

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte Januar 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:

Mi 1.1. - So 5.1.

VITELLO CON SALSA VERDE 11,50 € 7,00 €

Kalbsscheiben überzogen von Petersiliensauce, legiert mit Kartoffeln, Olivenöl und Weinessig

FRITTATA DI VERDURA SU PATATE GRATINATA 13,50 € 7,50 €

Gemüsepfannkuchen auf Kartoffelscheiben mit Tomaten-Béchamel, überbacken mit mildem Käse

SPAGHETTI AI CALAMARI 13,00 € 7,50 €

Spaghetti mit Tintenfisch, Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce und scharfen Peperoni

ORECCHIETTE „IRPINIA“ 15,00 € 8,00 €

Orecchiette mit Rindfleischstückchen, Kastanien, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

LUCIOPERCA SU BARBARBIETOLA 21,00 € 11,00 €

Zanderfilets auf Rote Beete Sauce

MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA 22,00 € 12,00 €

Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico

TACCHINO AL GORGONZOLA CON NOCI E PERE 21,00 € 11,00 €

Truthahnbrust auf herzhafter Gorgonzola-Sahnesauce mit Walnüssen und Birnenspalten

MEDAGLIONI DI FILETTO „GENOVEFFA“ 26,00 € 14,00 €

gegrilltes Rinderfiletmedallion auf Brandysahnesauce mit Zwiebeln, bestreut mit Kokosnuss

Mo 6.1. - So 12.1.

ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI 8,50 € 5,00 €

Toskanische Tomaten-Brotsuppe mit Champignons

INSALATA DU CHEF CON UVA 11,50 € 7,00 €

diverse Salate mit Trauben, Thunfisch, Käse, ital. Kochschinken, Thunfisch-Vinaigrette, Eiern, Oliven, Paprika

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

POLENTA PASTICCATA ALL'EMILIANA 11,50 € 6,50 €

Polenta mit Kalb- und Rindfleisch Bolognesesauce, Béchamelsauce, Butterflocken, Parmesan, etwas Tomatensauce, überbacken mit mildem Käse

FUSILLI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ZUCCA 12,00 € 7,00 €

Fusilli, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Kürbis

SCORFANO ALLA PROVINCIALE PICCANTE 21,00 € 11,00 €

Rotbarschfilet mit Knoblauch, Petersilie, in Provençalesauce mit viel Peperoni

SALMONE AL MARTINI BIANCO E MANDARINI 23,00 € 12,00 €

Lachsfilet in feiner Sahnesauce mit einem Schuss weißem Martini, frischer Minze und Mandarinspalten

PETTO D'ANATRA AL BRANDY CON CASTAGNE 22,00 € 11,50 €

Entenbrust auf Brandy-Kastanien-Cremesauce

SCALOPPINE DI VITELLO „ALBERTO“ 22,00 € 11,50 €

Kalbsschnitzel auf Estragonsahnesauce, Krabben, Speck

Mo 13.1. - So 19.1.

FINOCCHI GRATINATI ALLO ZENZERO 12,00 € 7,00 €

Fenchel auf Béchamel, Ingwer, etwas Tomatensauce, Butterflocken, gratiniert mit Parmesan

DUETTO DI CARNI BIANCHE AI DUE GUSTI 15,50 € 8,50 €

Duett aus Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Truthahnfleisch mit Petersiliensauce

PENNE CON SPINACI E GORGONZOLA 12,00 € 7,00 €

Penne mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce

FARFALLE ALLA FINANZIERA 15,00 € 8,00 €

Farfalle in delikater Sahnesauce mit getrockneten Steinpilzen, Gänsefleisch und -Innereien

MERLUZZO SU RATATOUILLE 19,50 € 10,00 €

Seehechtfilet auf geschmortem Tagesgemüse

LUCIOPERCA AL BURRO E LIMONE 22,00 € 12,00 €

Zanderfilet in Zitronenbuttersauce mit Petersilie

PETTI DI POLLO AL CURRY CON MELE 18,50 € 9,00 €

Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Zwiebeln, Weißwein und Apfelspalten

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 19,50 € 10,00 €

Tagesfleischgericht nach Empfehlung der Küche, fragen Sie den Oberkellner



Kartenpreis: mittags:

Mo 20.1. - Do 31.1.		
VELLUTATA DI FINOCCHIO CON GAMBERETTI samtige Fenchelcremesuppe mit Krabbeneinlage	9,00 €	5,50 €
VERDURA AL FORNO Tagesgemüse, Béchamel-Tomatensauce, überbacken	12,00 €	7,00 €
GAMBERETTI CON SALSA COCKTAIL SU PATATE Krabben mit Cocktailsauce auf Kartoffelscheiben	15,00 €	8,50 €
TORTIGLIONI ALLA SALERNITANA Tortiglioni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Speck, Paprika und Parmesan - etwas scharf	10,50 €	6,50 €
PASTA ALLA PANNA PRUFORMARTA AL TARTUFO Pasta mit Zwiebeln in Sahnesauce, legiert mit Ei, aromatisiert mit weißem Trüffelöl und Parmesan	15,00 €	9,00 €
GAMBERI E CALAMARI FRITTI Garnelen und Tintenfisch frittiert, dazu Sauce Tartar	22,00 €	12,00 €
PESCE SPADA ALL' BALSAMICO Schwerfischsteak gegrillt, mit Olivenöl und Balsamico	24,00 €	13,50 €
SALTIMBOCCA DI MAIALE ALL' EMIGLIANA Schweinerückenschnitzel mit Parmaschinken, Salbei, in Weißweinsauce und Parmesansplittern	19,50 €	10,00 €
ENTRECOTE ALLA PIZZAIOLA CON ACCIUGHE Rumpsteak in Tomaten-Weißweinsauce mit Oliven, Knoblauch, Kapern, Anchovis und Oregano	22,00 €	12,00 €

MONATSANGEBOT

MAREMONTI „GIUSEPPE VERDI“ AI DUE TARTUFI drei gebratene Hummerkrabben und ein englisch gegrilltes Rinderfilet mit fein gehobelten schwarzen Trüffeln, weißem Trüffelöl, Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln al dente, mit frischem Tomaten-Concassé, in Butter geschwenkt	49,00 €	29,00 €
--	---------	---------

Kleine Mittagsdesserts und Käse

ARANCE AFFOGATE eingelegte frische Orangen in Karamelsauce	4,00 €
SORBETTO DEL GIORNO CON MANDARINI Tagesfrüchtesorbet mit Mandarinen und Prosecco	5,00 €
TARTUFO AL LIMONCELLO Zitroneneis mit einem Herz von Zitronencreme, Baiser-Streusel	7,00 €
NOCI DI PARMIGIANO E PERE Parmesannüsschen mit Birne	6,50 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Januar 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**



Gaetano Mastrodonardo
34 Jahre bei C.A.



Giovanni Murgia
31 Jahre bei C.A.



Modesto Paoli
29 Jahre bei C.A.

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**