



Carta stagionale - Saisonkarte

Zuppa, Insalate e Antipasti – Suppe, Salate und Vorspeisen

MINISTRONE ALLA GENOVESE

Gemüsesuppe, abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikumpesto 7,00 €

INSALATA PRIMAVERA

diverse Salate mit Chicorée, angemacht mit Olivenöl und
Zitrone, darüber Krabben und Apfel, gebraten mit Curry 11,00 €

INSALATA DEL PESCATORE

Gebratene Lachsstückchen auf Salat, angemacht mit warmer
Vinaigrette, bestreut mit Parmesanraspeln, mit Tomaten garniert 12,50 €

ANTIPASTO DI MARE

Avocado gefüllt mit Krabbencocktail, marinierte
Sardinen, Calamari- und Kraken- Salat mit Kartoffeln 15,00 €

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginen geschichtet mit Béchamel- Tomaten-Sauce,
Basilikum und Parmesan, gratiniert mit mildem Käse 12,50 €

MINI MERLUZZO GRATINATO SU LENTICCHIE

Kleines gebratenes Seehechtfilet gratiniert mit Butter und
Parmesan auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico 12,00 €

ASPARAGI GRATINATI AL PARMIGIANO CON PATATE

Spargel gratiniert mit Butter und Parmesan
300 g, ca. 5 Spargelstangen mit Petersilienkartoffeln 18,50 €
500 g, ca. 8 Spargelstangen mit Petersilienkartoffeln 24,50 €

Specialità di Farinacei - Teigspezialitäten

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

Kartoffelnudeln Piemonteser Art mit Tomatensauce,
Gemüsebrühe, Butter, Basilikum und Parmesan 11,00 €

CAVATELLI CON LENTICCHIE E SPINACI

Frische Nudeln aus Apulien mit geschmorten
Linsen, Spinat und etwas Tomatensauce 12,50 €

SPAGHETTI ALLE VERDURE CON SALMONE

Spaghetti mit Gemüse, gebratenem Lachs, Tomatenstücken, Olivenöl, Knoblauch 12,50 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, überbacken mit
Béchamel- Tomatensauce, Basilikum, mildem Käse, Parmesan und Butterflocken 13,50 €

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E VOLATILE

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Geflügelfleisch überbacken mit
Béchamel- Tomatensauce, Basilikum, mildem Käse, Parmesan und Butterflocken 14,00 €

TAGLIATELLE BIANCHE MARE E MONTI

weiße Bandnudeln mit Zwiebeln, Avocado, Krabben,
Tomaten Concassé, geschwenkt in Olivenöl 14,00 €

RISOTTO CON CALAMARI E PORRI

Risotto mantecato mit Tintenfisch und Porrée, Butter und Parmesan 14,00 €

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERI E VERDURE

Handgemachte, viereckige Spaghetti mit 5 Garnelen ohne Schale, Knoblauch,
Olivenöl, Peperoni, Zucchini, Karotten, gelber Paprika und Strauchtomaten 16,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Carta stagionale - Saisonkarte

Pesce - Fisch

SCORFANO GRATINATO SU SPINACI

Rotbarschfilet gratiniert mit Parmesan auf Spinat, in der Pfanne geschwenkt mit
Olivenöl, Knoblauch und etwas Sahne 22,00 €

SALMONE SU CREMA D'ASTICE

Lachsfilet auf Hummercremesauce 23,00 €

LUCIOPERCA AL PROSECCO

gebratenes Zanderfilet in Prosecco- Sahnesauce mit Krabben und Tomaten Concassé 23,00 €

SPADA ALLA PIZZAIOLA

Schwertfisch- Tranche in Tomaten- Weißweinsauce mit Knoblauch,
Petersilie, schwarzen Oliven, Kapern, Oregano, etwas scharf 24,00 €

GAMBERONI "ROSITA"

Hummerkrabben in Weißweinsauce mit Knoblauchscheiben und Petersilie 24,00 €

Carne - Fleisch

FARAONA ALLA CREMA DI VECCHIA ROMAGNA

Perlhuhn Suprême, auf Vecchia- Romagna- Brandy- Sahnesauce 19,50 €

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Kaninchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilzen,
schwarzen Oliven, Peperoni, in Weißweinsauce mit etwas Tomatensauce 19,50 €

COSCIA DI LEPRE IN SALMI CON POLENTA

Wildhasenkeule geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce mit
Gemüse und Kräutern, serviert mit gebratener Polenta 19,50 €

UCCELETTO DI TACCHINO

Truthahn- Geschnetzeltes mit Zwiebeln, Paprika, Weißwein,
Knoblauch, Curry und Kalbsbouillon - etwas scharf - 19,50 €

SCALOPPINE DI VITELLO "ALBERTO"

Kalbsschnitzel auf Estragon-Sahnesauce mit Krabben und Röstspeck 21,00 €

BRASATO DI MANZO CON FUNGHI TARTUFO

Rinderbraten geschmort in kräftiger Rotwein-Tomatensauce,
mit Trüffel Pilzen, legiert mit Kräuter-Gemüsefond 22,00 €

PETTO D' ANATRA SU RUCOLA

Entenbrust auf Rucola mit Balsamico und Olivenöl extra vergine 22,00 €

FEGATO AL BUONGUSTAIO

Kalbsleber gebraten auf Tomatensauce mit Pinienkernen,
Knoblauchscheiben, Olivenöl und scharfen Peperoni 22,50 €

SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA SU GORGONZOLA E MELA

Rumpsteak gegrillt, auf Gorgonzola- Sahnesauce mit Apfel 22,50 €

Dolce - Dessert

SORBETTO SAN VITTORIA

Cassis- Sorbet mit Prosecco und Ananas 7,50 €

SORBETTO ALLA CRISTINA

Passionsfrüchte-Sorbet mit Prosecco und Melone 7,50 €

CASSATA DI PANETTONE E LIMONCELLO

Cassata aus Panettone Classico mit Sultaninen und kandierten
Früchten, gefüllt mit Schoko- und Vanilleeis, beträufelt mit Limoncello-Likör 7,50 €

TORTINO AL CIOCCOLATO

Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz 7,50 €