività o imprevisto che tenga: ogni giorno, uno dei nostri pizzaioli si prende il tempo per curare il lievito madre. Ne va delle nostre pizze, e della soddisfazione dei nostri clienti.

All'inizio di questo percorso eravamo scettici, perché il glutine racchiude il gas all'interno dell'impasto e nel momento in cui lo toglie sparisce anche la maglia glutinica, fondamentale per la sua compattezza. Con tenacia, dopo 4-5 mesi di continui tentativi siamo riusciti ad ottenere la giusta farina.

La nostra avventura con il lievito madre ci ha dato grandissime soddisfazioni. Se già eravamo abituati alle continue sfide che gestire un ristorante in Piazza Bra porta, la ricerca dell'impasto glutenfree perfetto ci ha forgiati definitivamente. Alla Costa, 1 pizza su 10 è senza glutine, ma speriamo di continuare a crescere sempre più, specializzandoci anche in altri metodi.

La nostra più grande soddisfazione sta proprio in questo: nel riuscire ad innovarci, creando piatti che soddisfino i nostri clienti, seguendo e accontentando le loro necessità. ■



The Way of Pizza

la via della Pizza

La pizza ha accompagnato la nostra storia. Grazie a lei abbiamo imparato un mestiere, conosciuto persone meravigliose, scoperto la gioia del lavoro manuale. Per questo le abbiamo dedicato un libro, o meglio, lo ha fatto Michael Cortelletti, la mente dietro questo magazine, La Costa, e Food Democracy, la società che gestisce il nostro ristorante.

Scritto nel 2020, *La via della pizza* è frutto del periodo che più di tutto ci ha negato il fulcro dell'esperienza della ristorazione: il senso di convivialità. Nel libro, la storia della pizza e la storia personale dell'autore si intersecano. Il risultato è un concentrato di aneddoti e ricette uniche direttamente consigliate da Michael.

Prima di tornare a Verona e creare realtà di successo come La Costa, Michael Cortelletti ha viaggiato in lungo e in largo. Da lavapiatti a pizzaiolo, ha lavorato nelle cucine più importanti al mondo. Oggi insegna strategia aziendale e la sua passione lo ha portato ad approfondire le tecniche di impasto e a creare il primo lievito madre senza glutine.

La via della pizza è edito da Scripta Edizioni e si può acquistare online e in libreria. ■



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

**“ Un concentrato
di aneddoti
e ricette uniche.**

Pizze della tradizione italiana

Marinara

6,00



Hand made pizza with tomato sauce, garlic and oregano

Margherita

7,50



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

11,00

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
Gabi



0,33 l
7,00 €

Ai quattro formaggi

12,00



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
Valpolicella DOC Classico Sartori

0,10 l
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
Terra



0,33 l
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

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.



Ranjith

Mi appassiono nell'unire tradizione e creatività per offrire pizze autentiche, fragranti e ricche di gusto.

24 ore di lievitazione



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

11,00

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni



0,33 /
7,00 €

Tonno

11,00

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

Amanti della Bufala e Burrata



Bufala e fiori di zucca

13,50

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



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

Bufala con pomodorini ciliegini

13,50

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



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

Burrata e pesto

13,50

Con pomodoro e mozzarella, pomodorini ciliegini e all'uscita dal forno burrata e pesto di rucola
Hand made pizza with tomato 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



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

Pizza and Champagne

Incontri effervescenti fra pizza e Champagne

Q

Quest'anno, ispirati dalle parole di Joe Amendola, che soleva ricordare: "Chi inventa una nuova ricetta rende felici più persone di chi scopre una nuova stella", abbiamo creato un'esperienza culinaria unica per i nostri ospiti: una pizza Philadelphia con gamberoni, servita con lo Champagne Henriot Brut Souverain. Questo abbinamento unisce sapori di diverse parti del mondo: l'italiana pizza, lo champagne francese, il gambero argentino e il Philadelphia americano. La forma rotonda della pizza, perfetta per la cottura nel forno a legna, e le bollicine dello champagne celebrano momenti di piacere. L'impasto morbido, il formaggio cremoso e il sapore salato dei gamberoni si fondono con le note agrumate e floreali dello champagne, creando un'esperienza gustativa croccante e rinfrescante.

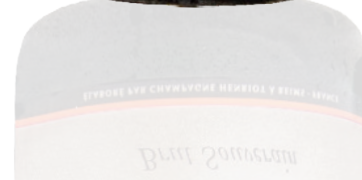
Lo Champagne Henriot Brut Souverain, nato nel 1808 nella regione francese della Champagne, è un blend di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, noto per il suo colore dorato brillante. L'abbinamento con la pizza nasce dalla ricerca di sapori croccanti che esaltino il gusto dello champagne. La nostra pizza, la prima a Verona nel 1962, è frutto dell'innovazione e della tradizione, come dimostra il nostro lievito madre senza glutine del 2016, che rende la pizza accessibile anche a chi ha intolleranze.

La nostra filosofia unisce l'arte culinaria e la creatività, mantenendo processi di produzione artigianali e sostenibili. La pizza e lo champagne sono prodotti con cura e attenzione, rispettando le risorse e valorizzando la collaborazione con i proprietari originali, lontani dall'influenza delle multinazionali. Insieme, offrono un'esperienza equilibrata dove sapore e gusto si armonizzano, arricchiti da un perlage esclusivo. Per esempio il binomio tra "Pizza Burrata e Pesto" e Champagne assicura magie effervescenti: il sapore intenso e croccante della crosta viene esaltato dal perlage profumato da note agrumate e conquista con la sua raffinata semplicità anche i palati più esigenti, inoltre le bollicine di Henriot si sposano perfettamente anche con la leggera Pizza Philadelphia e Gamberi.

Al contempo, sottintende delle riflessioni sul pianeta e il suo sviluppo: ricorda all'uomo di oggi, che, per poter godere appieno della felicità alla quale aspira, è chiamato a distinguersi per saggezza e scelte assunte nel rispetto delle risorse e della comunità, dove il parere di ognuno conta ed è considerato. ■



Burrata e Pesto





Specialità della Costa

Roast beef e rosmarino 13,50

Con pomodoro e mozzarella, roast beef dopo cottura e un tocco di limone e rosmarino

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, and after baking roast beef with a twist of lemon and rosemary

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" 14,00

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 14,00

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 12,50

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
Brussa



0,33 /
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

Per gli amanti delle verdure

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

Bardolino DOC Classico Albino Piona

0,10 /

5,50 €

Philadelphia e Gamberoni



Verifica della temperatura



Una fase della lavorazione del Lievito Madre senza glutine

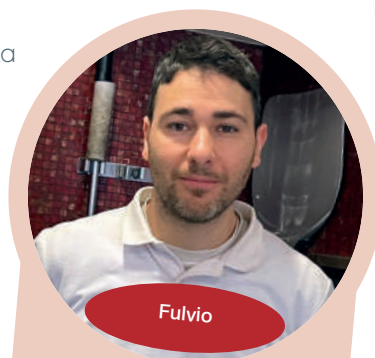
31 gennaio 2016

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!



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



Insalata mista

Formaggi

Mozzarella di bufala | **CAMPANIA** 6,00

Parmigiano Reggiano | **EMILIA** 6,00

Provolone Dolce | **LOMBARDIA** 6,00

Brie 6,00



CLICK TO READ
ME IN ENGLISH!

A little sweetness, in these 3 all-Italian desserts

Un po' di dolcezza in 3 dessert tutti italiani /

**“ Abbiamo
messo
tanta Italia
anche nella
nostra
lista dolci.**

E

Il tiramisù, la panna cotta e il semifreddo sono tre dolci che incarnano l'essenza della pasticceria italiana, ognuno con le sue peculiarità.

Il tiramisù è un dolce che ha conquistato il mondo con la sua cremosità e il suo sapore unico. Originario di Treviso, in Veneto, il tiramisù è un simbolo della cucina italiana. La sua ricetta si basa su tre ingredienti principali: caffè, crema al mascarpone e savoiardi. Questi ingredienti, combinati insieme, creano un dolce dal sapore rinvigorente che fa venire l'acquolina in bocca solo a nominarlo.

La storia del tiramisù è strettamente legata a quella della regione Veneto. Infatti, la sua origine risale allo sbatudin, un tuorlo d'uovo sbattuto con zucchero, usato come ricostituente dalle famiglie più povere già nell'Ottocento. Nel corso degli anni, lo sbatudin si è evoluto con l'aggiunta di mascarpone, caffè e biscotti friabili, fino a diventare il tiramisù che conosciamo oggi, presentato ufficialmente nel 1970 dal cuoco-pasticcere Loly Linguanotto.

La panna cotta e il semifreddo, invece, rappresentano la tradizione dolciaria italiana in tutta la sua varietà. La panna cotta, originaria delle Langhe, è un dolce elegante e raffinato.

La sua ricetta si basa su latte, panna, zucchero, vaniglia e colla di pesce. Questi ingredienti, combinati insieme, creano un dolce dal sapore dolce, ma comunque leggero. La panna cotta è diventata un classico della cucina italiana, grazie anche alla sua versatilità, che permette di guarnirla con caramello, frutti di bosco o cioccolato.

Il semifreddo, infine, è un dolce che si colloca tra il gelato e la torta per la sua consistenza e freschezza. La sua ricetta si basa su zucchero, uova, sciroppi, liquori, zucchero semolato e panna montata. Questi ingredienti, combinati insieme, creano un dolce dalla consistenza ariosa e dal sapore unico. Il semifreddo è un dolce italiano al 100% e il suo antenato arriva niente meno che dalla corte dei Medici nel '500. È lo zuccotto, dolce che pare essere stato creato dall'architetto Bernardo Buontalenti.

Questi tre dolci sono solo una piccola rappresentanza della ricca tradizione dolciaria italiana. Ogni regione, ogni città, ogni paese ha i suoi dolci tipici, che raccontano la storia e le tradizioni del luogo. Non resta che l'imbarazzo della scelta. Buon appetito! ■



Salvatore

Dopo alcuni anni di assenza sono tornato a casa mia per continuare a trasmettere la mia passione da barman.





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 10,00

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 12,00

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

Eis Caffè alla crema 10,00

Vanilla ice cream with cold coffee and whipped cream

Eis al cioccolato 10,00

Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream

Coppa Frutti di Bosco 10,00

Selection of berries with yogurt ice cream

Coppa Amarena 10,00

Amarena cherries with fiordilatte ice cream and whipped cream

Coppa Cocco e Cioccolato 10,00

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 7,00

Fiordilatte ice cream with Smarties chocolate candies

Dolci e Frutta

Tiramisù | **VENETO**



7,00

Semifreddo con amaretti
oppure con amarena

7,00

Cheesecake al mango



7,00

Crème brûlée e mango fresco



7,00

Tris di tiramisù, panna cotta ai frutti di bosco
e cheesecake alla fragola



9,50

Mini dessert: scelta tra tiramisù, panna cotta
ai frutti di bosco e cheesecake al mango



4,00



Specialità di stagione

Panna cotta ai frutti di bosco



7,00

Sufflé al cioccolato

7,00

Macedonia di frutta fresca

7,00

Sorbetto al limone, alla fragola oppure al cioccolato

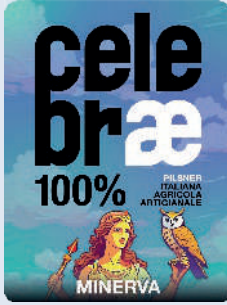
analcolico 5,00 | classico 5,50



Marcelo

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

Birre alla spina - Draft Beer



Celebre alla spina 0,2 L	4,00
Celebre alla spina 0,4 L	6,00
Celebre alla spina un litro	13,00

PILSNER

Birra chiara a bassa fermentazione. Di un bel colore biondo dorato, si presenta con schiuma bianca e persistente. Profumi freschi e semplici caratterizzati da note leggermente floreali ed erbacee, con un finale amarognolo e secco.

Radler piccola	0,2 L 4,00	Radler media	0,4 L 6,00
----------------	------------	--------------	------------

Birre in bottiglia

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

LURISIA

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



B2O - **Brussa** (5,8%) 0,2 L € 5,00

B2O - **Brussa** (5,8%) 1 Litro ... € 15,00

B2O - **Brussa** (5,8%) 0,4 L € 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.



Terra 0,33 / 7,00

Birra chiara in stile Blanche. Caratterizzata dalla tipica leggera speziatura di coriandolo e buccia d'arance 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.)



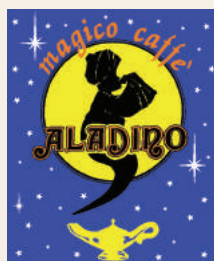
Sibilla 0,33 / 7,00

Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità.. (4,6% 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

INFUSIONI	
ai frutti di bosco, camomilla, dell'Amore, digestiva	4,50
Marocchino, Ginseng, Orzo	3,50

Miscela creata in esclusiva | Coffee blend created exclusively

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

Analcolici

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
------------	-------

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

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

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

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

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

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

Gin Tonic Hendrick's	14,00
----------------------	-------

Long Drink con Gin Analcolico

Gin Fizz Tanqueray 00	9,00
-----------------------	------

Gin Lemon Tanqueray 00	9,00
------------------------	------

Gin Tonic Tanqueray 00	9,00
------------------------	------

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
---------	------

Ramazzotti	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 22,00

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

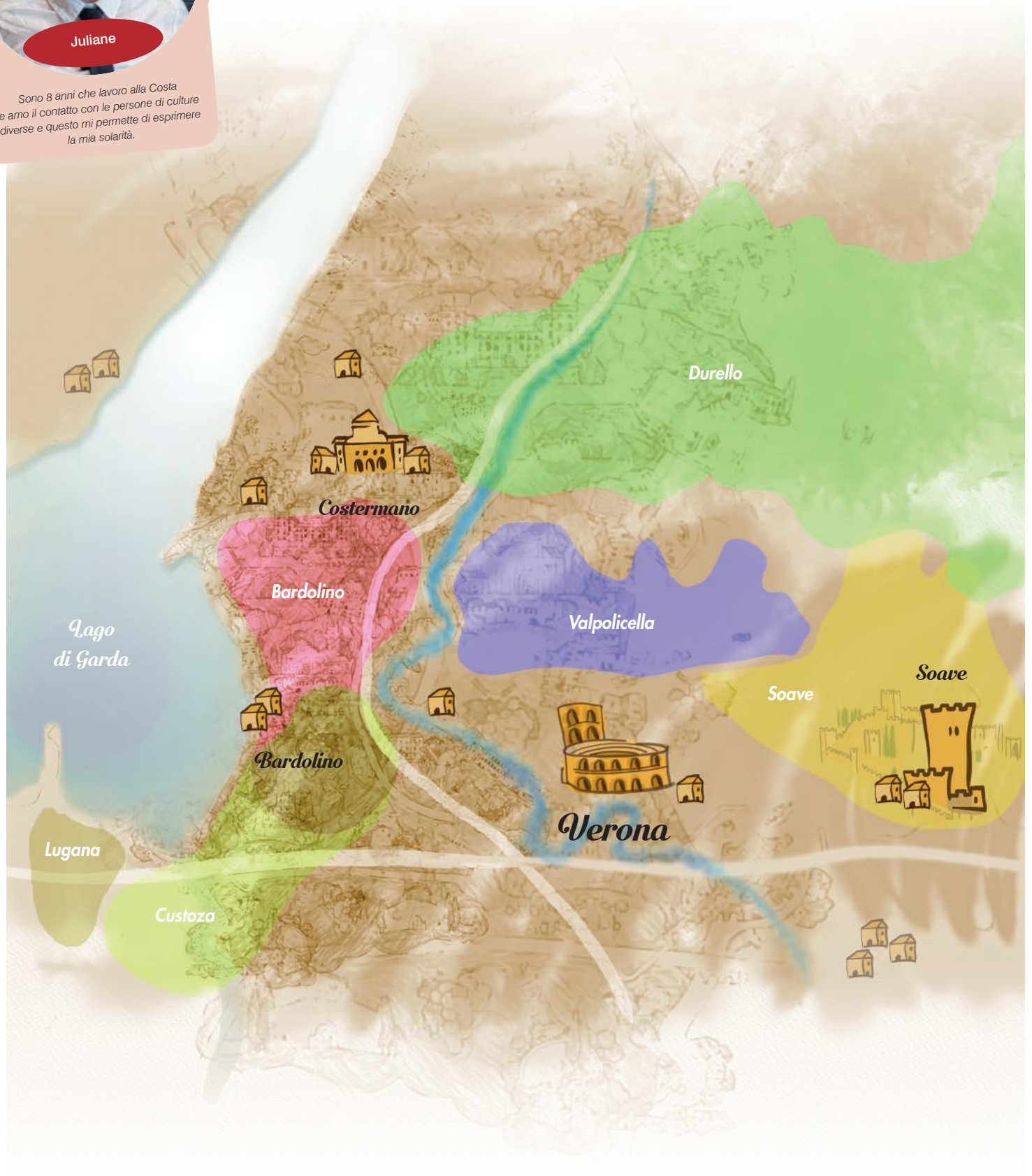


Taranga

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



Le zone dei Vini Veronesi





Bollicine 0,75

METODO ITALIANO

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

METODO CLASSICO

Durello	DOC Cuvee Extra Brut	Fongaro	34,00
Trento	DOC Millesimato	Attemasi	38,00
Trento	DOC Blanc de Blancs	Ferrari Maximum	49,00
Franciacorta	DOCG Satèn	Berlucchi 'Gi	43,00
Franciacorta	DOCG Rosè	Berlucchi 'Gi	46,00
Franciacorta	DOCG Cuvee Prestige	Cà del Bosco	55,00
Champagne	Brut Soverain	Henriot Reims 1808	69,00

Bollicine al bicchiere

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



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
----------------	------	----------------	------

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 - Rejus di Sartori
DOC Albino Piona



Vino bianco della nostra Cantina

Bianco Veneto IGT 0,25 / 7,50 0,5 / 12,00 1 / 18,50

Vini Bianchi 0,75

Custoza	DOC	Cavalchina	26,00
Soave	DOC Classico	Pieropan	24,00
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	27,00
Lugana Terralbe	DOC	Monte Zovo	28,00
Lugana	DOC	Otella	31,00
Lugana I Frati	DOC	Cà dei Frati	33,00
Pinot Grigio	DOC	Peter Zemmer	30,00
Chardonnay	DOC G Alto Adige	Cantina Terlan	33,00
Riesling	DOC	Zanotelli	33,00
Fresco di Masi	Bianco Verona IGT Bio	Masi	27,00

Vini Bianchi 0,375

Custoza	DOC	Cavalchina	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	Cavalchina	5,50
Soave Fonte	DOC Classico	Canoso	5,50
Lugana Terralbe	DOC	Monte Zovo	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 / 8,50	0,5 / 13,00	1 / 19,50
--------------------	-------------	-------------	-----------



Vini Rossi e Rosati 0,75

Chiaretto di Bardolino	DOC	Poggi	23,00
Chiaretto di Bardolino	DOC	Giovanna Tantini	25,00
Bardolino	DOC Classico	Poggi	23,00
Bardolino	DOC Classico	Albino Piona	27,00
Lambrusco di Sorbara	DOC	Chiarli Cleto	29,00
Chianti	DOCG Superiore Bio	Ottomani	33,00
Campofiorin	Rosso Verona IGT	Masi	39,00
Pinot Nero	DOC Alto Adige	Josef Weger	32,00
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	Rejus di Sartori	65,00
Amarone	DOC Classico	Le Sallette La Marega	72,00

Vini Rossi e Rosati 0,375

Bardolino	DOC Classico	Poggi	14,00
Campofiorin	Rosso del V.se IGT	Masi	21,00
Valpolicella	DOC	Tommasi	16,00
Valpolicella	DOC Ripasso Sup.	Regolo di Sartori	19,00
Amarone	DOC Classico	Le Sallette La Marega	39,00

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	Rejus di Sartori	12,00



Salvatore

Sono in congedo per assistere mia mamma.
Ma la piazza, i clienti e i colleghi
mi mancano tantissimo
e spero di rivederli presto!

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.



Scatta una foto

mentre ti godi piazza Bra
seduto nel nostro plateatico,

e pubblicala sui tuo social con il tag

@lacostainbraverona

e l'hashtag

#WeAreFoodDemocracy,

ne pubblicheremo una selezione
sul prossimo magazine!





FOODWalk

SCOPRI VERONA A BOCCA APERTA

Food Walk è la web app per scoprire i luoghi di Verona che nemmeno i veronesi conoscono. Puoi passeggiare per il centro storico seguendo i nostri itinerari consigliati tra arte, storia, tradizioni enogastronomiche e piacevoli pause per gustare le pizze e i piatti tipici veronesi nelle più belle piazze della città dell'amore.

Con la cultura si mangia!

Scarica la web app qui



La Costa in Bra®

lacostainbra.it

