

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Feier im Restaurant als geschlossene Gesellschaft

In separaten Räumen Buffets aus der Vielfalt unserer Küche

Mittags Businessbuffets 12.00 - 14.00 Uhr ab 20 Pers. Mo. - Sa.

ALFIO aus dem Antipasti Reichtum	p. P.	19,20 €
BENITO Antipasti, Pasta und Dessert	p. P.	24,80 €
CARLO Antipasti, Hauptgericht mit Beilage und Dessert	p. P.	32,80 €
DANILO Antipasti, Pasta, Hauptgericht, Beilage und Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat ca. 2 Std. p. P. 8,00 €

Abends Gesellschaft 40 - 60 Pers. Mo. - Do. (Fr. - So. mit 20% Aufpreis)

ALDO Antipasti und Pasta	p. P.	19,60 €
FABIO Antipasti, Pasta und Desserts	p. P.	24,80 €
GUIDO Antipasti, Pasta und Hauptgericht mit Beilage	p. P.	35,20 €
MARIO Antipasti, Pasta, 2 Hauptgerichte, Beilagen u. Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat pro Std. / p. P. 5,00 €

NICOLA Antipasti, Pasta und Desserts inklusive Getränkeflat <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	44,80 €
RENATO Antipasti bis Desserts, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Kaffee und Soft Getränken <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	66,00 €
VALERIO Exklusives-Buffet mit ausgefallenen Kreationen, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Soft Getränken, Kaffee-Spezialitäten und Digestifs <u>ca. 7 Std.</u>	p. P.	84,00 €

BUFFET PER L' UFFICIO - BUSINESS BUFFET FÜR' S BÜRO

Antipasti con verdura, pesce, carne

Vorspeisenplatten mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Secondo: Trio di Pasta - Hauptgericht: Nudel Trio

Drei diverse Nudelgerichte mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Dolce - Dessert

ZUPPA INGLESE DELLA CASA

Dessert aus Vanillecreme, Biskuits mit Likör, dekoriert mit Sahne

ab 20 Personen p. P. 24,00 €

Vorspeise und Dessert wie oben und als Hauptgericht statt Nudeln Fisch und Fleisch

STUFATO DI PESCE ALLA MARSIGLESE CON PATATE

Fischfileteintopf mit Tintenfisch, Meeresfrüchten, Kartoffeln, scharf

BOCCONCINI DI MANZO CON PATATE E FUNGHI

Rindfleisch- Eintopf mit Kartoffeln, Pilzen in Gemüse- Rotweinsauce

ab 20 Personen p. P. 31,00 €

zum Buffet: PANE E BURRO hausgebackenes Brot und Kräuterbutter

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

Mittagskarte August 2017

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte
von 12:00 bis 14:30 Uhr zum ca. halben Preis

Bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt



Giovanni Lattarulo

Gaetano Mastrodonardo

Giovanni Murgia

Francesco Tallarico

Modesto Paoli

Ursula Lattarulo

täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet Tel.: **02 03 - 37 00 44**

Danziger Str. 26, 47057 Duisburg www.costa-azzurra.de



Mittagskarte August 2017 von 12:00 bis 14:30

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte zum ca. halben Preis
Hauptgericht mit Beilage, bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt

Keine Annahme von Gutscheinen - Nur Barzahlung

	Kartenpreis:	mittags:
Di 1.8. – So 6.8.		
INSALATA ESTIVA CON PESCHE E GAMBERI Salat mit Pfirsichspalten, Garnelen, Mozzarella-Würfeln, Curry, exklusivem Olivenöl und gereiftem Balsamico	14,00 €	7,50 €
PENNE ALLA „SAI MI TU“ Penne mit Kalb-, Rindfleisch- Bolognese, Curry, Sahne	12,50 €	7,00 €
TAGLIATELLE BIANCHE AI GALLETTI E AVOCADO weiße Tagliatelle mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Bouillon	14,00 €	8,00 €
MERLUZZO SU RATATOUILLE Seehechtfilet auf Ratatouille aus Zucchini, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Tomatenstücken	19,50 €	10,00 €
GAMBERONI AL VINO BIANCO Hummerkrabben in Weißwein- Kräuter Sauce	24,00 €	13,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO CON GALLETTI AL LIMONE Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen in Zitronen- Butter Sauce	22,00 €	12,00 €
Mo 7.8. – So 13.8.		
MOZZARELLA E POMODORO CON TACCHINO TONNATO Caprese und Truthahnscheiben mit Thunfischcreme	11,50 €	7,00 €
FARFALLE ALLA CARBONARA Farfalle mit Speck in Sahnesauce, legiert mit Eigelb	10,50 €	6,00 €
VERDURA MISTA GRATINATA AL PARMIGIANO tagesfrisches Gemüse gratiniert mit Parmesan	12,50 €	7,00 €
CALAMARI AL PEPE ROSA Tintenfisch in rosa Pfeffer- Sahnesauce	19,50 €	10,00 €
ENTRECOTE ALL'OLIO E BALSAMICO Gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl, Balsamico	19,50 €	10,00 €
ESCALOPPA DI MAIALE ALL' ORTOLANO Schweinerückenschnitzel mit Zucchini, Auberginen und Knoblauch in Tomatensauce	19,00 €	9,50 €
Mo 14.8. – So 20.8.		
FUNGHI TRIFOLATI ALLE CIPOLLE Champignons, geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Zwiebeln	12,00 €	6,50 €
CONCHIGLIE AI FUNGHI Conchiglie mit Champignons in Tomaten- Sahnesauce	11,50 €	6,50 €
BAVETTE AL SALMONE CON PORCINI Bavette mit Olivenöl, Knoblauch, Lachs, Steinpilzen	16,00 €	8,50 €



	Kartenpreis:	mittags:
LUCIOPERCA ALLA CREMA CON MENTA Zanderfilet auf Cremesauce mit frischer Minze	22,00 €	11,00 €
PETTI DI POLLO ALLA FORESTIERA Hähnchenbrustfilets mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomatensahnesauce	22,00 €	11,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL MARSALA Rinderfiletmedaillons auf Marsala- Sahnesauce	24,00 €	14,00 €
Mo 21.8. – So 27.8.		
INSALATA "DANTE" grüne Salate, Radicchio, gebratene Truthahnbrust, Ananas, Mozzarella, rote Paprika, Olivenöl, Balsamico, Kirschtomaten	11,00 €	7,00 €
PENNE CON SPINACI E GORGONZOLA Penne mit Spinat in Gorgonzolasahnesauce	11,50 €	6,50 €
SCORFANO ALLA GRENOBLESE Rotbarschfilet Grenobler Art in Weißweinsauce mit Zitronenstückchen und Kapern	22,00 €	13,00 €
TACCHINO AL CURRY E ANANAS Truthahnschnitzel mit Ananas in Curry- Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
FEGATO CON MELA E CIPOLLE Gebratene Kalbsleber mit Apfel und Röstzwiebeln	21,00 €	11,00 €
ENTRECOTE ALLA TIROLESE gebratenes Rinderrückensteak mit frittierten Zwiebeln und einem Klecks Tomatensauce	19,50 €	10,00 €
Mo 28.8. – Do 31.8.		
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA gemischter Vorspeisenteller nach Tagesangebot	15,00 €	8,50 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Speck in Sahnesauce, legiert mit Eigelb	10,50 €	6,50 €
SALMONE AL PROSECCO Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben	21,00 €	11,00 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbssteaks mit Parmaschinken, Salbei, Weißwein	21,00 €	11,00 €
kleine Mittagsdesserts		
GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO Kugel Vanilleeis mit Balsamico		3,50 €
CREME CAMEL Karamell-Eierpudding und Karamell		4,00 €
CARPACCIO DI ANANAS CON GELATO VANIGLIA Ananas- Carpaccio mit Maraschino und Vanilleeis		4,00 €
SORBETTO AL LIMONE CON PESCHE E PROSECCO Zitronensorbet mit Pfirsichspalten und Prosecco		4,50 €