



Mittagskarte April 2024

Mo, Mi, Do, Fr und So 12:00 - 14:30, Sa 15:00 - 17:00, **Di Ruhetag**,
wegen des Mittagspreises nur Barzahlung, kein Rechnungs-Split

Bei allen Hauptgerichten* (siehe Sternchen) jeweils zwei passende Beilagen, bei allen Gerichten keine Änderung möglich

	Kartenpreis:	mittags:
Mo - Ostermontag Menu 1.4.		
Di 2.4. - So 7.4		
ZUPPA DELL'AGLIO SELVATICO	9,00 €	5,50 €
Bärlauch-Kartoffel-Cremesuppe mit etwas Sahne		
VELLUTATA CIME DI RAPE CON FUNGHI	10,00 €	6,00 €
Samtige Stängelkohl-Suppe mit Champignoneinlage		
ARISTA CON TONNATO	13,50 €	8,50 €
Schweinerückenscheiben mit Thunfischsauce, Kapern		
PENNE ALLA CREMA DI CIME DI RAPE	14,00 €	9,00 €
Penne in Stängelkohl-Cremesauce (apulische Spezialität)		
SPAGHETTI CON ASPARAGI E PESTO DI AGLIO SELVATICO	14,50 €	9,50 €
Spaghetti mit Spargel, hausgemachtem Bärlauch-Pesto		
SEPPIA ALLA GRIGLIA CON PESTO DI AGLIO SELVATICO*	22,00 €	14,50 €
Gegrillte Seppia mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto		
MERLUZZO SU CREMA DI CIME DI RAPE*	23,00 €	16,00 €
Seehechtfilet auf Stängelkohl-Cremesauce		
TACCHINO CON PESTO DI RUCOLA*	22,00 €	14,50 €
Gegrillte Truthahnbrustfilets mit Rucola-Pesto		
MELANZANE RIPIENE AL FORNO*	23,50 €	15,50 €
Auberginenhälften mit herzhafter Kalb- und Rindfleisch-Gemüsefüllung, im Backofen gegart mit Parmesan		
Dessert:		
ZUPPA INGLESE CON FRAGOLE	11,00 €	6,50 €
Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit in Martini getränkten Biskuits, frischen Erdbeeren und Maraschino		
Mo 8.4. - So 14.4.		
VELLUTATA CIME DI RAPE CON GAMBERI	14,00 €	7,50 €
Samtige Stängelkohl-Suppe mit Garneleneinlage		
INSALATA D'ASPARAGI „GAETANO“	16,00 €	10,50 €
Grüner Salat mit Spargel, Melone, Vinaigrette		
ASPARAGI CON PESTO SELVATICO	22,00 €	14,50 €
Spargel überzogen mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto		



	Kartenpreis:	mittags:
ASPARAGI TONNATI	22,00 €	14,50 €
Spargel mit Thunfisch-Cremesauce und Kapern		
FARFALLE ALLE DUE VERDURE	16,50 €	10,50 €
Farfalle mit Spargel, in Stängelkohl-Cremesauce		
FETTUCCINE CON ASPARAGI ALL'AMATRICIANA	23,00 €	15,00 €
Fettuccine, Spargel, Speck, Zwiebeln, Weißwein, Tomaten		
SCORFANO DEL RICERCATORE*	25,00 €	17,00 €
Rotbarschfilet in Cremesauce mit Bärlauch-Pesto		
DUETTO DI PESCE ALLA PUGLIESE*	26,00 €	17,50 €
Zweierlei Fischfilets gegrillt auf Stängelkohl-Cremesauce		
SPEZZATINO DI VITELLO CON PASTA*	22,00 €	14,50 €
Geschmorter Kalbfleischeintopf mit Pasta-Beilage		
MAIALE CON ASPARAGI ALLA PROVINCIALE	28,00 €	18,50 €
Schweinerückenschnitzel mit Spargel, in Provençalesauce		
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRUTTA	8,00 €	5,00 €
Karamell-Eierpudding mit Tagesfrüchten		
Mo 15.4. - So 21.4.		
VELLUTATA CIME DI RAPE CON ZUCCHINI	10,50 €	6,50 €
Samtige Stängelkohl-Suppe mit Zucchini-Julienne-Einlage		
VERDURA ALLA GRIGLIA ALL'AGLIO SELVATICO	17,50 €	12,00 €
Gegrilltes Mediterrangemüse mit Bärlauch-Pesto		
ASPARAGI COCKTAIL	24,00 €	16,00 €
Spargel mit scharfer Cocktail-Cremesauce, Krabben		
FUSILLI ALLA BRINDISINA	15,00 €	9,50 €
Fusilli mit Speck, in Stängelkohl-Cremesauce		
BAVETTE ALLA SAVONESE	16,50 €	10,50 €
Bavette mit Bärlauch-Pesto und Kartoffeln		
CALAMARI IN UMIDO CON ASPARAGI*	24,50 €	16,50 €
Geschmorter Tintenfisch mit Spargel in Provençalesauce		
SOGLIOLA AL PESTO DI AGLIO SELVATICO*	39,50 €	27,00 €
Seezunge am Tisch filetiert, serviert mit Bärlauch-Pesto		
PETTI DI POLLO ALLA PUGLIESE*	22,00 €	14,50 €
Hähnchenbrust, bunte Paprika, Stängelkohl-Sahnesauce		
CONTROFILETTO CON PESTO DI AGLIO SELVATICO*	25,00 €	17,00 €
Gegrilltes Rumpsteak, hausgemachtem Bärlauch-Pesto		
Dessert:		
TARTUFO AL LIMONCELLO CON ANANAS	9,00 €	5,50 €
Limoncello-Eis-Trüffel, gefüllt mit Zitronencreme, Ananas		



Kartenpreis: mittags:

Mo 22.4. - Mo 29.4.

VELLUTATA CIME DI RAPE CON RISO E BALSAMICO Samtige Stängelkohl-Suppe, mit Reis und Balsamico	10,50 €	6,50 €
CONDIGLIONE CON POMODORI MARINDA Marinda-Tomaten-Salat (sehr intens. Geschmack, würzig und bissfest), rote Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Olivenöl	10,50 €	6,50 €
CARPACCIO DI BARBARBIETOLA TRICOLORE Rote-Beete-Carpaccio mit Spargel und Bärlauch-Pesto	22,00 €	15,00 €
TORTIGLIONI ALLA CREMA DI CIME DI RAPE Tortiglioni in Stängelkohl-Cremesauce, überbacken	14,50 €	9,50 €
CAPELLINI ALLA VIGLIACCA Capellini, Olivenöl, Knoblauch, Speck, Marinda-Tomaten-Concassé, Brotmehl, Petersilie, Peperoni und Pecorino	17,50 €	12,00 €
LUCIOPERCA CON PESTO DI RUCOLA* Gebratenes Zanderfilet, hausgemachtem Rucola-Pesto	25,00 €	17,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI CON ASPARAGI* Garnelen ohne Schale mit Spargel, Butter-Zitronensauce	34,00 €	22,00 €
CONIGLIO ALLA LIGURE* Kaninchen mit Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Oliven, abgelöscht mit Weißwein, etwas Tomatensauce	24,50 €	16,50 €
VITELLO AL RON BARCELÓ CON PEPE ROSA* Kalbsschnitzel in Barceló-Rum-Sahnesauce, rosa Pfeffer	26,00 €	17,00 €
MEDAGLIONI DI MANZO AL PESTO DI AGLIO SELVATICO* Rinderfilet-Medaillons in Sahnesauce mit Bärlauch-Pesto	34,00 €	22,00 €
Dessert:		
TARTUFO AL PISTACCHIO CON FRAGOLE E MARASCHINO Pistazien-Mandeleis-Trüffel, gefüllt mit Pistaziencreme, Pistazienbrunoise, mit frischen Erdbeeren und Maraschino	12,50 €	7,50 €

Monats-Empfehlung

RAGOUT D' OCA CON TAGLIATELLE AL DENTE Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochensplitter dabei sein, dazu weiße Bandnudeln al dente	32,00 €	20,50 €
GRANA PADANO CON MIELE Grana Padano-Bröckchen, 18 Monate gereifter Parmesan, mit biologischem Mille Fiori-Honig	15,00 €	9,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte April 2024

in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr
wegen des Mittagspreises: **nur Barzahlung und kein Rechnungs-Split**

Alle Gerichte der Mittagskarte auch to go zum Kartenpreis, abzgl. 10 % Rabatt



Mo, Mi, Do, Fr und So durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Sa ab 15:00 Uhr
Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26 • Tel.: 02 03 37 00 44

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Mobil: 0173 5355020