



Mittagskarte April 2019 von 12:00 bis 14:30

zum ca. halben Preis, nur bei Barzahlung

ZWEI GÄNGE-MENU mit kleiner Vorspeise oder Suppe aus der Speisekarte bis 6,50 €

MENU EMILIO		
Hauptgericht aus der Speisekarte bis 15,00 €, Differenz als Aufpreis	13,00 €	
MENU FAUSTO		
Hauptgericht aus der Speisekarte bis 22,00 €, Differenz als Aufpreis	17,00 €	
MENU LORENZO		
Hauptgericht aus der Speisekarte bis 27,00 €, Differenz als Aufpreis	21,00 €	

Kartenpreis: mittags:

Mo 1.4. - So 7.4.

VELLUTATA DI ZUCCHINI CON GAMBERETTI Zucchini-Cremesuppe mit Krabbeneinlage	9,00 €	5,50 €
CAPRESE SU RUCOLA Mozzarella und Tomaten auf Rucola, mit Olivenöl	11,50 €	6,50 €
VERDURE SALTATE SU INSALATA Eingelegtes Gemüse, in der Pfanne geschwenkt, mit Knoblauch und Peperoni, auf Salatmix	12,50 €	7,00 €
FARFALLE CON VERDURE SOTT'OLIO Farfalle mit Knoblauch, Peperoni, eingelegtem Gemüse	11,00 €	6,00 €
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE DI VOLATILE Spaghetti mit Geflügel-Bolognese-Sauce	14,00 €	8,00 €
SCORFANO ALLA PARTONOPEA Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Tomaten-Weißweinsauce, Peperoni und Petersilie	19,50 €	10,00 €
MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce	21,00 €	11,00 €
SCALOPPINE DI TACCHINO "MONTE BIANCO" Truthahnbrustschnitzel, Weißweinsauce mit Schinken und Pilzen, überbacken mit Käse	19,50 €	10,00 €
FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei auf Rucola	21,00 €	11,00 €

Mo 8.4. - So 14.4.

TACCHINO AL PEPERONE Truthahnbrust-Scheiben mit pikanter Paprika-Salsa	11,50 €	6,50 €
INSALATA „SANREMO“ diverse Salate, Spinat, Broccoli, Pilzen, Köse, rote Zwiebeln, Knoblauch, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten	9,50 €	5,00 €



PEPERONI RIPIENI DI CARNE Paprikaschiffchen mit Kalb-, Rindfleisch-, Gemüse-Füllung	Kartenpreis: 11,50 €	mittags: 6,50 €
BAVETTE ALLA NORMA Bavette mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Peperoni, Kräutern, in Tomatensauce	12,00 €	7,00 €
FUSILLI ALLA FINANZIERA D'OCA Fusilli in Finanzierasauce aus Gänseinnereien, Marsala, getrockneten Steinpilzen, frischen Pilzen und Sahne	14,50 €	8,50 €
CALAMARI FRITTI Tintenfisch frittiert, serviert mit separater Sauce Tartar	19,50 €	10,00 €
SALMONE ALLA SENAPE Lachsfilet in Senfsauce mit Cornichons, Silberzwiebeln	21,00 €	11,00 €
ESCALOPE DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA Schweineschnitzel in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, schwarzen Oliven, Kapern, Oregano	19,50 €	10,00 €
ENTRECOTE ALLA BARBARESCA Rumpsteak mit schwarzem, gestoßenen Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian	21,00 €	11,00 €
Mo 15.4. - Sa 20.4. (21. und 22.4. Oster – Menu)		
ZUPPA DI CIPOLLA Zwiebelsuppe mit Estragon, Croutons, Käse überbacken	6,50 €	4,50 €
INSALATA PRIMAVERILE Salat aus Zucchini, Karotten, Broccoli, Staudensellerie und Champignons mit Vinaigrette-Dressing	11,50 €	6,50 €
CIAMBOTTA ALLA NAPOLETANA Gemüse Eintopf mit Zucchini, Auberginen, bunter Paprika, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Kartoffeln	12,00 €	7,00 €
CONCHIGLIE ALL'AMATRICIANA Conchiglie in Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck, ital. Kochschinken, Parmaschinken und Peperoni	12,50 €	7,50 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E VOLATILE Riesen Maccheroni mit Geflügel-Ricotta-Füllung, Tomaten- Béchamelsauce überbacken mit Käse, Parmesan, Butter	15,00 €	8,50 €
LUCIOPERCA ALLA LIVORNESE Zander in Provencalesauce mit Knoblauch, Kapern	19,50 €	10,00 €
GAMBERONI „COSTANTINO“ Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, in Estragon- Tomatensauce, Salbei, Knoblauchscheiben, Cognac, Senf	26,00 €	14,50 €



Kartenpreis: mittags:

Di 23.4. - Di 30.4.		
INSALATA DI SONCINO CON PATATE	11,00 €	6,50 €
Wilder Feldsalat mit warmer Speck-Kartoffelvinaigrette		
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA SU PESTO DI RUCOLA	12,00 €	7,00 €
Gegrillte Zucchini auf Rucola-Pesto		
TORTELLINI ALLA PANNA	11,00 €	7,00 €
Tortiglioni in Sahnesauce mit ital. Kochschinken		
MACCHERONI AGLI ASPARAGI	14,50 €	8,50 €
Maccheroni in Sahnesauce mit frischem Spargel		
BACCALA CON CIPOLLE ALLA CREMA	22,00 €	12,00 €
Kabeljaufilet mit Zwiebeln in cremiger Weinsauce		
MATRIMONIO DI PESCE AL FORNO	23,00 €	13,00 €
Seehecht- und Lachsfilet aus dem Backofen mit Weißwein, Kräutern und etwas Knoblauch		
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA	22,00 €	12,00 €
Entenbrust auf Rucola mit Balsamico und Olivenöl		
MEDAGLIONI DI FILETTO AL PEPE VERDE	24,00 €	14,00 €
Gegrillte Rinderfiletmedaillons auf grüner Pfeffersauce		

3-GÄNGE-MENU FÜR DEN GESAMTEN MONAT

Vorspeise: Gegrillte Auberginen, Zucchini, gelbe und rote Paprika auf Rucola-Pesto

Hauptgericht wahlweise: Spaghetti mit Geflügel-Bolognese-Sauce
oder

Riesen Maccheroni mit Geflügel-Ricotta-Füllung, Tomaten-Béchamelsauce überbacken mit Käse, Parmesan, Butter

Dessert: Espresso am Tisch serviert, auf Schokoladeneis in Cappuccino Tassen

3 Gänge-Menu p. P. 19,50 €

Kleine Mittagsdesserts und Käse

PANNA COTTA CON FRAGOLE	4,00 €
Dessert aus gekochter Sahne mit Erdbeeren	
CREME CARAMEL CON UVA	4,00 €
Karamell-Eierpudding mit Trauben	
FRAGOLE AL BALSAMICO	4,50 €
Frische Erdbeeren mit Zucker und Balsamico	
PROSECCO SU SORBETTI	5,00 €
Prosecco auf Cassis- und Passionsfrüchte-Sorbet	
PARMIGIANO CON UVA NERA	5,00 €
Parmesanbröckchen mit schwarzen Trauben	



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte April 2019

(für Sie zum Mitnehmen)

in der Zeit von 12:00 bis 14:30 Uhr
zum circa halben Preis, **nur bei Barzahlung**

Gerichte aus unserer Saison-, Speisekarte und neue Spezialitäten

Alle Gerichte auch von der Speisekarte bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 20 % Rabatt, nur mittags



Gaetano Mastrodonato
34 Jahre bei C.A.



Giovanni Murgia
31 Jahre bei C.A.



Modesto Paoli
29 Jahre bei C.A.

Küche täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr, 47057 Duisburg, Danziger Str. 26
info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Tel.: **02 03-37 00 44**