



Mittagskarte Februar 2020 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:

Sa 1.2. - So 9.2.

INSALATA „SANREMO“

Bunter Salat mit Radicchio, Gemüse, Käse, Knoblauch, Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Oliven 9,50 € 6,50 €

FUNGHI TONNATI

fein geschnittene, rohe Champignons ummantelt mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern 11,50 € 6,50 €

FUSILLI AL RAGOUT D'OCA

Fusilli mit schmackhafter Gänse-Ragout-Sauce 14,00 € 7,50 €

PASTA FRESCA ALLA CREMA DI CONIGLIO E MELA

frische Nudeln aus Apulien mit Kaninchen-cremesauce, etwas Sahne und Apfelconcassé 15,00 € 8,00 €

MERLUZZO ALLA PROVINCIALE

Seehechtfilets in Provencalesauce mit Kräutern, scharf 21,00 € 11,00 €

LUCIOPERCA ALL'ARANCIO

Zanderfilet mit Orangen-Brandy-Sherry-Karamellsauce und fein geschnittenen karamellisierten Orangenschalen 23,00 € 12,00 €

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA

Truthahnschnitzel mit Salbei, Parmaschinken, Weißwein 19,50 € 10,00 €

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

Tagesfleischgericht nach Belieben des Küchenchefs 19,50 € 10,00 €

Mo 10.2. - So 16.2.

ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI

toskanische Tomatensuppe mit Champignons-Einlage 8,50 € 5,00 €

TACCHINO AL PEPERONE

Truthahnbrust-Scheiben mit pikanter roter Paprika-Salsa 11,50 € 6,50 €

VERDURA GRATINATA AL PARMIGIANO

Tagesgemüse auf Tomate, überbacken mit Parmesan 13,50 € 7,50 €



Kartenpreis: mittags:

PASTA DEL GIORNO

Tagesnudelgericht nach Belieben des Küchenchefs 11,50 € 6,50 €

PENNE ALLA FINANZIARA CON VOLATILE

Penne in Sahnesauce mit Gänse- und Truthahnfleisch, Geflügelinnereien und getrockneten Steinpilzen 14,00 € 7,50 €

SCORFANO „MICHELANGELO“

Rotbarschfilet in Estragon-Sahnesauce mit Brandy, Weißwein, gratiniert mit Parmesan 22,00 € 12,00 €

GAMBERONI ALLO SHERRY

Hummerkrabben in Sherry-Sahnesauce 24,00 € 13,00 €

MAIALE AI DUE FUNGHI

Schweineschnitzel mit frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen in delikater Sahnesauce 21,00 € 11,00 €

MEDAGLIONI DI FILETTO AL GORGONZOLA

Rinderfilet-Medaillons in Gorgonzola-Sahnesauce 24,00 € 13,00 €

Mo 17.2. - So 23.2.

CARPACCIO DI MANZO E PARMA MELONE

Rindercarpaccio und Parmaschinken auf Melone 13,50 € 7,50 €

INSALATA DI MARE CON PATATE E SEDANO

Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln, Kartoffeln, Sellerie, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl 14,50 € 8,00 €

FARFALLE ALLA TOSCANA

Farfalle in Sahnesauce mit Spinat und Knoblauch 11,50 € 6,50 €

PASTA ALLE VERDURE

Nudeln mit Möhren, Zucchini, Zwiebeln, Tomatenstücken, Olivenöl, etwas Tomatensauce, Schafskäse und Basilikum 12,50 € 7,00 €

MERLUZZO AL CURRY CON MANDARINO

Seehechtfilets in Curry-Sahnesauce mit Mandarinen 21,00 € 11,00 €

SALMONE AL PROSECCO E GAMBERETTI

Lachsfilet mit Tiefsee-Krabben in Prosecco-Sahnesauce 22,00 € 12,00 €

FEGATO CON CIPOLLA E MELA

Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, in Butter-Weißweinsauce 21,50 € 11,50 €

MAIALE E TACCHINO AL BRANDY E PEPE VERDE

Schweine- und Truthahnschnitzel gebraten, mit altem Brandy und grünem Pfeffer in Sahnesauce 22,00 € 12,00 €

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ CON PATATE

Wildhasenkeule mit Gemüsefond und vielen Kräutern geschmort, in Rotwein-Sauce, serviert mit Salzkartoffeln 22,00 € 12,00 €



Kartenpreis: mittags:

Mo 24.2. - Sa 29.2.

ZUPPA CON ZUCCHINI E CAPELLINI	7,50 €	4,50 €
Klare Suppe mit Zucchini und Engelshaarnudel-Einlage		
TACCHINO CON SALSA COCKTAIL SU RUCOLA	12,50 €	7,50 €
Truthahnbrustscheiben auf Rucola mit scharfer Brandy-Cocktailsauce, bestreut mit Paprika		
PASTA CON CECI	10,50 €	6,00 €
Nudeln mit Kichererbsen in Butter-Tomatensauce		
FARFALLE CON POLLO E FUNGHI	11,50 €	7,00 €
Farfalle mit Hähnchenfleisch, Pilzen, Sahnesauce		
CALAMARI „SAN REMO“	20,50 €	10,00 €
Tintenfisch in würziger Tomatensauce mit Kapern, Oliven, Petersilie und Brandy		
SCORFANO CON PEPERONI GIALLI E ROSSI	21,50 €	11,00 €
Rotbarschfilet mit gelber - roter Paprika, Tomatensauce		
PETTI DI POLLO ALL'ORTOLANO	20,50 €	10,00 €
Hähnchenbrustfilets mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce		
ENTRECOTE ALLA BARBARESCA	22,00 €	12,00 €
Rumpsteak mit schwarzem, grob gemahlenen Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian		

MONATSANGEBOT

MAREMONTI „GIUSEPPE VERDI“ PROFUMATO AL TARTUFO		
drei gebratene Hummerkrabben und ein englisch gegrilltes Rinderfilet, verfeinert mit weißem Trüffelöl, Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln al dente, mit frischem Tomaten-Concassé, in Butter geschwenkt	49,00 €	29,00 €

Kleine Mittagsdesserts und Käse

GELATO VANIGLIA CON ARANCE AFFOGATE	4,00 €
Vanilleeis mit eingelegten frischen Orangen in Karamelsauce	
PANNA COTTA SU MIRTILLI ROSSI CON COCCO	4,50 €
Panna cotta auf Preiselbeeren mit Kokosraspeln	
SORBETTO DEL GIORNO CON FRUTTA	5,00 €
Tagesfrüchtesorbet mit Früchten und Prosecco	
TARTUFO AL LIMONCELLO	6,50 €
Zitronentrüffeleis mit Herz aus Zitronencreme	
NOCI DI PARMIGIANO E PERE	6,50 €
Parmesannüsschen mit Birnenspalten	



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Februar 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 20 %
to go - Rabatt, (vom Kartenpreis) nur mittags**



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**