

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte Februar 2019 von 12:00 bis 14:30

zum ca. halben Preis, nur bei Barzahlung

ZWEI GÄNGE-MENU mit kleiner Vorspeise oder Suppe aus der Speisekarte bis 6,50 €

MENU EMILIO

Hauptgericht aus der Speisekarte bis 15,00 €, Differenz als Aufpreis 13,00 €

MENU FAUSTO

Hauptgericht aus der Speisekarte bis 22,00 €, Differenz als Aufpreis 17,00 €

MENU LORENZO

Hauptgericht aus der Speisekarte bis 27,00 €, Differenz als Aufpreis 21,00 €

Kartenpreis: mittags:

Fr 1.2. - So 10.2. Angebote zu 41 Jahren Costa Azzurra

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA „41 Jahre“ 4,10 €

Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer, rote Beete-Einlage

PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ „41 Jahre“ 4,10 €

Kartoffel mit Kaffee-Thunfischsauce, Kaffeepulver

BACCALA CON CIPOLLE ALLA CREMA „41 Jahre“ 11,00 €

Kabeljau mit Zwiebeln in cremiger Weißweinsauce

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ „41 Jahre“ 11,00 €

Wildhasenkeule geschmort, in Rotweinsauce

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO „41 Jahre“ 4,10 €

Schokosoufflé mit Pistazien-Creme auf Blutorangen

FRITTATA DI VERDURA 11,00 € 6,50 €

Gemüse-Eierpfannkuchen, bestreut mit Parmesan

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA 12,00 € 7,00 €

Rindercarpaccio auf Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan

FARFALLE ALL'ORIENTALE CON COCCO 12,00 € 7,00 €

Farfalle in Currysahnesauce mit Krabben, Rindfleisch, bestreut mit Kokosraspeln

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA 15,00 € 8,50 €

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamel mit etwas Tomate, Basilikum, überbacken

MERLUZZO AL DRAGONCELLO 21,00 € 11,00 €

Seehechtfilet in Estragon- Sahnesauce

GAMBERONI „ROSITA“ 24,00 € 13,00 €

Hummerkrabben mit Weißwein, Knoblauch, Petersilie

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 22,00 € 12,00 €

Tagesfleischgericht nach Belieben des Küchenchefs

ENTRECOTE CON OLIO E BALSAMICO 21,00 € 11,00 €

Gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl und Balsamico

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 11.2. - So 17.2.

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA „41 Jahre“ 4,10 €

Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer, rote Beete-Einlage

PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ „41 Jahre“ 4,10 €

Kartoffel mit Kaffee-Thunfischsauce, Kaffeepulver

VERDURA AL FORNO 12,00 € 7,00 €

Tagesgemüse, Béchamel-Tomatensauce, überbacken

ANTIPASTO SABBIA D'ORO 14,00 € 8,00 €

Carpaccio, Parmaschinken auf Melone, Vitello Tonnato

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 12,00 € 6,50 €

Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Weißwein, Tomaten, scharf

PASTA AL PARMIGIANO 15,00 € 8,50 €

Nudeln in Sahnesauce, aus gereiftem Parmesan-Leib

CALAMARI „SANREMO“ 19,50 € 10,00 €

Tintenfisch in Provencalesauce, Kapern, Oliven

SALMONE AL PROSECCO 21,00 € 11,00 €

Lachsfilet in delikater Prosecco-Sahnesauce mit Krabben

PETTO D'ANATRA ALLO SCALOGNO 21,00 € 11,00 €

Entenbrust mit Schalotten, Rotwein-Tomatensauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 21,00 € 11,00 €

Kalbsschnitzel mit Weißwein, Parmaschinken und Salbei

Mo 18.2. - So 24.2.

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA „41 Jahre“ 4,10 €

Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer, rote Beete-Einlage

COCKTAIL DI GAMBERI 12,00 € 6,50 €

Krabben auf Salat mit scharfer Brandy-Cocktailsauce

FUNGHI OSTRICA AL PEPE ROSA 12,00 € 6,50 €

Austernpilze in Sahnesauce mit rosa Pfeffer

PENNE „COSTA AZZURRA“ 11,00 € 6,00 €

Penne mit Tomatensauce, Sahne und Basilikum-Pesto

PAGLIA E FIENO 12,00 € 7,00 €

grüne und weiße Bandnudeln in Sahnesauce mit Pilzen

LUCIOPERCA ALL'ARANCIO 21,00 € 11,00 €

Zander in Orangensauce

TRIO DI PESCE AL LIMONE 23,00 € 12,00 €

Dreierlei Fischfilets gegrillt, auf Zitronenbittersauce

MAIALE AL VINO BIANCO E MELA 18,50 € 9,50 €

Schweinerückenschnitzel mit Weißwein und Apfel

FEGATO ALLA VENEZIANA 19,50 € 10,00 €

Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln, Weißwein, Kräutern



Kartenpreis: mittags:

Mo 25.2. - Do 28.2.

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA „41 Jahre“ Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer, rote Beete-Einlage	4,10 €	
PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ „41 Jahre“ Kartoffel mit Kaffee-Thunfischsauce, Kaffeepulver	4,10 €	
INSALATA "SANREMO" Bunter Salat mit Radicchio, Gemüse, Käse, Knoblauch, Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Oliven	9,50 €	6,00 €
ANTIPASTO MISTO DELLA CASA gemischter Vorspeiseteller aus dem Tagesangebot	15,00 €	8,00 €
TORTELLINI ALLA TRENTINA Tortellini in Sahnesauce mit Blattspinat und Pilzen	10,50 €	5,50 €
BAVETTE AL SALMONE E PORCINI Bavette mit Lachs und getrockneten Steinpilzen, Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni	15,00 €	8,00 €
SCORFANO ALLA PIZZAIOLA Rotbarschfilet in Pizzaiolasauce mit Kapern und Oliven	21,00 €	11,00 €
MERLUZZO CON FUNGHI Seehechtfilets mit Champignons in Sahnesauce	21,00 €	11,00 €
TACCHINO AL MARSALA Truthahnschnitzel in Marsala-Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL BALSAMICO Gegrillte Rinderfiletmedaillons mit Olivenöl und Balsamico	24,00 €	13,00 €

Angebot für den gesamten Monat

PADELLATA DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA PICCANTI Pfanne mit neun Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, gegrillt und in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni, mit Spaghetti al dente mit weißem Trüffelöl	44,00 €	25,00 €
--	---------	---------

Kleine Mittagsdesserts und Käse

GELATO VANIGLIA CON ANANAS Vanilleeis mit frischer Ananas	3,50 €	
SORBETTO AL MANDARINO Zitronensorbet mit Mandarinen	3,50 €	
PICCOLO TIRAMI SU Tirami Su mit Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee, Marsala	4,00 €	
PARMIGIANO CON UVA E NOCI Parmesanbröckchen mit Trauben und Walnüssen	5,50 €	



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Februar 2019

(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 auch von der Speisekarte bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 20 % Rabatt, nur mittags



Über 41 Jahre Costa Azzurra

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