

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 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

Mittagskarte Januar 2018

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

Ab 14:30 Uhr 2 gleiche Gerichte für 1 zum Kartenpreis

Zum Mitnehmen 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 Januar 2018 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

Mo 1.1. - So 7.1.

	Kartenpreis:	mittags:
CARPACCIO DI MELA SU TREVISANO Apfel- Carpaccio auf trevisaner Radicchio mit Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico	11,50 €	6,50 €
CRESPELLA RIPIENA DI PESCE SU SALSA ALL' ASTICE Crêpe gefüllt mit Fischfarce auf Hummersauce	12,00 €	7,00 €
POLENTA PASTICCATA ALL'EMILIANA Polenta mit Bolognese-Béchamelsauce, Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse	11,50 €	6,50 €
PASTA AL PARMIGIANO CON ZUCCA E SEMI DI ZUCCA Nudeln mit Kürbis und Kürbiskernen in delikater Sahnesauce, am Tisch serviert aus gereiftem original Parmigiano	15,00 €	8,50 €
SALMONE ALL' ASTICE E PROSECCO Lachsfilet in Hummer-Prosecco-Sahnesauce	22,50 €	12,50 €
FEGATO CON MELA E NOCI gebratene Kalbsleber mit Apfelstücken und Walnüssen	21,00 €	11,00 €
SOTTOFILETTO DI MANZO AL TARTUFO Premium- Rumpsteak (von freilaufenden afrikanischen Rindern aus Namibia und Botswana) mit schwarzen Trüffeln, weißem Trüffel Öl	25,00 €	13,50 €

Mo 8.1. - So 14.1.

INDIVIA BELGA ALLA GRIGLIA CON OLIO DI TARTUFO Gegrillter Chicorée, aromatisiert mit weißem Trüffel Öl	15,00 €	8,50 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ZUCCA Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Kürbis, Kürbiskerne	12,00 €	7,00 €
FARFALLE ALLA FINANZIERA Farfalle in delikater Sahnesauce mit frischen Champignons und Geflügel- Innereien	16,00 €	8,50 €
MERLUZZO ALLA LIVORNESE Seehechfilet in Provencalesauce mit Knoblauch, Kapern	19,50 €	10,50 €
PETTO D' ANATRA AL BRANDY CON CASTAGNE Entenbrust auf Brandy-Cremesauce mit Kastanien	22,00 €	11,50 €
SCALOPPINE DI VITELLO „ALBERTO“ Kalbsschnitzel auf Estragon-Sahnesauce, Krabben, Speck	22,00 €	11,50 €

Mo 15.1. - So 21.1.

FINOCCHI GRATINATI ALLO ZENZERO Fenchel auf Béchamel, Ingwer, etwas Tomatensauce, Butterflocken, gratiniert mit Parmesan	12,50 €	7,50 €
---	---------	--------



Kartenpreis: mittags:

INSALATA CON BIETOLA „SANREMO“ Salat mit Radicchio, Mangold, Champignons, Käse, Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Gurken, Oliven	11,00 €	6,00 €
SPAGHETTI CON ZUCCA E PESTO GENOVESE Spaghetti mit Kürbis und hausgemachtem Basilikum-Pesto	12,00 €	7,00 €
LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE Zanderfilet Grenobler Art in leichter Weißwein-sauce mit Kapern und Zitronenstückchen	22,00 €	11,50 €
GAMBERONI ARMORICANA Hummerkrabben auf Brandy Sauce mit Schalotten, Knoblauch, Majoran, Tomaten, Fischbouillon, Butter	26,00 €	14,00 €
PETTI DI POLLO AL LIMONE Hähnchenbrustfilets in Butter-Zitronen Sauce	18,50 €	9,50 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA Schweinerückenschnitzel in Provencalesauce mit Pilzen	18,50 €	9,50 €

Mo 22.1. - Di 31.1.

CARPACCIO DI BARBABIETOLA „COMPOSIZIONE“ Rote Beete Carpaccio mit Concassé aus Tomaten, grüner Paprika, Staudensellerie, Olivenöl und Zitrone	12,00 €	7,00 €
VERDURA AL FORNO Tagesgemüse, Béchamel- Tomatensauce, überbacken	12,00 €	7,00 €
MACCHERONI ALLA SALERNITANA Maccheroni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Speck, Paprika und Parmesan - etwas scharf -	11,00 €	6,00 €
GAMBERI E CALAMARI FRITTI Garnelen und Tintenfisch frittiert, dazu Sauce Tartar	22,00 €	11,50 €
SCORFANO SU CREMA DI ZUCCA E SEMI DI ZUCCA Rotbarschfilet auf Kürbiscremesauce mit Kürbiskernen	22,00 €	11,50 €
TACCHINO ALLA CERTOSINA Truthahnschnitzel mit Zwiebeln, Krabben und Erbsen in Tomaten- Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
BRASATO DI MANZO CON ZUCCA Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Kürbis	21,00 €	10,50 €

kleine Mittagsdesserts

AFFOGATO ALL' ESPRESSO Vanilleeis Kugel ertränkt in Espresso	3,50 €
GELATO VANIGLIA ALL' OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis Kugel mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	3,50 €
PANNA COTTA CON CACHI E MARASCHINO Panna cotta mit Kaki Früchten und Maraschino-Likör	4,50 €
ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA frische Orangen, eingelegt in Karamelsauce mit Vanille- Eis	4,50 €