



RISTORANTE PIZZERIA

LA
VECCHIA
COSTA

ANTIPASTI

HORS'OEUVRES - VORSPEISEN

BLACK ANGUS AFFUMICATO CON BURRATA SMOKED BLACK ANGUS WITH BURRATA GERÄUCHERTER BLACK ANGUS MIT BURRATA	16
IL RUSTICO SARDO SELECTION OF TRADITIONAL SARDINIAN SAUSAGES AND CURED HAM SARDISCHE WURSTPLATTE	12
IL PROSCIUTTO E MELONE (12) CURED HAM AND MELON ROHER SCHINKEN MIT MELONE	12
IL VENTAGLIO DI BRESAOLA (12-7) FAN OF CURED BEEF BÜNDNER FLEISCH	12.5
IL SALMONE MARINATO, IN SALSA LIMONELLA (4-12) MARINATED SALMON IN LEMON SAUCE LACHS MARINIERT IN ZITRONENSAUCE	12.5
IL TRIS DI AFFUMICATI (SPADA - BOTTARGA - TONNO) (1-9-4) TRIO OF SMOKED FISH (SWORD FISH - CAVIAR OF MULLET ROE - TUNA FISH) GERÄUCHERTER SCHWERTFISCH (SCHWERTFISCH - BOTARGA - THUNFISCH)	15
IL GUAZZETTO DI COZZE E VONGOLE (1-14) STEWED MUSSELS AND CLAMS IN TOMATO SAUCE - MIES UND VENUSMUSCHELN RAGOÛT	16.5
L'INSALATA DI MARE* (2-4-14) SEAFOOD SALAD SALAT AUS MEERESFRÜCHTEN	15.5
LE DELIZIE MARINATE (4) MERINATED DELIGHTS (SWORD FISH - SALMON FISH - ANCHIOVIES AND FROE FISH) MARINIERTE DELIKATESSEN (SCHWERTFISCH - LACHS - SARDELLEN - SEETEUFEL)	13.5
MIX MARE SPECIAL	20 (5 assaggi)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - TEIGWAREN UND REIS

LE LORIGHITTAS AL RAGU' DI AGNELLO E PORCINI (1)	16
LORIGHITTAS: TRADITIONAL SARDINIAN PASTA WITH LAMB AND MUSHROOM SARDISCHE LORIGHITTAS MIT LAMM UND STEIMPILZE	
I TAGLIOLINI VERDI AGLI SCAMPI E POMODORINI* (1-2)	14.5
GREEN TAGLIATELLE NOODLES WITH SCAMPI-AND CHERRY-TOMATOES GRÜNE TAGLIOLINI MIT SCAMPI UND CHERRY TOMATEN	
I MALLOREDDUS CON GRANCHI E BOTTARGA* (1-2-4)	14.5
TRADITIONAL SARDINIAN PASTA WITH CRABS AND CAVIAR OF MULLET ROE SARDISCHE MALLOREDDUS MIT KREBSSEN UND BOTTARGA	
LE PENNETTE VEGETARIANE (1)	12
CHEF'S PASTA WITH RED CHIKORY, EGG PLANTS, COURGETTES AND FRESH TOMATO SAUCE PENNETTE NACH ART DES KÜCHENCHEF	
GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE (1-14)	17.5
SPAGHETTI WITH CLAMS SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN	
GLI SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA (MIN. 2 PERS)* (1-2)	P.P. 20
SPAGHETTI WITH LOBSTER SPAGHETTI MIT LANGUSTE	
LE TAGLIATELLINE VECCHIA COSTA (1-4)	13.5
TAGLIATELLE WITH ROCKET SALAD, FRESH SALMON AND FRESH TOMATOES TAGLIATELLE MIT RAUKE, FRISCHEMLACHS UND TOMATEN	
LE LINGUINE AL FILETTO DI TRIGLIE	14.5
LINGUINE WITH RED MULLET FILLETS LINGUINE MIT MEERBARBEN FILET	
LE PENNETTE ALLA GRANSEOLA (MIN. 2 PERS)* (1-2)	P.P. 16
PENNE PASTA WITH SPIDER-CRABS PENNE PASTA MIT MEERSPINNEN	
IL RISOTTO ALLA PESCATORA (MIN. 2 PERS)* (2-14-4)	P.P. 14.5
SEA FOOD RISOTTO RISOTTO MIT MEERESRÜCHTEN	
I RAVIOLI AL POMODORO E BASILICO (1-7)	13.5
RAVIOLI WITH BASIL AND TOMATO SAUCE RAVIOLI MIT TOMATEN UND BASILIKUM	
I CULURGIONES SAPORI D'OGLIASTRA (1-7)	13.5
CULURGIONES WITH FRESH TOMATO, BASIL AND PECORINO CHEESE CULURGIONES MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND PECORINO SCHAFKÄSE	

LA CENA TIPICA GALLURESE (SU PRENOTAZIONE) (1-12-7)

40

SARDINIAN DINNER (ON REQUEST)
TYPISCH GALLURESISCHES ABENDESSEN NUR AUF VORBESTELLUNG

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES - HAUPT SPEISEN

PESCI - FISH - FISCHGERICHTE

IL PESCATO DEL GIORNO (4) 100 GR CATCH OF THE DAY FRISCHER FISCH GEGRILLTE ODER MIT VERNACCIA SAUCE	6
LA GRIGLIATA MISTA* (2-4-12) MIXED GRILLED FISH VERSCHIDENE GEGRILLET FISCHSORTEN	20
L'ARAGOSTA A PIACERE* (2) 100 GR LOBSTER TO YOUR TASTE LANGUSTE NACH WAHL	8.5
LA SPIGOLA "VECCHIA COSTA" (4) 100 GR BOILED BAS WITH ROCKET FREESH TOMATO AND BASIL SEEBARSCH MIT RAUKE, FRISCHEN TOMATEN UND BASILIKUM	6
I GAMBERONI ALLA GRIGLIA* (2) GRILLED KING PRAWNS GEGRILLTE RIESENGARNELEN	18.5
LA SPIGOLA E L'ORATA A PIACERE (4) 100 GR SEA BASS AND SEA BREAM TO YOUR TASTE SEEBARSCH ODER GOLDBRASSE NACH WAHL	6

CARNI - MEAT - FLEISCH

IL FILETTO AL PEPE VERDE (1-7) GREEN PEPPER FILLET STEAK FILLESTEAK MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE	20
IL FILETTO ALLA GRIGLIA GRILLED FILLET STEAK FILLESTEAK GEGRILLET	20
LA SCALOPPINA "VECCHIA COSTA" (1) ESCALOPE WITH MUSHROOMS, PARSLEY AND FRESH TOMATO IN WHITE WINE SAUCE KALBSTEAKMIT PILZEN, PETERSILIE UND FRISCHEN TOMATEN	15.5
LO SCOTTADITO ALLA GRIGLIA* GRILLED LAMBCHOPS GEGRILLTES LAMMKOTELLET	18.5
LA TAGLIATA CON RUCOLA E PARMIGIANO (7) SLICED BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN	19

CONTORNI

GARNISHES - BEILAGEN

L'INSALATA MISTA (9) MIXED SALAD GEMISCHTER SALAT	5
LE PATATE FRITTE* (1) FRENCH FRIES POMMES FRITES	5
LE VERDURE BOLLITE BOILED VEGETABLES GEKOCHTES GEMÜSE	5
LE VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES GEGRILLTES GEMÜSE	6
I FORMAGGI MISTI (7) SELECTION OF CHEESES VERSCHIEDENE KÄSESORTEN	6

DOLCI

DESSERTS

LA PANNA COTTA (7) BLAUMANGE BLEBT PANNA COTTA	5
IL CREME CARAMEL (7-3) CARAMEL CUSTARD CREME CARAMEL	5
LA SEADAS (1-7) TRADITIONAL SARDINIAN DESSERT FILLED WITH CHEESE AND TOPPED WITH HONEY SARDISCHE SEADAS (GEBACKENER MIT KÄSE GEFÜLLT TEIGTASCHEN)	5
I GELATI DELLE NOSTRE SORBETTERIE (1-7) VARIETY OF ICE CREAM EIS NACH WAHL	5
IL TIRAMISU' (1-7)	5
LA CREMA CATALANA (7)	6
I PROFITEROLES (1-7)	6
IL TORTINO AL CIOCCOLATO (3-1-7)	6

PIZZE

LA PIZZA VECCHIA COSTA* (BIANCA) (1-12-7)	9
pomodori freschi, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo e basilico fresh tomato, mozzarella cheese, mushroom, basil, cured ham frische tomaten, basilikum, mozzarella, steinpilze, roher schinken	
LA PIZZA NAPOLETANA	8
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers tomaten, mozzarella, sardellen, kapern	
LA ZUCCA BUFFA (4-1-7)	9.5
pom., mozz., fiori di zucca, acciughe, pomodorini ciliegia, mozzarella di bufala zucchini flowers, anchovies, cherry tomatoes, buffalo mozzarella zucchini blüten, sardellen, kirsch tomaten, büffelmozzarella	
LA PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI (1-12-7)	8.5
pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms tomaten, mozzarella, gekochter schinken, pilze	
LA PIZZA GORGONZOLA * (BIANCA) (1-7)	8.5
mozzarella, gorgonzola mozzarella cheese, gorgonzola mozzarella, gorgonzola	
LA PIZZA FUNGHI PORCINI * (BIANCA) (1-7)	9
mozzarella, funghi porcini, aglio, prezzemolo mozzarella cheese, mushroom, garlic, parsley mozzarella, steinpilze, knoblauch, petersilie	
LA PIZZA SAPORI DI MARE (1-4-14-7)	10
pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare tomato, garlic, parsley and seafood tomaten, meeresfrüchte, knoblauch, petersilie	
con aggiunta di mozzarella with added mozzarella cheese	12
LA PIZZA MARGHERITA (1-7)	5
pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella cheese tomaten, mozzarella	
LA PIZZA QUATTRO FORMAGGI * (BIANCA) (1-7)	9
mozzarella, gorgonzola, edam, pecorino mozzarella cheese, edam, gorgonzola, sardinian cheese mozzarella, gorgonzola, edamer, pecorino - käse	
LA PIZZA MONTI DI MOLA (1-12-7)	8.5
pomodoro, mozzarella, salame, olive nere, pecorino tomato, mozzarella cheese, salami, olives, sardinian cheese tomaten, mozzarella, salami, oliven, pecorino - käse	
LA PIZZA DELL'ORTO * (BIANCA) (1-7)	8.5
mozzarella, radicchio, melanzane, zucchine, rucola mozzarella cheese, egg plants, rocket salad, courgettes, chickory mozzarella, auberginen, rauke, radicchio, zucchini	
LA PIZZA RAZZA DI JUNCU * (BIANCA) (1-7-4-12)	8.5
mozzarella, pomodori freschi, tonno, cipolle, olive nere mozzarella cheese, thuna fish, fresh tomato, olives onion mozzarella, thunfisch, frische tomaten, zwiebeln, oliven	

LA PIZZA LA PUNGA (1-12-7)	9
pomodoro, mozzarella, cipolle, gorgonzola, speck tomato, mozzarella cheese, speck, onions, gorgonzola tomaten, mozzarella, zwiebeln, gorgonzola, speck	
LA PIZZA MONTICANAGLIA (1-7)	9
pomodoro, mozzarella, filetto di cavallo, rucola ,aglio,prezzemolo e parmigiano a scaglie tomato, mozzarella cheese, rocket and horse filet and parmesan cheese tomaten, mozzarella, rucola, pferdefilet, parmesan	
LA PIZZA AL SALMONE * (BIANCA) (1-7-4-12)	8.5
mozzarella, salmone, panna salmon, mozzarella cheese, cream mozzarella, lachs, sahnz	
IL CALZONE (1-12-7)	8.5
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto tomato, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham tomaten, mozzarella, gekochter schinken, pilze	
LA PIZZA MONTI MORU (1-12-7)	8.5
pomodoro, mozzarella, provola affumicata,pomodori secchi, soncino tomato, mozzarella cheese, smoked cheese, sundriedtomatoes semidry, fresh valeriana salad tomaten, mozzarella, halbgetrückneten tomaten, baldrian salat, räucherkäse provola	
LA FOCACCIA	3
olio, sale, ecc. oil, salt, etc. öl, salz, etc.	

*** BIANCA**

si prega secondo i gusti di specificare prima l'eventuale aggiunta di pomodoro sulle pizze bianche

*** WHITE**

please inform us in advance in case you want to add tomatoès on white pizzas.

*** WEISS**

bitte geben sie uns rechtzeitig bescheid, falls sie tomaten auf ihre weiße pizza haben wollen

*** il prodotto occasionalmente può essere surgelato**

the fresh ingredients in this dish may be replaced with frozen foods at stock shortage

VINI - WINES - WEIN

BIANCHI - WHITE - WEISS

IL MATTARIGA	Cant. CHESSA	22
IL S'ELEME - ORO	Cant. MONTI	15.5
IL BALARI FRIZZANT	Cant. MONTI	15.5
LE TERRE BIANCHE CUVEÈ	Cant. SELLA & MOSCA	25
IL VERMENTINO VECCHIA COSTA	Cant. MONTESPADA	14
IL VERMENTINO MANCINI	Cant. MANCINI	18.5
IL CAPICHERA	Ten. CAPICHERA	55
IL RUINAS	Cant. DEPPERU	31
IL VINO DELLA CASA 1/1		11
IL COSTAMOLINO	Cant. ARGOLAS	18
IL FUNTANALIRAS ORO	Cant. MONTI	19.5
IL KARMIS	Cant. CONTINI	20
IL KARAGNANJ	Cant. TONDINI	28.5
SA VIDA VERMENTINO SUPERIORE DOCG		22.5
CALDOSA SUPERIORE BIO DOCG	Ten. FILIGHEDDU	23.5
CALDOSA VENDEMMIA TARDIVA BIO DOCG	Ten. FILIGHEDDU	30

ROSÈ

ARMONICU	Cant. DEPPERU	20
IL FILIERI ROSE'	Cant. DORGALI	15
IL NIEDDERA ROSE'	Cant. CONTINI	15
IL BURBERINO FRIZZANTE	Cant. MANCINI	15

ROSSI - RED - ROT

MINNEDDU 0.75 <i>Coltivazione a piede Franco BIOLOGICO</i>	Az. Agraria PADDEU MAMOIADA	50
IZZOS 100 cl. <i>Coltivazione a piede Franco BIOLOGICO</i>	Az. Agraria PADDEU MAMOIADA	55
L'ABBAIA	Cant. MONTI	15
IL NEPENTE DI OLIENA CANNONAU	Cant. OLIENA	19.5
IL TANCA FARRÀ	Cant. SELLA & MOSCA	25
L'ASSAJE'	Ten. CAPICHERA	55
IL CAGNULARI	Cant. CHESSA	23.5
IL CANNONAU CAPO SARDO	Cant. DEADDIS	20
IL CANNONAU MAMUTHONE	Cant. PUGGIONI	27
IL KOREM	Cant. ARGOLAS	33
IL BALLOI IGT	Ten. FILIGHEDDU	20

CHAMPAGNE - CHAMPAIGN - CHAMPAGNER

IL MÔET ET CHANDON	85
IL VEUVE CLICQUOT	90
IL DOM PERIGNON	350

SPUMANTI - SEKT

IL MIRAL BRUT	20
IL FERRARI BRUT	30
IL BERLUCCHI BRUT	30
IL MOSCATO MANCINI	18.5
IL BELLAVISTA CUVÉE BRUT FRANCIACORTA	45
IL MOSCATO DI TEMPIO	25

BIBITE - BEER - BIER

LA BIRRA ALLA SPINA cl.20	4
LA BIRRA ALLA SPINA cl. 40	5
LA BIRRA ESTERA bott. 66 cl	5
LA BIRRA NAZIONALE bott. 66 cl.	4.5
LE BIBITE LATTINA cl.33	3

ACQUE - WATER - WASSER

LA SMERALDINA NATURALE cl. 75	3
LA SMERALDINA GASSATA cl. 75	3
COPERTO	2,5

In base al Regolamento UE n. 1169 entrato in vigore il 13 Dicembre 2011, La Vecchia Costa avvisa la gentile clientela che i piatti proposti all'interno del menù possono contenere:

**PESCE - MOLLUSCHI - LATTICINI - GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - CROSTACEI
ARACHIDI - LUPINI - UOVA - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SOIA - SESAMO -
SENAPE - SEDANO**

*La Vecchia Costa informs its costumers that some dishes may contain:
FISH - CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH - MILK AND DAIRY PRODUCTS
(LACTOSE INCLUDED) - CEREALZ CONTAINING GLUTEN - FRUITS IN SHELL (ALMONDS, HA-
ZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, PISTACHIOS, MACADAMIA, NUTS AND THEIR BY-PRO-
DUCTS) MOLLUSCS - PEANUT - LUPINE - EGGS - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES - SOY
- SESAME SEEDS - MUSTARD - CELERY.*

**Vi preghiamo di comunicarci qualunque vostra intolleranza o allergia
a cibi o ingredienti.**

*We do recommend to inform us about any intolerance or allergy to foods or
single ingredient foods.*

*** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti per garantire la massima
freschezza e conservazione del gusto.**

*Some products might be frozen or chilled to ensure maximum freshness and
preservation of taste.*

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in
questo esercizio e presente nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.**

*List of allergenic ingredients used in this place and present annex
II of the EU Reg. No. 1169/2011 "
substances or products causing allergies or intolerances"*



1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppo di glucosio a base di grano¹;
- b) maltodestrine a base di grano¹;
- c) sciroppo di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base d'uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine O carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato¹;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan / *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

¹ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

