



**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 €
<b>Mo 19.04. - So 25.04.</b>		
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](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) Tel.: **02 03 37 00 44**