



Mittagskarte April 2021 zum ca. halben Preis,
 von 12:00 bis 14:30, Dienstag Ruhetag
 wegen des Sonderrabatts nur Barzahlung und
 eine Rechnung pro Tisch

Kartenpreis: mittags:

Do 1.04. - So 11.04.

ZUPPA PASQUALE Kalbs-Gemüsekraftbrühe mit Pilzen, Zucchini und Eigelb	7,00 €	5,00 €
ZUCCA BIANCA AL FORNO Weißer Kürbis auf Tomatenbett, überbacken mit Käse	12,00 €	7,00 €
INSALATA ALL' ARANCIO Grüne Salate mit Radicchio, Orangen, karamel- lisierten Orangenschalen Julienne, Thunfisch, Käse, Vinaigrette-Orangen-Dressing, Tomaten, Eiern, Oliven	12,00 €	7,00 €
FARFALLE ALLA TOSCANA Farfalle mit Spinat, Knoblauch, in Sahnesauce	12,50 €	7,50 €
SPAGHETTI SAN GENNARO Aus der Neapolitanischen Küche: Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Anchovis, Basilikum, Oregano, legiert mit Brot	12,50 €	7,50 €
SCORFANO ALLA PARTONOPEA Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Erbsen, Tomaten-Weißweinsauce, Peperoni und Petersilie	21,50 €	11,00 €
GAMBERI SGUSCIATI ALL' ARANCIO Garnelen, ohne Schale, in Orangen-Karamelsauce	22,00 €	12,00 €
ESCALOPPE DI VITELLO ALLA CARRETTIERA Kalbsschnitzel mit Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomaten, Peperoni, Pfeffer, Oregano, Fenchelsamen, Brotbrösel	21,00 €	11,00 €
FEGATO ALLA SASSI SU RUCOLA Kalbsleber in Butter gebraten mit Salbei, auf Rucola	21,00 €	11,00 €
CAPRETTO ALLA LIGURE CON PATATE E FAGIOLI Baby Ziege, geschmort mit Zwiebeln, Möhren, Kräutern, Knoblauch, Rotwein, Kartoffeln und weißen Bohnen	29,00 €	16,00 €

Mo 12.04. - So 18.04.

CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico	7,00 €	5,00 €
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA Gegrillte Zucchini mit Olivenöl, Balsamico, rosa Pfeffer	11,00 €	6,50 €



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI ALLA DISPERATA Fusilli mit Knoblauch, Anchovis, Champignons, Kapern, schw. Oliven, Kirschtomaten, Oregano, Fenchelsamen	12,50 €	7,50 €
BAVETTE ALLA NORMA Bavette mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Peperoni, Kräutern, in Tomatensauce	14,00 €	8,50 €
CALAMARI E GAMBERI FRITTI Tintenfisch und Garnelen frittiert, mit Sauce Tartar	19,50 €	10,00 €
MERLUZZO ALLA MILANESE Seehechtfilet Mailänder Art, paniert, in Butter gebraten	20,50 €	10,50 €
SCALOPPINE DI TACCHINO „MONTE BIANCO" Truthahnbrustschnitzel, Weißweinsauce mit Schinken und Pilzen, überbacken mit Käse	19,50 €	10,00 €
SOTTOFILETTO ALLA BARBARESCA Rumpsteak mit schwarzem, gestoßenem Pfeffer, Thymian, in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce	22,00 €	12,00 €
Mo 19.04. - So 25.04.		
CREMA D'ASPARAGI CON GAMBERETTI Spargelcremesuppe mit Krabbeneinlage	9,50 €	6,00 €
PATATE CON SALSA VERDE Kartoffeln mit schmackhafter grüner Petersiliensauce	9,50 €	6,00 €
POLPETTINE D'OCA ALLA PIZZAIOLA Gänseinnereien-Hackbällchen in Tomatensauce, mit Knoblauch, Petersilie, Kapern, schw. Oliven, Oregano	12,00 €	7,00 €
SEDANINI ALLA VIGLIACCA Kleine Maccheroni mit Olivenöl, Knoblauch, Speck, Peperoni, Kirschtomaten, Petersilie, Brot, Pecorino	12,50 €	7,50 €
FETTUCCINE VERDI CON ASPARAGI Grüne Fettuccine mit weißem Spargel in Sahnesauce	17,50 €	9,50 €
LUCIOPERCA ALLA LIVORNESE Zander in Provencalesauce mit Knoblauch, Kapern	21,00 €	11,00 €
GAMBERONI ROSSI SU CREMA DI ZUCCA Rote Hummerkrabben (ausgefallene Tiefsee-Garnelen) ohne Schale mit Kopf, in Kürbiscremesauce, Balsamico	26,00 €	14,50 €
PETTI DI POLLO CON FUNGHI E CASTAGNE Hähnchenbrustfilets mit Pilzen, Kastanien, in Cremesauce	19,50 €	10,00 €
COTOLETTE D'AGNELLO, OLIO E BALSAMICO Lammcarrékotelett, Olivenöl extra vergine, Balsamico	31,00 €	18,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 26.04 - Mi 30.04.

MUSCOLI IN CROSTA

9,50 € 6,00 €

Muscheln in Brotkruste, aus dem Backofen mit Knoblauch, Weißwein, Kräutern, Butter, Parmesan

MOZZARELLA E POMODORO SU RUCOLA

13,50 € 8,50 €

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico auf Rucola

INSALATA „SEVERINO“

15,00 € 9,50 €

Grüner Salat mit Radicchio, Spargel, Melone, gekochten Truthahnstreifen und Vinaigrette

TORTIGLIONI AL RAGOUT D'OCA

15,50 € 8,00 €

Tortiglioni mit Gänseragout aus Fleisch und Leber, Tomatensauce, legiert mit Sahne und Parmesan

CAPELLI D'ANGELO CON ASPARAGI

16,50 € 9,50 €

Engelshaarnudeln in Sahnesauce mit Spargel, Pilzen

DUETTO DI PESCE AL FORNO

23,00 € 13,00 €

Zwei Tagesfischfilets aus dem Backofen mit Weißwein, Kräutern und etwas Knoblauch

SALMONE AL PROSECCO CON ASPARAGI

27,00 € 15,00 €

Lachsfilet mit Spargel, in Prosecco-Sahnesauce

ESCALOPPE DI MAIALE ALLA ZUCCA E PEPE ROSA

19,50 € 9,50 €

Schweinerückenschnitzel in Kürbissahnesauce, mit Orangen, Ingwer und rosa Pfeffer

MEDAGLIONI DI FILETTO AI DUE TARTUFI

36,00 € 18,00 €

Rinderfiletmedaillons mit schwarzen Trüffeln in Sahnesauce, verfeinert mit weißem Trüffelöl

Spezialitäten des Monats anlässlich 43 Jahre Costa Azzurra

PADELLATA DI GAMBERONI ALL'ARANCIO

Pfanne mit 10 Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf in Karamell-Orangensauce, Orangenschalen-Julienne 47,00 € 27,00 €

Kleine Mittagsdesserts und Käse

CASSATA SICILIANA SU CIOCCOLATO

7,50 € 5,00 €

Cassata mit kandierten Früchten auf Schokoladensauce

TARTUFO BIANCO CON MARASCHINO

8,00 € 5,50 €

weißer Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, gefüllt mit Kaffee-Creme, Kokos-Baiserstreuseln und Maraschino

ANANAS AL PEPE VERDE

9,50 € 6,50 €

Ananas mit grünem Pfeffer in heißer Karamell-Brandy-Orangensauce mit eingelegten frischen Orangen

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte April 2021

(für Sie zum Mitnehmen)

Gerichte aus unserer Saison-, Speisekarte und neue Spezialitäten in der Zeit von 12:00 - 14:30 Uhr zum ca. halben Preis - wegen des Sonderrabatts:

nur Barzahlung und eine Rechnung pro Tisch

Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte to go, auch mit Mehrweg-Geschirr



Mittwoch bis Montag Küche durchgehend geöffnet 12:00 - 20:00,

Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de Tel.: **02 03 37 00 44**