



Mittagskarte August 2020 von 12:00 bis 14:30

zum ca. halben Preis, nur Barzahlung

jeden Dienstag geschlossen

Kartenpreis: mittags:

Sa 1.8. / So 2.8. und So 11.8. - So 16.8.

Zuppa, Antipasto, Insalata - Suppe, Vorspeise, Salat

CREMA DI PATATE CON GALLETTI 9,50 € 5,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Einlage aus frischen Pfifferlingen

ACCIUGHE ALLA CALABRESE 7,50 € 4,50 €
6 Sardellen mit Topepo Paprika, ein besonderer Geschmack auf Salat Julienne - nichts für Jedermann

CARPACCIO DI BARBABIETOLA CON PINOLI 12,50 € 7,00 €
Rote Beete-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen, schwarzem Pfeffer, Olivenöl, Balsamico, Parmesanraspeln

INSALATA ESTIVA CON PESCHE 12,00 € 7,00 €
Grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella-Würfelchen, Curry, Olivenöl, Balsamico

Farinacei - Teiggericht

FARFALLE AI PEPERONI 11,00 € 6,00 €
Farfalle mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch, bunter Paprika und etwas Tomatensauce

PENNE ALLA CREMA CON GALLETTI 13,00 € 8,00 €
Penne in delikater Sahnesauce mit Pfifferlingen

Secondo di pesce e contorni - Fischhauptgericht und 2 Beilagen

LUCIOPERCA SU LENTICCHIE 21,00 € 11,00 €
Zanderfilets auf Linsen mit Olivenöl und Balsamico

SALMONE AL VINO BIANCO CON GALLETTI 24,00 € 13,00 €
Lachsfilet mit Pfifferlingen in Weißweinsauce

Secondo di carne e contorni - Fleischhauptgericht und 2 Beilagen

MAIALE ALLA BOSCAIOLA 19,50 € 10,50 €
Schweinerückenschnitzel in Provençalesauce mit Pilzen

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 19,50 € 10,50 €
Tagesfleischgericht nach Art des Küchenchefs

FILETTO DI MANZO AI DUE TARTUFI 29,50 € 17,00 €
Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit gehobelten schwarzen Sommer-Trüffeln und weißem Trüffelöl



Kartenpreis: mittags:

Mo 17.8. - So 23.8.

Antipasti freddi - kalte Vorspeisen

INSALATA CON ACCIUGHE ALLA CALABRESE 9,50 € 6,00 €
Gemischter Salat und Sardellen mit Topepo Paprika, ein besonderer Geschmack - nichts für Jedermann

TACCHINO IN SALSA VERDE 11,00 € 6,50 €
Truthahnbrustscheiben überzogen von einer schmackhaften, grünen Sauce aus Petersilie

ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ 15,00 € 9,00 €
Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Kalbfleisch mit Thunfischcreme

Farinacei - Teiggericht

TORTIGLIONI ALLA PARTONOPEA 11,50 € 7,00 €
Tortiglioni mit Zwiebeln, Speck, bunter Paprika, Pilzen, Tomaten, Sahne, Peperoni und Parmesan

FETTUCCINE BIANCHE ALLA FINANZIERA 14,00 € 7,00 €
Eierbandnudeln in Sahnesauce mit Geflügelinnereien, getrockneten Steinpilzen und Champignons

PACCHERI RIPIENI AL CINGHIALE E RICOTTA 15,50 € 8,50 €
Riesen Maccheroni, mit Wildschwein- und Ricottafüllung, Tomaten-Béchamel Sauce, mit mildem Käse überbacken

Secondo di pesce e contorni - Fischhauptgericht und 2 Beilagen

SCORFANO ALLA LIVORNESE 19,50 € 10,50 €
Rotbarschfilet in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und Kapern

MERLUZZO SU RATATOUILLE 19,50 € 10,50 €
Seehechtfilet auf geschmortem Tagesgemüse

PIATTO DI PESCE DEL GIORNO 19,50 € 10,50 €
Tagesfischgericht nach Art des Küchenchefs

Secondo di carne e contorni - Fleischhauptgericht und 2 Beilagen

TACCHINO ALLA CERTOSINA 18,50 € 9,50 €
Truthahnschnitzel mit Zwiebeln, Krabben und Erbsen, in Tomaten-Sahnesauce

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 19,50 € 10,50 €
Tagesfleischgericht nach Art des Küchenchefs

ENTRECOTE ALL' OLIO E BALSAMICO 19,50 € 10,50 €
Entrecôte mit Olivenöl extra vergine und Balsamico



Kartenpreis: mittags:

Mo 24.8. - Mo 31.8.

Antipasto, Insalata - Vorspeise, Salat

INSALATA DEL PESCATORE CON TACCHINO 12,50 € 7,00 €
Gebratene Truthahnstückchen auf Salat mit warmer Vinaigrette, Parmesanraspeln, garniert mit Tomaten

MAIALE CON SALSA VERDE 12,50 € 7,00 €
Schweinefleischscheiben mit grüner Petersiliensauce, Silberzwiebeln, Cornichons, Kartoffeln, Olivenöl, Weinessig

Farinacei - Teiggericht

FUSILLI ALLA MERIDIONALE 13,00 € 8,00 €
Fusilli mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino

PENNE ALLA FIORENTINA CON GORGONZOLA 11,00 € 6,50 €
Penne mit Spinat, in Gorgonzolasahnesauce

Secondo di pesce e contorni - Fischhauptgericht und 2 Beilagen

SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA 21,50 € 11,00 €
Sepia geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln und Erbsen

GAMBERONI SGUSCIATI „ROSITA“ 26,00 € 14,00 €
6 - 7 geschälte Hummerkrabben, in Weißweinsauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben und Petersilie

Secondo di carne e contorni - Fleischhauptgericht und 2 Beilagen

SALTIMBOCCA DI POLLO ALLA ROMANA 19,00 € 10,00 €
Hähnchenbrust mit Salbei, Parmaschinken, Weißwein

SCALOPPINE DI VITELLO „CRISTINA“ 21,00 € 11,00 €
Kalbsschnitzel in feinerherber Weißwein-Tomatensauce mit Champignons, überbacken mit mildem Käse

Menu del mese 3 portate 3 Gänge - Menu des Monats 38,00 € 21,00 €
Tagesmenu aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Kleine Mittagsdesserts und Käse

GELATO VANIGLIA CON SALSA CIOCCOLATO 5,50 € 3,50 €
Vanilleeis, beträufelt mit Schokoladen Sauce

PESCHE AL VINO BIANCO 6,50 € 4,50 €
Pfirsichspalten mit Zucker in trockenem Weißwein

SORBETTO DEL GIORNO CON PROSECCO 8,50 € 5,50 €
Tages Sorbet mit Prosecco im Weinglas

PARMIGIANO CON PESCHE 9,50 € 6,50 €
Parmesanbröckchen mit Pfirsichspalten



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte August 2020

(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 der Mittags- und Speisekarte mit
10 % to go - Rabatt, (vom Kartenpreis)**

Jeden Dienstag geschlossen



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