



Mittagskarte Februar 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:
Do 1.2. - So 11.2.		
INSALATA MISTA CON POLLO ROSOLATO Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,50 €	8,00 €
GRANA PADANO AL TARTUFO E BALSAMICO Parmesanbröckchen mit Balsamico und weißem Trüffelöl	15,00 €	9,50 €
VERDURA ALLA GRIGLIA gegrillte Zucchini, Auberginen gelbe und rote Paprika, angemacht mit Knoblauch, Peperoni, Olivenöl, Balsamico	16,00 €	10,00 €
FARFALLE ALL'ORTOLANO Farfalle mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce	14,50 €	9,00 €
RIGATONI AL GRANA PADANO Rigatoni mit Pilzen in Sahnesauce aus Parmesanlaib	16,50 €	10,50 €
MERLUZZO AL BURRO E SALVIA* Seehechtfilets gebraten in Butter mit Salbei	23,00 €	15,00 €
SEPPIA IN UMIDO CON CANNELLINI* Geschmorte Sepia mit Kartoffeln und Cannellini Bohnen	23,00 €	15,00 €
TACCHINO „MONTE BIANCO" * Truthahnbrust-Schnitzel, in Weißweinsauce, mit ital. Kochschinken, Champignons, mit Käse überbacken	23,00 €	15,00 €
RAGOUT D' OCA CON PATATE Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräu- tern, Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Kastanien und Fenchel- Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochensplitter dabei sein, dazu Salzkartoffeln	31,00 €	19,50 €
Dessert:		
TARTUFO AL LIMONCELLO Limoncello-Eis-Trüffel, gefüllt mit Zitronencreme	8,00 €	5,00 €
Mo 12.2. - So 18.2.		
VELLUTATA CIME DI RAPA CON FUNGHI Samtige Rübengrün-Suppe mit Champignons	11,50 €	6,50 €
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	13,50 €	8,50 €



	Kartenpreis:	mittags:
FUSILLI ALLA CREMA CON PROSCIUTTO E PISELLI Fusilli in Sahnesauce mit ital. Kochschinken, Erbsen	14,50 €	9,00 €
BAVETTE ALLA NORMA PICCANTI Bavette mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Kräutern, in Tomatensauce	16,00 €	10,50 €
SCORFANO ALLA PROVINCIALE* Rotbarschfilet mit Knoblauch in Provençalesauce	25,00 €	16,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON AGLIO* Hummerkrabben ohne Schale mit Sahne und Knoblauch	27,00 €	18,00 €
PETTI DI POLLO AL PARMIGIANO* Hähnchenbrustfilets in Sahnesauce mit Parmesansplittern	22,00 €	14,50 €
BRASATO DI MANZO* Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	23,00 €	15,00 €
Dessert:		
SPUMONE AL MANGO CON FRUTTA Mango-Mousse mit Tagesfrüchten	9,50 €	5,50 €
Mo 19.1. - So 25.2.		
PESCE IN CARPIONE gebackene Fischfilets, in einer Marinade aus Weinessig, Weißwein, Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Lorbeeren	11,50 €	7,50 €
INSALATA TRICOLORE Rucola mit Tomaten-Concassé, roten Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico, bestreut mit Parmesan-Raspeln	12,50 €	8,00 €
CONCHIGLIE CON LENTICCHIE, SPINACI, AGLIO, OLIO Conchiglie mit Linsen, Spinat, Knoblauch, Kräutern	15,00 €	9,50 €
TAGLIATELLE VERDI AL CURRY, ANANAS E GAMBERETTI grüne Spinatbandnudeln mit Rindfleisch, Ananas und Krabben in Currysahnesauce	17,00 €	10,50 €
CALAMARI AL PEPE ROSA* Calamari in rosa Pfeffer-Sahnesauce	23,00 €	15,00 €
LUCIOPERCA SU LENTICCHIE* Gebratenes Zanderfilet auf Linsen mit Balsamico	25,00 €	16,00 €
SCHIENA DI CONIGLIO ALLA BOSCAIOLA* Kaninchenrücken in Provençalesauce mit Champignons	24,00 €	15,50 €
FEGATO CON CIPOLLA E MELA* gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kräutern in Butter-Weißweinsauce	25,00 €	16,00 €
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRUTTA Karamell-Eierpudding mit Tagesfrüchten	8,00 €	5,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 26.2. - Do 29.2.

ZUPPA DI PANE CON FUNGHI Tomaten-Brot Suppe, Knoblauch, Basilikum mit Pilzeinlage	9,00 €	5,50 €
SARDINE MARINATE SU CARPACCIO DI PATATE Sardinenfilets auf Kartoffelcarpaccio, Zitrone, Olivenöl	14,00 €	9,00 €
PENNE ALLA SORRENTINA Penne mit Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln und Erbsen	16,00 €	10,00 €
SPAGHETTI AI CALAMARI Spaghetti mit Calamari, in Provençalesauce	16,00 €	10,00 €
DUETTO DI PESCE AL LIMONE* Zwei Tagesfischfilets gebraten in Zitronen-Butter-Sauce	25,00 €	16,00 €
SALMONE ALLA SENAPE* Lachsfilet in Senf-Sahnesauce mit Cornichons, Brandy	27,00 €	17,50 €
MAIALE AL BURRO E SALVIA* Schweinerückenschnitzel in Butter gebraten mit Salbei	21,00 €	14,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO "ALBERTO"* Kalbsschnitzel in Estragon-Sahnesauce mit Röstspeck und Krabben	25,00 €	16,00 €

Dessert:

PANNA COTTA CON FRUTTA Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Tagesfrüchten	8,00 €	5,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

Monats-Empfehlung

CARPACCIO DI PATATE IN SALSA VERDE Kartoffel-Carpaccio mit grüner Sauce aus vielen frischen Kräutern, Olivenöl, Weinessig	12,50 €	8,00 €
POLPETTINE D'OCA ALLA PIZZAIOLA* Gänseinnereien-Hackbällchen in Tomatensauce, mit Knoblauch, Petersilie, Kapern, schw. Oliven, Oregano	18,00 €	11,50 €
RAGOUT D' OCA CON TAGLIATELLE AL DENTE Gänserragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochen-splitter dabei sein, dazu weiße Bandnudeln al dente	32,00 €	20,50 €
MATRIMONIO DI PESCE E CROSTACEI <u>nur für 2 Personen</u> p. P. Hochzeit aus Skreifilet und roten Tiefsee-Hummerkrabben, in Butter-Zitronensauce	37,00 €	26,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Februar 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**