



RISTORANTE PIZZERIA

dal 1986 a Milano

LA COSTIERA



Allergeni

ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI? CHIEDI INFORMAZIONI SUL NOSTRO MENÙ

Gentile Cliente, ti avvisiamo che negli alimenti e nelle bevande, preparati o somministrati all'interno del nostro locale, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati come allergeni.

Puoi trovare qui di seguito l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati nelle preparazioni, ai sensi del Regolamento UE 1169/2011.

Ogni allergene è contraddistinto da un'icona insieme ad una descrizione. Ti invitiamo a consultare il nostro personale per verificare l'effettiva presenza degli allergeni nella preparazione desiderata e per concordare eventuali alternative.



ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui è presente, anche in piccole dosi.



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi e simili.



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte come gelati, torte, latticini.



MOLLUSCHI

Capesante, ostriche, cozze, vongole, cannolicchi, e simili.



PESCE

Preparazioni in cui è presente il pesce, anche se in minima parte.



SESAMO

Semi usati per il pane, condimenti o preparazioni.



SOIA

Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia.



CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati.



LUPINI

Può essere presente in cibi vegani sottoforma di preparato.



SENAPE

Presente in salse e condimenti come la mostarda.



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di zuppe, salse e condimenti.



SOLFITI/ANIDRIDE SOLFOROSA

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia. Marmellate, funghi secchi, conserve.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese o pasta all'uovo.



Antipasti

IL "CUOPPO" € 9,50

La tradizionale frittura di zeppole, crocchette, mozzarelle servita con affettati misti.

CRUDO & BUFALA € 10

Crudo di Parma e Bufala Campana, un'abbinata intramontabile.

INSALATA DI MARE CALDA € 13

Un misto di polpo, calamari, totani, seppie, cozze e vongole servite tiepide.

MISTO CRUDO (su prenotazione) € 15

Misto di crudi di mare a richiesta, a seconda delle disponibilità di mercato.

MISTO GRATINATO € 13

Capesante, cannolicchi e cozze gratinate secondo disponibilità di mercato.

IMPEPATA DI COZZE € 10

Tradizionale zuppa di cozze con pepe nero, prezzemolo, limoni e crostini.

OSTRICHE € 4 cad.

Ostriche fresche secondo disponibilità di mercato.

Primi Piatti

SPAGHETTI MEDITERRANEI € 8

Pochi ingredienti per un piatto di pasta gustoso: pomodorini pachino, basilico e grana.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 8,50

Guanciale, uovo e pecorino per una classica ricetta della tradizione romana.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI € 10

Riso Carnaroli mantecato ai funghi porcini.

RISOTTO ALLA PESCATORA € 11

Riso Carnaroli con calamari, gamberi, vongole e cozze.

SPAGHETTI E COLATURA DI ALICI € 10

Tutti i sapori della Costiera Amalfitana: colatura di alici, pane tostato e finocchietto.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 11

Uno dei primi per eccellenza della cucina mediterranea. Vongole secondo disponibilità.

SCIALATELLI ALLO SCOGLIO € 13

Pasta fresca con vongole, scampi, cozze, calamari.

LINGUINE ALL'ASTICE € 15

Pasta tradizionale trafilata al bronzo con astice secondo disponibilità.





Secondi Piatti

FRITTO MISTO MEDITERRANEO € 14

Totani, calamari, gamberi e alici nel fritto misto per definizione.

FRITTO DI ALICI € 11

Frittura di alici fresche, secondo disponibilità di mercato.

CALAMARI ALLA PIASTRA € 13

Calamari freschi passati in piastra.

BRANZINO ALLA PIASTRA € 15

Branzino fresco passato in piastra.

GAMBERONI ALLA CATALANA € 15

Gamberoni freschi, pomodori e cipolle per un piatto gustoso in ogni stagione.

TAGLIATA RUCOLA E GRANA € 13

Bistecca di manzo servita già tagliata su una base di rucola e scaglie di Grana Padano.

COTOLETTA ALLA MILANESE € 14

Un classico che accontenta grandi e piccini, tradizione della città che ci ospita dal 1986.

COSTATA ALLA PIASTRA € 14

Costata di manzo da 200 gr. cotta sulla piastra.

ENTRECÔTE AL PEPE VERDE € 14

Entrecôte di manzo servita con una salsa a base di pepe verde sfumata al brandy.

Contorni

INSALATA MISTA € 5

Insalata verde e misticanza.

PATATINE FRITTE € 5

Patate tagliate a bastoncino e fritte.

VERDURE GRIGLIATE € 5

Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia.

INSALATONA € 7

Insalatona con tonno, mais, uova, mozzarella o ingredienti a piacere.



Coperto (a persona)

€ 2

Pizze



Tutte le pizze elencate possono essere richieste in versione:

PANUÒZZ RUSTICA FAMILY Margherita FAMILY Farcita FAMILY con Pesce		allo stesso prezzo esposto con l'aggiunta di € 1,50
Prezzo per ogni ingrediente aggiunto		€ 12,00 € 18,00 su richiesta. € 1

MARINARA € 6

Pomodoro, aglio, olio, origano, basilico.

MARGHERITA € 7

Pomodoro, mozzarella, basilico.

SICILIANA € 7,50

Pomodoro, acciughe, olive.

NAPOLI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.

CARCIOFI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, carciofi.

FUNGHI € 7,50

Pomodoro, mozzarella, funghi.

ROMA € 7,50

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive.

PROSCIUTTO € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

PUGLIESE € 8

Pomodoro, mozzarella, cipolle.

BIANCANEVE € 7,50

Pomodoro, mozzarella, Grana Padano.

DIAVOLA € 8

Pomodoro, mozzarella, salame piccante.

SAMMARZANO € 8

Pomodoro, mozzarella, melanzane.

4 STAGIONI € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive.

CAPRICCIOSA € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, acciughe, olive, melanzane, carciofi.

PEPERONI € 8

Pomodoro, mozzarella, peperoni.

4 FORMAGGI € 8

Mozzarella, Zola, Taleggio, Grana Padano.

REGINA € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi.

TIROLESE € 8

Pomodoro, mozzarella, würstel, senape.

Coperto (a persona) € 2



**ORTOLANA € 8,50**

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate.

TONNATA € 8

Pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe.

CONTADINA € 8

Pomodoro, mozzarella, cipolla, acciughe, pomodorini.

PARMA € 9

Mozzarella, Zola, prosciutto crudo.

SALMONE € 9

Pomodoro, mozzarella, salmone.

RUCOLA € 9

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, pomodorini.

BOSCAIOLA € 8

Mozzarella, panna, prosciutto cotto, funghi.

MARE MIO € 10

Pomodoro, frutti di mare.

SALSICCIA E FRIARIELLI € 9,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli.

PIZZA FRITTA € 7,50

Pomodoro, mozzarella.

CALZONE FARCITO € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi.

FRANCESE € 8

Mozzarella, cipolla, pancetta, panna.

OCCHIO DI BUE € 8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo.

GARIBALDINA € 8

Metà farcitura con prosciutto cotto, metà farcitura con formaggi misti.

ZOLA € 8

Mozzarella, zola, grana padano.

SPECK € 9

Pomodoro, mozzarella, speck.

SCOGLIO € 9

Pomodoro, gamberi al vino bianco, prezzemolo, rucola.

PORCINI € 9

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini.

BUFALA € 8,50

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

AMERICANA € 8,50

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte.

CALZONE NORMALE € 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto.

CALZONE PASQUALINO € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova, ricotta.

Coperto (a persona) € 2





Dolci

PASTIERA NAPOLETANA € 5,50

Tipico dolce partenopeo del periodo pasquale a base di pasta frolla, grano, ricotta e uova.

TIRAMISU € 5

Dolce al cucchiaio a base di mascarpone, caffè e biscotti savoiardi.

AFFOGATO AL CAFFÈ € 5

Gelato con aggiunta di caffè.

TORTA CAPRESE € 5

Dolce tradizionale partenopeo con mandorle, cacao, uova, burro e zucchero.

GELATO € 5

Gusti classici: cioccolato, crema, limone, nocciola, fragola.

AFFOGATO AL LIQUORE € 5,50

Gelato con aggiunta di liquore.

Caffetteria

CAFFÈ

Caffè €1,20
Caffè corretto €2

LIQUORI E DISTILLATI

Amari e Liquori €4
Grappe €5
Whisky €5

Vino e Bevande

VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE / ROSSO FERMO

1/4 di litro €2,50
1/2 litro €5
1 litro €10

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Pinot Grigio delle Venezie €10
Greco di Tufo €18
Falanghina €18
Chardonnay €15

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Barbera del Piemonte €10
Nero d'Avola €10
Bonarda €10
Aglianico €12

BIRRA ALLA SPINA

Piccola €3,50
Media €5

BIRRA IN BOTTIGLIA

33 cl. €3,50
66 cl. €4

BIBITE IN LATTINA € 2

Coca Cola, Fanta, Sprite.

ACQUA

1/2 litro naturale/frizzante €1
1 litro naturale/frizzante €2

Coperto (a persona) €2





Ti sei trovato bene?
Lasciaci una recensione!

Google

facebook.

Tripadvisor