

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 - ein Stück Italien für Sie

Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten, dass Sie, alleine oder zusammen mit Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern, bei einem guten Essen und einem guten Wein ein wenig Entspannung vom Alltag finden.

Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an Saison-Gerichten sowie Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens und eigene Kreationen. Dabei verwenden wir frische Produkte und achten sehr auf Qualität und Herkunft.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen mit 10 % Rabatt

Für Ihre Feier Zuhause steht Ihnen unser PARTYSERVICE zur Verfügung

Kalte und warme Buffets aus dem reichhaltigen und vielfältigen Angebot unserer Küche, passend zu jedem Anlass und Budget - auch mit Getränken.

Auf Wunsch Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung, Blumengestecke, Musik, Servicepersonal und Volservice, All-Inclusive-Angebote mit Festpreis

Ein besonderes Erlebnis: Kochen vor Ort - Messecatering mit Equipment

Und das erwartet Sie:

Menu del giorno - Menu nach Tagesempfehlung

Mittagsmenu bis 14.30 Uhr

EMILIO kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 15,00 € Differenz als Aufpreis	13,00 €
FAUSTO kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 22,00 € Differenz als Aufpreis	17,00 €
LORENZO kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 27,00 € Differenz als Aufpreis.....	21,00 €
zusätzlich als dritter Gang kleines Tagesdessert oder Käse	3,50 €

Menu nach Tagesangebot mittags und abends

ADRIANA drei Gänge: Vorspeise, Hauptgericht, Dessert	33,00 €
BARBARA vier Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Hauptgericht, Dessert	40,00 €
CARLOTTA fünf Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Hauptgericht, Dessert	47,00 €
FERNANDA sieben Gänge: Vorspeise, Intermezzo, Nudeln, Fisch, Sorbet, Fleisch, Dessert	64,00 €

Genießermenu - solo per Due - nur für zwei mit über 20 Spezialitäten

STEFANIA Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit Saisongerichten, Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert als krönender Abschluss	p. P.	83,00 €
VERONICA mit Austern, Hummer und weiteren exklusiven Produkten - Luxusklasse.....	p. P.	107,00 €

Lassen Sie sich einen guten Tropfen empfehlen, und die Reise kann losgehen.

Bitte vorher mitteilen, was nicht sein darf! bei STEFANIA und VERONICA erhalten

Gesellschaften ab vier Pers. erhalten p. P. 3 % Rabatt auf den Menupreis, bis maximal 42 %

Wir wünschen Ihnen Buon Appetito! Familie Lattarulo und Team Costa Azzurra

Ristorante **COSTA AZZURRA** Partyservice • Danziger Straße 26 • 47057 Duisburg
Täglich von 12:00 - 23:00 geöffnet • Telefon (0203) 37 00 44 www.costa-azzurra.de



Carta stagionale - Saisonkarte

Zuppa, Insalate e Antipasti – Suppe, Salate und Vorspeisen

ZUPPA TOSCANA CON MELOGRANO

Toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch und Basilikum, etwas scharf,
verfeinert mit Olivenöl extra vergine und Einlage von Granatapfel 7,00 €

INSALATA ALLA CATALOGNA E BIETOLA

grüne Salate mit Radicchio, Catalogna (angenehm bitteres Gemüse aus Apulien),
Mangold, Champignons, Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette 11,00 €

INSALATA ALL' ARANCIO

diverse Salatsorten mit in Brandy - Sherry - Karamell eingelegten Orangen,
Käse, Thunfisch, Vinaigrette -Orangendressing, garniert mit Tomaten, Eiern,
Oliven und karamellisierter Orangenschalen Julienne 11,00 €

TACCHINO IN SALSA VERDE

Truthahnbrustscheiben überzogen von grüner Sauce aus Petersilie, Cornichons,
Silberzwiebeln, Anchovis, Pellkartoffeln, Knoblauch, Olivenöl und Rotweinessig 11,00 €

FINOCCHI GRATINATI

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken 12,50 €

CANNELLONI DI VERZA ALL' EMILIANA

Wirsingrollen mit delikater Füllung aus Kalb- und Rindfleisch,
auf Béchamel- Tomatensauce, gratiniert mit Grana Padano 13,00 €

Specialità di Farinacei - Teigspezialitäten

POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA

Polenta geschichtet mit Bolognese-Béchamelsauce,
mit Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse 11,50 €

ORECCHIETTE ALLA BARESE

Öhrchennudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli
Tomatenstückchen, Parmesan, Anchovis und scharfen Peperoni 12,00 €

FUSILLI ALLA FINANZIERA D' OCA

Spiralnudeln mit Gänsefleisch, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen,
frischen Champignons, Lorbeer, trockenem Marsala, legiert mit Sahne 13,00 €

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 €

CAVATELLI DEL BUONGUSTAIO CON FINOCCHI

Frische Nudeln aus Apulien mit Fenchel, Pinienkernen, Knoblauchscheiben,
Olivenöl extra vergine, scharfen Peperoni und etwas Tomatensauce 14,00 €

RISOTTO AL VINO ROSSO E RADICCHIO

Risotto mantecato mit Rotwein, Radicchio, 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 €

TAGLIATELLE BIANCHE AI PORCINI AL TARTUFO

weiße Bandnudeln mit Steinpilzen, in
Sahnesauce, aromatisiert mit weißem Trüffel Öl 16,00 €



Carta stagionale - Saisonkarte

Pesce - Fisch

SCORFANO IN CROSTA SU PATATE

Rotbarschfilet auf Kartoffeln in knuspriger Brotkruste mit Knoblauch,
Staudensellerie, roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl 22,00 €

SALMONE SU CREMA D'ASTICE

Lachsfilet auf Hummercremesauce 23,00 €

LUCIOPERCA SU LENTICCHIE

gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico 23,00 €

SPADA ALLA SASSI CON MANDARINO

Schwertfisch- Tranche in Butter gebraten mit Salbei und Mandarinen 26,50 €

GAMBERONI CON VINO ROSSO ALLA CALABRESE

Hummerkrabben geschwenkt mit Olivenöl, Zwiebeln, Kräutern und
in kräftiger Rotwein-Tomatensauce mit kalabrischen, scharfen Peperoni 26,00 €

Carne - Fleisch

FARAONA ALLA CREMA DI CASTAGNE

Perlhuhn Suprême, abgelöscht mit Brandy auf Kastaniencremesauce 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 €

BRASATO DI MANZO

Geschmorte italienischer Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce 19,50 €

FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA

Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola 21,00 €

PETTO D' ANATRA ALLO SCALOGNO

Entenbrust mit Schalotten, in Rotweinsauce und etwas Tomaten 22,00 €

SOTTOFILETTO ALLA GRIGLIA CON BALSAMICO E SEMI DI ZUCCA

Rumpsteak gegrillt, beträufelt mit Balsamico, bestreut mit Kürbiskernen 22,50 €

FILETTO AL MARTINI ROSSO E RIBES

Gegrilltes Rinderfilet auf Martini Rosso- Sauce mit scharfen
Peperoni, Preiselbeeren und roten Johannisbeeren 26,00 €

Dolce - Dessert

CACHI CON MARASCHINO E GELATO VANIGLIA CON OLIO DI ZUCCA

Kakifrüchte mit Maraschino-Likör und Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 6,50 €

SORBETTO AL LIMONE E PROSECCO

Zitronen Sorbet mit Prosecco 7,00 €

SORBETTO SAN VITTORIA

Cassis- Sorbet mit Prosecco und Granatapfel 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 €

ARANCE AFFOGATE CON GELATO ALLE NOCI

frische Orangen, eingelegt in Karamelsauce, mit trockenem Sherry,
Grand Marnier und Brandy, serviert mit Walnuss- Eis 8,00 €



Antipasti - Vorspeisen

OSTRICHE

frische Austern mit Zitrone (aus unserem Salzwasser-Aquarium)Stück 2,80 €

PEPERONI GIALLI E ROSSI, **Kleine Portion 5,50 €**

gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Balsamico 11,50 €

CAPRESE, **Kleine Portion 6,50 €**

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl extra vergine, Basilikum..... 11,50 €

CARPACCIO DI MANZO, **Kleine Portion 6,50 €**

Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade und Parmesan..... 11,50 €

PARMA E MELONE, **Kleine Portion 6,50 €**

Parmaschinken auf Honigmelonenspalten, Oliven und Silberzwiebeln 11,50 €

ALICI MARINATE, **Kleine Portion 6,50 €**

Marinierte Sardellenfilets mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni 11,50 €

INSALATA DI MARE, **Kleine Portion 7,50 €**

Meeresfrühtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln,
Knoblauch, Petersilie, mariniert mit Zitrone und Olivenöl extra vergine..... 11,50 €

VITELLO TONNATO, **Kleine Portion 7,50 €**

Kalbfleisch in dünnen Scheiben, mit Thunfischcremesauce* und Kapern 11,50 €

MUSCOLI AL FORNO

Muscheln aus dem Backofen mit Knoblauch, Weißwein, Kräutern und Parmesan 7,50 €

GRIGLIATA DI VERDURA

Grillteller aus Zwiebeln, Tomaten, Auberginen, Zucchini, gelber
und roter Paprika, mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Balsamico..... 13,00 €

ANTIPASTO SABBIA D'ORO

Antipasto aus Rinder-Carpaccio, Parmaschinken auf Melone und Vitello Tonnato 15,00 €

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

gemischter Vorspeisenteller mit Antipasti aus dem Tagesangebot 15,00 €

GAMBAS AL AJILLO

sechs Garnelen ohne Schale mit Kopf, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni 16,50 €

CALAMARES FRITOS Tintenfisch frittiert, mit Sauce Tartare 14,00 €

BOQUERONES FRITOS Sardellen frittiert, mit Sauce Tartare 9,00 €

Sauce Tartare aus Mayonnaise*, roter Paprika, Kapern, Silberzwiebeln, Cornichons, Petersilie, Anchovis

Insalate - Salate

INSALATA „SANREMO“

grüne Salate mit Radicchio, Spinat, Broccoli, frischen Champignons, Käse*,
Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette*, Tomaten, Gurken und Oliven* 9,50 €

INSALATA DU CHEF

grüne Salate mit Radicchio, Käse*, Thunfisch, italienischem Kochschinken*,
Thunfisch-Vinaigrette*, Tomaten, Eiern, Oliven*, Paprika und Gurken 9,50 €

INSALATA „CALIFORNIA“

grüne Salate mit Radicchio, Käse*, Thunfisch, italienischem Kochschinken*,
Ananas, Melone, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette*, Tomaten und Eiern 9,50 €

INSALATA „DANTE“

grüne Salate mit Radicchio, gebratenen Truthahnbruststreifen, Ananas,
Mozzarella, Paprika, exklusivem Olivenöl, gereiftem Balsamico und Tomaten..... 11,00 €



Zuppe - Suppen

CREMA AURORA AL BRANDY

Tomatencremesuppe mit einem Schuss Brandy, Sahne, Basilikum und Croutons 6,50 €

ZUPPA TOSCANA

toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Basilikum, Peperoni und Olivenöl 6,50 €

ZUPPA DI CIPOLLA

Zwiebelsuppe mit Estragon und Croutons, mit Käse* überbacken 6,50 €

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe aus Fischfilets, Schalen- und Krustentieren, scharf zubereitet 10,50 €

Farinacei al dente - Nudelgerichte al dente zubereitet

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Petersilie 9,00 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti mit Babymuscheln (aus unserem Salzwasser-Aquarium),
Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, scharfen Peperoni und Weißwein 12,50 €

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Petersilie, Tomaten, scharfen Peperoni 13,00 €

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE **Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**

Risotto mantecato mit Meeresfrüchten, pikant zubereitet 13,00 €

FARFALLE ALLA CONTADINA

Schmetterlingsnudeln mit Knoblauch, Zucchini,
Champignons, in Tomatensauce, legiert mit Butter 9,50 €

PENNE RIGATE MAREMONTI

gerillte Stiftnudeln mit Lachs und Blattspinat, in Gorgonzolasahnesauce 10,50 €

TORTIGLIONI ALLA SALERNITANA

gedrehte Rohrnudeln mit Zwiebeln, Speck,
Paprika, Tomaten, Sahne, Peperoni und Parmesan 10,50 €

TORTELLINI ALLA PANNA

weiße Tortellini in Sahnesauce mit italienischem Kochschinken* und Parmesan 11,00 €

LASAGNE VERDI AL FORNO

grüne Lasagne mit Füllung aus Kalb- und Rindfleisch-Bolognese,
Béchamel und Parmesan, auf Tomatensauce, mit Käse* überbacken 11,00 €

FETTUCCINE BIANCHE AL SALMONE

weiße Eierbandnudeln mit Lachs in Sahne- und etwas Tomatensauce 11,00 €

TAGLIATELLE VERDI ALL'ORIENTALE

grüne Spinatbandnudeln mit Rindfleisch und Krabben in Currysahnesauce 11,00 €

CAPELLI D' ANGELO CON RUCOLA

Engelhaarnudeln mit Zwiebeln, Tomatenstücken, Rucola, Butter und Parmesan 11,00 €

TRIS DI PASTA

Tortellini mit Schinken in Sahnesauce, Penne mit Kalb- Rindfleisch Bolognese und
Schmetterlingsnudeln mit Gemüse in Butter- Tomatensauce, mit Käse* überbacken 12,00 €

TRENETTE ALLA GENOVESE

schmale, dicke Bandnudeln mit Pesto (aus Basilikum, Pinienkernen,
Knoblauch, Parmesan, Pecorino, Olivenöl) und Kartoffeln Brunoise 12,00 €

CAPELLI D'ANGELO DEL BUONGUSTAIO

Engelhaarnudeln mit Olivenöl, Rindfleisch, Pinienkernen,
Knoblauchscheiben, Peperoni und etwas Tomatensauce 13,00 €

BAVETTE ALLA MERIDIONALE

schmale, dicke Bandnudeln mit Truthahnfleisch,
Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino 13,00 €

BAVETTE CON GAMBERI, PORCINI E POMODORI SECCHI

schmale, dicke Bandnudeln mit vier gebratenen Garnelen, Steinpilzen,
getrockneten Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni 18,00 €



Fisch und Krustentiere mit passenden Tagesbeilagen

auf Wunsch mit frisch zubereiteten Nudeln, Aufpreis: 5,00 €

SALMONE AL FORNO

Lachsfilet aus dem Backofen, mit Knoblauch, Kräutern, Zitrone und Weißwein..... 19,50 €

MERLUZZO ALLA LIVORNESE

Seehechtfilets in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und Kapern..... 19,50 €

SCORFANO „MICHELANGELO“

Rotbarschfilet in Estragon-Sahnesauce mit
Brandy und Weißwein, gratiniert mit Parmesan 22,00 €

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zanderfilet in leichter Weißweinsauce mit Kapern und Zitronenstücken 22,00 €

GAMBERONI ALLA GRIGLIA PICCANTI

fünf Hummerkrabben ohne Schale, mit Kopf, gegrillt und
geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni 24,00 €

LANGOSTINOS AL AJILLO

fünf Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, Knoblauch, Petersilie und Peperoni..... 24,00 €

ASTICE „COSTANTINO“ CON SALMONE **ab zwei Personen auf Vorbestellung**

Hummer mit Lachs, Knoblauch, Petersilie, Estragon, Senf, Peperoni, Brandy, Pastis,
Weißwein, Tomaten, etwas Sahne, in eigener Schale gratiniert mit Parmesanp. P. 26,00 €

PESCE DEL GIORNO AL FORNO **am Tisch filetiert**

Tagesfisch aus dem Backofen mit Weißwein, Knoblauch und Kräutern,
je nach Einkauf: Dorade Royal, Seewolf oder Babysteibutt 24,00 €

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 450 bis 550 g **am Tisch filetiert**

Seezunge Müllerin Art, in leichter Buttersauce mit Zitrone und Petersilie 32,00 €

TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO **ab zwei Personen**

vier Fischfilets und eine Hummerkrabbe, in Weißweinsauce mit Tomaten-
stückchen, Krabben und Kräutern in Kupferpfanne aus dem Backofenp. P. 27,00 €

PARRILLADA DE PESCADO **ab zwei Personen**

vier gegrillte Fischfilets nach Tagesangebot und
Hummerkrabben, mit Olivenöl, Knoblauch und Petersiliep. P. 27,00 €

ZARZUELA CATALANA **ab zwei Personen**

Fischpfanne mit vier Tagesfischfilets, Hummerkrabben,
Muscheln, Zwiebeln, Paprika, Erbsen in Tomaten - Weißweinsaucep. P. 28,00 €

Paellas: ab zwei Personen, Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

FIDEUÀ - Schmetterlingsnudelpfanne mit Zwiebeln, Huhn,

Tintenfisch, Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce,
Muscheln, Garnelen, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitronep. P. 19,50 €

PAELLA „VALENCIANA“ - Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn,

Tintenfisch, Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce,
Muscheln, Garnelen, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitronep. P. 19,50 €

PAELLA „EL PARADOR“ - Reispfanne mit Zwiebeln, Huhn, Tintenfisch,

Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce, Tagesfischfilets,
Hummerkrabben, Muscheln, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitronep. P. 23,50 €



Fleisch Spezialitäten mit passenden Tagesbeilagen auf Wunsch mit frisch zubereiteten Nudeln, Aufpreis: 5,00 €

ESCALOPPE DI TACCHINO IN PADELLA Truthahnschnitzel in der Pfanne gebraten mit Olivenöl	17,00 €
TACCHINO ALLA CERTOSINA Truthahnschnitzel mit Krabben und Erbsen, in Tomatensahnesauce	18,00 €
GRIGLIATA DI CARNE AL PEPE VERDE gegrillte Rind-, Kalb-, und Truthahnschnitzel, auf grüner Pfeffersahnesauce	19,50 €
ESCALOPPA DI VITELLO ALLA MILANESE Kalbsschnitzel paniert, Mailänder Art, mit Zitrone	19,50 €
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Buttersauce	21,00 €
FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola	21,00 €
ENTRECOTE DI MANZO ALL'OLIO E BALSAMICO gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl und Balsamico	19,50 €
ENTRECOTE DI MANZO ALLA TIROLESE Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln und einem Klecks Tomatensauce	19,50 €
ENTRECOTE DI MANZO ALLA BARBARESCA Rumpsteak in Rotweinsauce mit Thymian und grob gemahlenem, schwarzen Pfeffer	21,00 €
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE Rinderfilet auf grüner Pfeffer- Sahnesauce	24,00 €
FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA Rinderfilet auf Gorgonzola - Sahnesauce	24,00 €
FILETTO DI MANZO AL MARSALA E PARMA Rinderfilet auf Marsala - Sahnesauce mit Parmaschinken	26,00 €
CHÂTEAUBRIAND ab zwei Personen doppeltes Rinderfiletherz englisch gegrillt, am Tisch mit Brandy flambiert und tranchiert, serviert mit Sauce Béarnaise	p. P. 31,00 €
CARRÉ D'AGNELLO AL FORNO Lamm Carré im Backofen gegart, mit Knoblauch, Kräutern und Weißwein	29,00 €
PARRILLADA DE CORDERO Y VERDURAS Grillteller aus Lammcarrékoteletts, Auberginen, Zucchini, gelber und roter Paprika	29,00 €
POLLO AL AJILLO Zubereitungszeit ca. 40 Minuten Hühnchenstücke am Knochen, von Brust und Keule, mit Olivenöl, viel Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Weißweinsauce	17,00 €
CONEJO AL AJILLO Kaninchenstücke am Knochen, mit Olivenöl, viel Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Weißweinsauce	19,50 €
MAREMONTI „PICASSO“ Rinderfilet gegrillt und drei gebratene Hummerkrabben, beträufelt mit weißem Trüffelöl und Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln al dente, mit frischem Tomaten - Concassé, in Butter geschwenkt	39,00 €

**Unsere Rumpsteaks und Rinderfilets sind Premiumware von freilaufenden
afrikanischen Rindern aus Namibia und Botswana.**



Pizze - aus unserer Pizzabäckerei

PIZZA PANE	
Pizzabrot mit etwas Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano	6,00 €
PIZZA MARGHERITA	
Tomaten, Käse* und Oregano.....	7,00 €
PIZZA CIPOLLA	
Tomaten, Käse*, Zwiebeln und Oregano	8,00 €
PIZZA FUNGHI	
Tomaten, Käse*, frische Champignons und Oregano.....	9,50 €
PIZZA SPINACI	
Tomaten, Käse*, frischer Blattspinat, Knoblauch und Oregano	9,50 €
PIZZA AI BROCCOLI	
Tomaten, Käse*, Broccoli, Knoblauch, Peperoni und Oregano	10,50 €
PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE	
Tomaten, Käse*, gegrilltes Gemüse und Oregano.....	10,50 €
PIZZA „ANTONIO“	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen belegt mit Rucola und Tomatenscheiben, beträufelt mit Olivenöl	11,00 €
PIZZA SALAMI	
Tomaten, Käse*, Salami* und Oregano	8,00 €
PIZZA PROSCIUTTO	
Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken* und Oregano	8,00 €
PIZZA CALZONE	
Pizzatasche, gefüllt mit Tomaten, Käse*, italienischem Kochschinken*, nach dem Backen: darüber etwas Tomatensauce, Parmesan und Oregano.....	9,50 €
PIZZA „COSTA AZZURRA“	
Tomaten, Gorgonzola und Oregano, nach dem Backen belegt mit Parmaschinken.....	13,00 €
PIZZA NAPOLI	
Tomaten, Käse*, Anchovis, Kapern, Oliven* und Oregano.....	8,00 €
PIZZA AL TONNO	
Tomaten, Käse*, Thunfisch und Oregano.....	9,50 €
PIZZA FRUTTI DI MARE	
Tomaten, Käse*, Krabben, Calamari, Kraken, Muscheln und Oregano	12,00 €
PIZZA „GAETANO“	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, nach dem Backen belegt mit Rucola und sechs Garnelen, gebraten mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni	19,50 €
PIZZA „PEPPONE“	
Tomaten, Käse*, frischer Blattspinat, italienischer Kochschinken*, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Oregano	10,50 €
PIZZA „DON CAMILLO“	
Tomaten, Käse*, Thunfisch, frische Champignons, italienischer Kochschinken* und Oregano.....	10,50 €
PIZZA QUATTRO STAGIONI	
Tomaten, Käse*, italienischer Kochschinken*, frische Champignons, Salami*, Ei und Oregano.....	10,50 €

Zusätzliche Wunschbeläge gegen Aufpreis (ausgehend von der höherwertigen Pizza):

Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Kapern, Tomatensauce und Basilikum **je 0,50 €** - Spinat, Broccoli, Paprika, frische Tomaten, Champignons, Thunfisch, Muscheln, Anchovis, Käse = Gouda (48%), gewürfelter Mozzarella, geraspelter Parmesan, Kochschinken, Salami, Speck, Ei **je 1,00 €** - gegrillte Aubergine- Zucchini- Paprika, Rucola, Gorgonzola, scharfe Salami, Parmaschinken Scheibe, Krabben, Garnele **je 2,00 €** - ein ganzer aufgeschnittener Büffel-Mozzarella **4,00 €**



Dolci - Desserts

GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO	
Vanilleeis, mit gereiftem Balsamico	5,00 €
GELATO MISTO	
Vanille-, Schokoladen-, Zitronen-, Erdbeer- und Walnußeis	6,00 €
AFFOGATO ALLA GRAPPA	
Grappa auf Vanilleeis in Champagnerflöte	6,00 €
AFFOGATO AL LIMONCELLO E MELONE	
Limoncello auf Zitroneneis und Melone	6,50 €
AFFOGATO AL PROSECCO E MELONE	
Prosecco auf Zitroneneis und Melone	6,50 €
TIRAMI SU	
Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala	6,50 €
CREME CARAMEL CON ANANAS	
Karamell-Eierpudding mit Ananas	6,50 €
PANNA COTTA ALLA FRUTTA DEL GIORNO	
Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Tagesfrüchten	6,50 €
TORTINO AL CIOCCOLATO	
Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz	7,00 €
TARTUFO NERO	
schwarzer Trüffel aus Schokoladeneis, gefüllt mit weißem Nougat, Kakaopulver	7,00 €
CASSATA SICILIANA	
Cassata aus Schokoladeneis, Ricotta mit kandierten Früchten und Pistazieneis	7,00 €
DOLCE „ALESSANDRA“	
Dessertteller aus Tiramisu, Panna cotta, Crème Caramel, Ananas, Melone, Maraschino, Vanilleeis mit Balsamico	12,00 €

Eis und heiß

AMARETTO SU GELATO VANIGLIA AFFOGATO ALL'ESPRESSO	
Amarettolikör auf Vanilleeis, ertränkt mit Espresso in Champagnerflöte	7,00 €
BACIO DI BORDIGHERA	
Kuss aus Bordighera - Ananas in heißer Karamellsauce (mit Brandy, Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft) und Walnußeis	8,00 €
ANANAS AL PEPE VERDE	
frische Ananas auf Vanille-Eis, serviert mit heißer, grüner Pfeffer- Karamellsauce (mit Brandy und Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft)	8,50 €
COPPA „COSTA AZZURRA“	
Zabaglione-Weincreme aus Eigelb, Zucker, trockenem Marsala und Weißwein, kräftig geschlagen, auf Schokoladeneis, bestreut mit Kakao	9,00 €

ab vier Personen wird die Zabaglione am Tisch zubereitet

Formaggi e Vino da Dessert - Käseauswahl und Dessertwein

PARMIGIANO Parmesan	kl. Port.....6,50 €	gr. Port. 9,50 €
PECORINO kräftiger Schafskäse	kl. Port.....6,50 €	gr. Port. 9,50 €
GORGONZOLA Blauschimmelkäse	kl. Port.....6,50 €	gr. Port. 9,50 €
FORMAGGIO MISTO		
Käseteller mit Parmesan, Pecorino und Gorgonzola	kl. Port.....7,50 €	gr. Port. 11,00 €
PARMIGIANO AL BALSAMICO		
Parmesanbröckchen mit Balsamico		11,00 €
PARMIGIANO ALL' OLIO DI TARTUFO E PEPE NERO		
Parmesanbröckchen mit weißem Trüffel-Öl und grobem, schwarzen Pfeffer		12,50 €

passend zu Dessert oder Käse:

VIN SANTO toskanischer Dessertwein	
aus weißer Beerenauslese, serviert mit Mandelbiskuit	Glas 5 cl 6,50 €



Aperitivi - Aperitifs (5 cl)

APERITIVO „COSTA AZZURRA“

azurblauer Hausaperitif aus Martini dry, Wodka, Cointreau, Blue Curaçao, Weißwein und Zitronensaft, in Champagnerflöte mit Zuckerrand, Eis, grüner Olive* und Zitrone..... 6,00 €

SANBITTER - alkoholfrei, angenehm zartbitter, mit Zitronenscheibe	4,00 €
APEROL - mit wenig Alkohol, aus Rhabarber, mit Soda und Eis, in Champagnerflöte.....	4,00 €
MARTINI - Vermouth weiß, rot oder dry, mit Eis, grüner Olive* und Zitronenscheibe	4,00 €
CAMPARI SODA - Campari Bitter mit Soda, Eis und Zitronenscheibe	4,00 €
VW - Martini dry mit Williamsbirnengeist, grüner Olive*, Eis und Zitronenscheibe	6,00 €
APEROL SPRITZ - Aperol, Prosecco und Soda auf Eis mit Zitronenscheibe im Weinglas	7,50 €
PROSECCO - Rebe: Prosecco, feine Perlung, weich im Geschmack, trocken	Flöte 6,00 €

Bibite, succhi di frutta - alkoholfreie Getränke, Säfte

MINERALWASSER	kl. Fl 2,50 €	APFELSCHORLE.....	Gl. 0,2 2,50 €
ACQUA PANNA	gr. Fl 5,00 €	APFELSAFT	Gl. 0,2 2,50 €
SAN PELLEGRINO	gr. Fl 5,00 €	ORANGENSAFT	Gl. 0,2 2,50 €
SPRITE	Gl. 0,3 2,50 €	TOMATENSAFT	kl. Fl 3,00 €
FANTA*	Gl. 0,3 2,50 €	SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT	kl. Fl 3,00 €
COCA COLA*	Gl. 0,3 2,50 €	SCHWEPES TONIC WATER*	kl. Fl 3,00 €
COCA COLA LIGHT*	Gl. 0,3 2,50 €	SCHWEPES BITTER LEMON*	kl. Fl 3,00 €

Birre - Biere 0,3 l

KÖNIG PILSENER	2,50 €	RADLER Pils mit Sprite	2,50 €
ALTBIER	2,50 €	ALSTERWASSER Pils mit Fanta	2,50 €
WEIZENBIER ERDINGER URWEISSE	0,5l Fl 4,00 €	PILSSCHUSS mit Cola oder Malz.....	2,70 €
WEIZENBIER ERDINGER alkoholfrei	0,5l Fl 4,00 €	KREFELDER mit Cola oder Malz	2,70 €
KÖNIG PILSENER alkoholfrei	0,33 Fl 3,00 €	MALZBIER.....	0,33 Fl 3,00 €

Vini aperti - offene Weine, weitere offene Weine auf der Weinkarte

SOAVE weiß, trocken, blumig	LAMBRUSCO ROSSO rot, lieblich
VERDERO weiß, angenehm trocken	MERLOT rot, mild, harmonisch
ROSATO rosé, trocken, fruchtig, frisch	MONTEPULCIANO rot, trocken, kräftig
VINO BLANCO aus Spanien, weiß, trocken	VINO TINTO aus Spanien, rot, trocken
Glas 0,1 3,00 €	Karaffe 0,25 5,50 €
	Weinschorle 0,2 4,50 €

Digestivi - Digestifs 2 cl

AMARO AVERNA Kräuterlikör	3,00 €	BIRNENGEIST	3,00 €
AMARO RAMAZZOTTI Kräuterlikör	3,00 €	LINE AQUAVIT	3,00 €
FERNET BRANCA Kräuterlikör	3,00 €	JUBILAEUMS AKVAVIT	3,00 €
SAMBUCA MOLINARI Anislikör	3,00 €	CALVADOS Apfelbrand	4,00 €
AMARETTO DISARONNO Mandellikör	3,00 €	CARDENAL MENDOZA.....	7,00 €
LIMONCELLO Zitronenlikör	3,00 €	BALLENTINES Scotch Whisky.....	4,00 €
WODKA	3,00 €	GLEN GRANT Scotch Whisky.....	4,50 €
VECCHIA ROMAGNA Brandy	3,00 €	CHIVAS REGAL Scotch Whisky.....	5,50 €

Caffetteria e Bevande calde - Kaffeespezialitäten und heiße Getränke

Alle Kaffeespezialitäten* auch koffeinfrei

ESPRESSO	2,00 €	TEE schwarz, Minze, Kamille, Früchte	2,00 €
ESPRESSO MACCHIATO mit Milch	2,50 €	LATTE MACCHIATO Milch mit Espresso	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO doppelt	3,00 €	MARSALA mit Sahne und Kakao	3,00 €
ESPRESSO CORRETTO mit Grappa, Brandy ..	4,50 €	AMARETTO mit Sahne und Kakao.....	3,50 €
CAPPUCCINO mit Milchschaum	3,00 €	GLÜHWEIN mit trockenem Rotwein	
CIOCCOLATA Kakao mit Milch	3,00 €	und Zitronenscheibe mit Nelken	3,50 €