



Liebe Gäste,

Willkommen im Charlie Costini!

Wir freuen uns sehr, Sie auf einer kulinarischen Reise begleiten zu dürfen.

Unsere Speisekarte präsentiert eine erlesene Auswahl italienischer und mediterranen Köstlichkeiten.

An unserer Bar verwöhnen wir Sie mit exquisiten Cocktails und einer Vielfalt an Getränken, die aus erstklassigen Spirituosen und frischen Zutaten zubereitet werden.

Ob Sie für Familienfeiern, Firmenevents oder einfach für ein gemütliches Abendessen reservieren möchten

– wir begrüßen Ihre Anfrage herzlich unter

info@charlie-costini.de

Für besondere Veranstaltungen bieten wir auch Caterings an, um Ihre kulinarischen Träume Wirklichkeit werden zu lassen.

Mit genussvollen Grüßen,

Ihr Team von Charlie Costini



VORSPEISEN

Garnelen Aioli	17
6 Riesengarnelen in Knoblauch und Chiliöl, Kirschtomaten	
Carpaccio Costini Style^{ve}	19
Roastbeef, Rucola, gehobelter Parmesan, Nusspesto	
Antipasti la Casa^{ve}	13
Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprikamix, Champignons In Balsamico Algarven Dicksaft Marinade	
Melanzana italiana^{ve}	14
Gebratene Auberginenwürfel, geschmorrt Tomaten, Relish, Yoghurt, Petersilie	
Caprese universo^{ve}	15
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, getr. Tomaten, Rucola, Basilikumpesto & Nusspesto	



SALATE

Beilagensalat 	6,5
Frischer Marktsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Karotten, Honig-Senf Dressing	
Salata Mista 	13
Frischer Marktsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Granatapfel, Trauben, Karotten, Honig-Senf Dressing	
Panzanella	15
Italienischer Brotsalat mit Oliven, roten Zwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, Spitzpaprika, Wildkräutersalat, gehobelter Parmesan Balsamico Dressing	
Salata di Cesare	15
Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurken, gehobeltem Parmesan und Croutons, Ceasar Dressing	
Salata Tonno	17
Mixsalat, Thunfisch, Ei, rote Zwiebeln, Mais, Kirschtomaten, Gurken, Joghurt Dressing	
Alle Salate wahlweise mit:	
+ Hähnchenbrustfilet	+ 5,50
+ Rostbeefstreifen	+ 8,50
+ 4 Kräutergeräneln	+ 8,50



KONTAKTIEREN UND FOLGEN SIE UNS GERNE!



www.charlie-costini.de

www.instagram.com/charliecostini_restaurant

https://www.tiktok.com/@charlie_costini



Charlie Costinis Lasagne

Lasagne di Verdura ^{2,a,e} 	12
Spinat Feta ^e Kirschtomaten getr. Tomaten	
Classic Bolognese mit Rindfleisch ^{2,a,e}	13
Chili-Chicken mit Spitzpaprika ^{2,a,e} (<i>scharf</i>)	13
Aubergine Lasagne	13
Lachs Lasagne	14
Spinat, Feta, Kirschtomaten, getr. Tomaten	
Lasagne der Saison	14




Pizza

1. Pizza sogno vergine	10
Tomatensosse, Mozzarella	
2. Pizza piacere rurale	12
Tomatensosse, Mozzarella, Salami	
3. Pizza lingua infuocata	12
Tomatensosse, Mozzarella, Peperoniwurst	
4. Pizza segreto del bosco,	13
Tomatensosse, Mozzarella Schinken, Champignons	
5. Pizza fuoco infernale	13
Tomatensosse, Mozzarella, Peperoniwurst, Peperoncini	
6. Pizza oro marino	14
Tomatensosse, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauchöl	
7. Pizza Tesoro della terra	17
Tomatensosse, Mozzarella, Trüffel, Champignons	
8. Pizza oro bianco	15
Tomatensosse, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola	



Pizza

- 9. Pizza Nobile nuotatore** 14
Tomatensosse, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
- 10. Pizza Giardino Sera Incanto** 14
Tomatensosse, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Spinat, Paprika, Knoblauch
- 11. Pizza Sera Luminosa**  14
Tomatensosse, Aubergine, Mozzarella
- 12. Pizza Orientale** 15
Tomatensosse, Mozzarella, Sucuk, geschmorrt Kirschtomaten, Feta

Auf Wunsch können wir Ihnen auch eine vegane Pizza kreieren.

- Extras:**
- Gemüse je Sorte 1,00
Salami, Peperoniwurst, Schinken, 3,00

Pasta

- Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch** 15
7 Stunden. geschmorrt Bolognese
- Spaghetti Gamba Crema di Limone** 19
Riesengarnelen, Kirschtomaten, Spinat, Zitrone, Champignons
- Linguini Salmone pomodori** 19
Lachs, Champignon, Tomatensahnesosse, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten
- Tagliatelle Toro rosso** 20
Roastbeef & Walnusspesto Rucola, gehobelter Parmesan Kirschtomaten
- Penne Pollo cremoso** 16
Hähnchenschenkelfleisch & Brokkoli, Chili, Sahne
- Penne Pestokoni**  15
Feta, Basilikumpesto, Kirschtomate, Feta, Zucchiniwürfel, getr. Tomaten, Sahne, Pinienkerne
- Spaghetti Sogno di melanzane**  15
Aubergine & Zucchini, gebr. Knoblauch, Kirschtomaten, rote Zwiebeln
- Spaghetti Carbonara** 16
Crushed Bacon, Ei und Zwiebeln
- Penne Bufala Pomodori**  18
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola,
- Spaghetti Frutti di Mare** 19
Meeresfrüchte, gebratener Knoblauch, Kirschtomaten, Tomatensahnesosse
- Spaghetti Tartufo Supremo** 19
Frischer gehobelter Trüffel, Champignons, Buttersahne, Parmesan




BURGER All in One:

198gr. Black Angus Rind serviert mit Stealth fries ^{e,j}

Classic ^{e,j}	17
Cheese ^{l,2,a,e}	18
Chili ^{i,2,a,b,e}	18
BBQ ^{1,2,a,e,} <i>mit Bacon</i>	19
Avocado ^{l,2,a,e}	19
Crispy Chicken ^{l,2,a,b,d,e,j}	19



KIDS

Schnitzel mit Pommes ^{3,a,d}	10
Penne mit einer Tomaten-Sahne-Soße ^{a,e} 	9
Fischstäbchen mit Pommes ^{3,a,h}	10
Spaghetti Bolognese Rinderhack Tomatensoße ^{1,2}	10

EXTRAS

Portion Stealth Fries ³	5
Trüffel-Parmesan-Pommes ^{3,e} 	8

DESSERT

Pistazien Tiramisu	9
Schoko soufflé mit karamellisierten Nüssen	11
Fitness Bowl a la Costini	14
Kuchen der Woche	6

SOFTDRINKS

Wasser	0.25l	0.75l
Bad Camberger Taunusquelle Still	3,10	7,50
Bad Camberger Taunusquelle Sprudel	3,10	7,50
Home Made	0.4l	
Detox-Limo		4,90
Hausgemachte Limonade		4,90
- Erdbeer,		
- Zitrone,		
- Mango,		
- Himbeer		
Hausgemachter Eistee		4,90
Softdrinks	0.2l	0.4l
Coca Cola ^{1,7}	3,50	4,90
Cola Zero ^{1,4,7}	3,50	4,90
Fanta ¹	3,50	4,90
Sprite	3,50	4,90
Schweppes	3,80	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Indian Tonic Water ⁶ , Dry Tonic ⁶ , White Peach, Ginger Beer, Orig. Wild Berry		
Rapps Saft	0.2l	0.4l
Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry Johannisbeere, Ananas, Pink Grapefruit	3,50	4,90
Rapps Saftschorle	0.3l	0.4l
	3,70	4,90
Red Bull	0.25l	
Red Bull ^{1,4,7} / Sugarfree / Watermelone ^{1,4,7}		4,00



HAUPTGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat

Salmone di verdure italiana	24
Gebrautes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse Tomatensosse mit Kartoffelecken	
Pollo alla cacciatora	22
Hähnchenschenkelfleisch auf cremigem mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffelecken	
Roastbeef Pepe Nero	32
mit Gemüse der Saison und hausgemachter Pfeffersosse, Stealth fries oder Kräuterkartoffelecken	
Peposo	27
8 Stunden geschmortes Rindfleisch, Butterkartoffelpüree mit karamelisierten Kirschtomaten	
Sogno d'asia 	19
Lamala Soße, Gemüsemix, Basmati Reis, Cashewnüssen	
Pollo dolce picante	17
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Honey Chili Chicken	



BIER

Bier vom Fass	0.3l	0.5l
Becks Pils	3,70	5,00
Spaten Hell	4,00	5,30
Flaschenbier	0.33l	
San Miguel	4,20	
Becks Pils Alkoholfrei	4,00	
Becks Gold	4,00	
Becks Green Lemon	4,00	
Becks Lemon Brew	4,00	
Flaschenbier	0.5l	
Franziskaner Hefeweizen Naturtrüb	5,00	
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	5,00	
Franziskaner Kristallweizen	5,00	
Franziskaner Dunkelweizen	5,00	
Mein Main Apfelwein	0.3l	0.5l
Pur/Sauer-/Süßgespritzt	3,50	4,90
Rosé	3,50	



WEISSWEIN

Weingut Schmitges / Mosel	0,1l	0.2l	0.75l
<i>Grauburgunder trocken</i>	5,00	9,00	31,00
Harmonisch unkomplizierter Wein mit wenig Säure			
Weingut Allendorf / Rheingau	0,1l	0.2l	0.75l
<i>Chardonnay trocken</i>	5,50	8,50	29,00
Ein wenig Exotik mit schöner Struktur und Länge!			
Weingut Studier / Pfalz	0,1l	0.2l	0.75l
<i>Sauvignon Blanc trocken</i>	7,00	12,0	43,00
Exotik pur in der Nase und Geschmack, mit tollem Nachhall!			
Cantine Francesco	0,1l	0.2l	0.75
<i>Lugana DOC Cipriano di Venezia</i>	6,50	11,5	42,00
Cremig schmelziger Klassiker, klasse Essensbegleiter!			
Robert Weil / Rheingau	0,1l	0.2l	0.75l
<i>Riesling trocken</i>	7,50	13,50	45,00
Inzwischen ein absoluter Klassiker. Trocken, frisch harmonisch!			



ROSÉ

Haus Rothenberg/ Nahe	0,1l	0,2l	0,75l
<i>Rosé trocken</i>	4,00	6,50	22,00

Leicht, unkompliziert, perfekter Begleiter zum Essen oder Sonnenuntergang!

Horgeleus / Cotes de Cascoigne	0,1l	0,2l	0,75l
<i>Rosé trocken</i>	5,50	9,00	31,00

Dieser duftet nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren und zeigt sich am Gaumen beeindruckend aromatisch, rund und frisch

HOT DRINKS

Kaffee	
Espresso ⁷	2,00
Espresso Doppio ⁷	3,50
Espresso Macchiato ^{7,e}	2,30
Café ⁷	2,50
Cappuccino ^{7,e}	3,50
Flat White ^{7,e}	4,20
Milchkaffee ^{7,e}	4,20
Latte Macchiato ^{7,e}	4,20
Afogato ^{7,e}	4,50
Cortado ^{7,e}	4,20
Heiße Schokolade ^{4,e}	3,50
Heiße Milch mit Honig ^e	3,50
Chai Tea Latte ^{4,e}	4,00

Extras	
+ Sojamilch ⁹ / Hafermilch / Laktosefr. Milch ⁰	+0,50
+ Sahne ¹⁰	+0,50
+ Flavour ^r Karamell, Haselnuss, Vanille, Kokosnuss	+0,50

Tee	0.6l Kännchen
Frischer Minztee	4,50
Frischer Ingwertee	4,50
Frischer Minz-Ingwertee	5,00
Heiße Zitrone	4,00
Diverse Teesorten	4,00
Earl Grey, English Breakfast, Grüner Tee, Jasmin, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter	



ROTWEIN

Apulien/ Süditalien <i>Primitivo Puglia</i> Kräftiger, fruchtbetonter Rotwein	0,1l 4,50	0.2l 8,50	0.75l 29,00
Bodega Colomé / Argentinien <i>Malbec Valle Calchaquia</i> Toller Malbec aus 3000 Metern Höhe, Rund, saftig, fleischig trifft alles auf Ihn zu!	0,1l 3,50	0.2l 6,50	0.75l 21,00
Marques Riscal Rioja / Spanien Rioja <i>Marqués de Riscal Reserva</i> (Graciano/Tempranillo) Der Kult-Wein fasziniert mit opulentem Duft und tiefgründigem Geschmack, in dem sich neben reifen Brombeeren, Vanille auch Schwarzer Pfeffer findet.	0,1l 5,00	0.2l 9,00	0.75l 31,00
Horgeleus / Cotes de Cascogne <i>Rouge Cotes de Cascogne</i> Weiche Tannine, cremig und mit seinem frischen und ausgewogenen Geschmack ist dieser Wein der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Käse.	0,1l 5,00	0.2l 9,50	0.75l 32,00



APERITIFS

Aperol Spritz Aperol Soda Prosecco	9,5
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Wild Berry Minze	10
Hugo Holunderblüte Soda Prosecco, Minze	9,5
Grapefruit Gin Spritz Gin Grapefruitsaft Soda Prosecco	11,5
Garden of Eden Riesling Tonic Holunderblüte Aperol	10,5
Chandon Garden Spritz Chandon Brut Schaumwein Orangenbitterlikör Orange Rosmarin	10
Limoncello Spritz Limoncello Soda Prosecco	10



APERITIFS

Sarti Spritz	10
Sarti Soda Prosecco,	
Campari Spritz	10
Campari Soda Prosecco	
Summerspritz	10
Lillet Rose Soda Grapefruit Minze	
Wildberry Spritz (alkoholfrei)	8
Wildberry Sprite Minze Beeren	
Hugo (alkoholfrei)	8
Holunderblüte Limettensaft Ginger Ale Minze	
Cucumber Spritz (alkoholfrei)	8
Gurkensirup Tonic Minze	



Prosecco & Champagner

Prosecco	0.1l	0.2l	0.75l
Guilia et Francesco Frizzante	5,00	8,50	32,00
Martini Prosecco Rosé	5,00	8,50	32,00
Chandon Garden Spritz		0.75l	85,00
Champagner		0.75l	
Moët & Chandon Brut			85,00
Moët & Chandon Rosé			105,00
Dom Perignon Brut			240,00

Klassiker

Gin Basil Smash Bombay Gin Basilikum Zitronensaft	12,00
Negroni Campari Bombay Gin Sweet Wermut	12,00
Classic Mule 42 Below Vodka Bitters Ginger Beer Gurke Limettensaft	11,00
Cosmopolitan 42 Below Vodka Cointreau Cranberrysaft Limettensaft	11,00
Espresso Martini 42 Below Vodka Kahlua Espresso	12,00
Passionfruit Caipirinha 51 Cachaca Zucker Limettensaft Maracujasaft	11,00
Mojito Bacardi Carta Blanca Zucker Minze Limettensaft Soda	11,00
Raspberry Mojito Bacardi Razz Rum Himbeerpüree Zucker Minze Limettensaft Soda	12,00
Mai Tai Bacardi Carta Blanca Bacardi Blanca Negra Overproof Rum Dry Curacao Orgeat Limettensaft	12,00
Old Fashioned Makers Mark Bourbon Oleo Saccharum Bitters	11,50
Pina Colada Bacardi Carta Blanca Creme de Coco Ananassaft	11,00



SOURS

Whiskey Sour Makers Mark Bourbon Zitronensaft Bitters Eiweiß ^b	11,00
New York Sour Rittenhouse Rye Zitronensaft Eiweiß Rotwein ^b	12,00
Pisco Sour Control Pisco Limettensaft Bitters Eiweiß ^b	11,00
Midori Sour 42 Below Vodka Midori Zitronensaft Eiweiß ^b	12,00
Frankfurt Sour 42 Below Vodka Amaretto Disaronno Apfelsaft Zitronensaft	12,00
Cranberry Sour 42 Below Vodka Cranberrysaft Eiweiß Zitronensaft ^b	12,00
Amaretto Sour Amaretto Disaronno Eiweiß Zitronensaft ^b	12,00
White Lady Sour Bombay Gin Cointreau Eiweiß Zitronensaft ^b	12,00



MOCKTAILS

Ipanema Limettensaft Zucker Ginger Ale Maracujasaft	8,50
Virgin Mojito Limettensaft Zucker Minze Ginger Ale	8,50
Virgin Strawberry Mojito Erdbeeren Limettensaft Sprite Minze Zucker	8,50
Coconut Kiss Creme de Coco Ananassaft Orangensaft Grenadine	8,50
Very Berry Brombeere Himbeere Johannisbeersaft Zitronensaft Grenadine	8,50
Homemade Basil Lemonade Basilikum Zitronensaft Soda	8,50
Homemade Cucumber-Mint Lemonade Gurke Minze Limettensaft Soda	9,00

Zusatzstoffe:

- 1 = „Mit Farbstoff“
- 2 = „Konservierungsstoff“, „konserviert“
- 3 = „mit Phosphat“
- 4 = „mit Süßungsmitteln“
- 5 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 6 = „chininhaltig“
- 7 = „koffeinhaltig“
- 8 = „Geschmacksverstärker“
- 9 = „Schwefel“
- 10 = „Antioxidationsmittel“

Allergene:

- a = „Gluten“
- b = „Eier und Eierzeugnisse“
- c = „Hülsenfrüchte“
- d = „Sojaweiweiß“
- e = „Milchweiweiß“
- f = „Schalenfrüchte“
- g = „Sesamsamen“
- h = „Fisch“
- i = „Krebstiere“
- j = „Senf und Senferzeugnisse“
- k = „Kokosmilch“

Alle Speisen verstehen sich in Euro inkl. MwSt (€)



Charlies Favorites

Cuba Libre Bacardi Carta Negra Limettensaft Cola	11,00
Peaches Hibiskus Tea infused Vodka Pepino Peach Cranberrysaft Zitronensaft, Eiweiß	12,00
Margarita Cazadores Blanco Tequila Limettensaft Orange Curaca	11,00
Oaxacan Old Fashioned Cazadores Reposado Tequila Mezcal Agavensirup Bitters	12,00
Smoky Rosmary Cazadores Reposado Tequila Mezcal Limettensaft Rosmarin Ginger Beer Gurke	13,00
Classic Daiquiri Bacardi Carta Blanca Limettensaft Zucker	11,00
Gin Gin Mule Bombay Gin Minze Limettensaft Ginger Beer	11,00
Gin Fizz Bombay Gin Zitronensaft Eiweiß Soda	11,00
Bramble Bombay Gin Brombeeren Zitronensaft	11,00
Strawberry Fields Strawberry Pink-Peppercorn infused Gin Cranberrysaft Zitronensaft	12,00