



**Mittagskarte Januar 2021 zum ca. halben Preis,**  
 von 12:00 bis 14:30, Dienstag Ruhetag  
 wegen des Sonderrabatts nur Barzahlung und  
 eine Rechnung pro Tisch

	Kartenpreis:	mittags:
<b>Fr 1.01. - So 10.01.</b>		
CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO Halloween-Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico	7,00 €	5,00 €
CARPACCIO SU RUCOLA AI TARTUFO Rindercarpaccio auf Rucola mit Zitrone, Olivenöl, Parmesan, mit schwarzem Trüffel und weißem Trüffelöl	16,00 €	9,50 €
MACCHERONI ALL'AMATRICIANA Maccheroni, Speck, Zwiebeln, Weißwein, Tomaten	12,50 €	7,50 €
SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und Tomatenstücken	12,50 €	7,50 €
SCORFANO ALLA LIVORNESE Rotbarschfilet in Provençalesauce mit Knoblauch, Kapern	19,50 €	10,00 €
SALMONE AL PROSECCO E GAMBERETTI Lachsfilets mit Krabben in Prosecco-Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
COSCIA DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA Kaninchenkeule geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilzen, schwarzen Oliven, Peperoni, Weißwein, Tomaten	22,00 €	12,00 €
CAPRETTO ALLA LIGURE Baby Ziege, geschmort mit Zwiebeln, Möhren, Kräutern Knoblauch, Wein, Kartoffeln, weißen dicken Bohnen	29,00 €	15,00 €
<b>Mo 11.01. - So 17.01.</b>		
INSALATA ALLA ZUCCA Salate mit kurz gebratenem Kürbis, getrockneten Tomaten, Pecorino, Kräuteressig, Kürbis-Öl und -kernen	10,50 €	6,50 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan und Butterflocken	12,50 €	7,50 €
POLENTA PASTICCIATA ALL'EMILIANA Polenta mit Bolognese-Béchamelsauce, Butterflocken, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse	12,50 €	7,50 €



	Kartenpreis:	mittags:
PENNE AI FEGATINI E CASTAGNE Penne mit Geflügelleber-Stückchen und Kastanien in schmackhafter Sahnesauce	12,50 €	7,50 €
PASTA RIPIENA SPECIALE DEL GIORNO Besondere gefüllte Nudeln des Tages	17,00 €	10,00 €
SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA Sepia geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln und Erbsen	21,50 €	11,50 €
LUCIOPERCA SU CREMA DI ZUCCA Zanderfilet auf Halloween-Kürbiscreme mit Balsamico	23,00 €	12,00 €
FEGATO CON CIPOLLA E MELA gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kräutern in Butter-Weißweinsauce	22,50 €	11,50 €
PETTI DI POLLO ALLA ZINGARA Hähnchenbrustfilets in Provençalesauce mit Pilzen, Paprika	19,50 €	10,00 €
<b>Mo 18.01 - So 24.01.</b>		
INSALATA ALL'ARANCIO Grüne Salate mit Radicchio, Orangen, Orangenschalen Julienne, Thunfisch, Käse, Vinaigrette-Orangen-Dressing	12,50 €	7,50 €
TRIO DI CARNI BIANCHE AI TRE GUSTI Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Truthahnfleisch mit Petersiliensalsa, Schweinefleisch mit Paprikasalsa	16,00 €	9,00 €
TAGLIATELLE BIANCHE AI TARTUFI weiße Bandnudeln in Sahnesauce und fein gehobelter schwarzer Trüffel	19,50 €	10,00 €
PASTA ALLA FINANZIERA AI DUE FUNGHI Nudeln in Sahnesauce mit Geflügelinnereien, getrockneten Steinpilzen und frischen Champignons	16,00 €	9,00 €
GAMBERONI „ROSITA“ SGUSCIATI Hummerkrabben ohne Schale in feinherber Weißwein- sauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben, Petersilie	27,00 €	15,00 €
MERLUZZO SU RATATOUILLE Seehechtfilet auf geschmortem Tagesgemüse	21,50 €	11,50 €
TACCHINO „MONTE BIANCO“ Truthahnbrustfilets in feinherber Weißweinsauce mit Schinken und Champignons, überbacken mit Käse	21,50 €	11,50 €
ARROSTO DI MAIALE CON CASTAGNE Schweinebraten mit Kastanien, Bratensauce	21,50 €	11,50 €

# COSTA

RISTORANTE



# AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

**Mo 25.01 - So 31.01.**

TACCHINO IN SALSA VERDE Truthahn in dünnen Scheiben mit grüner Petersilien-Salsa	12,50 €	7,50 €
SARDINE MARINATE SU CARPACCIO DI FINOCCHI Marinierte Sardinenfilets auf Fenchelcarpaccio	15,50 €	8,50 €
FUSILLI AL TONNO Fusilli mit Thunfisch in Tomatensauce	12,50 €	7,50 €
FARFALLE CON GAMBERETTI E ZUCCA Farfalle mit Olivenöl, Krabben, Kürbis, Zwiebeln, in Sahnesauce	14,50 €	8,50 €
CALAMARI FRITTI Gebackener Tintenfisch mit Sauce tatar	19,50 €	10,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA Zwei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern	24,00 €	13,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA Kalbsschnitzel in Marsalawein-Sahnesauce	21,00 €	11,00 €
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Entrecote gegrillt, beträufelt mit Kürbiskernöl, bestreut mit Kürbiskernen	24,50 €	14,00 €

## 4-Gänge-Monatsmenu aus Spezialitäten der Mittagskarte

**Vorspeise:** CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO

**Intermezzo:** PENNE AI FEGATINI E CASTAGNE,

**Hauptgericht wahlweise aus:** MERLUZZO SU RATATOUILLE oder TACCHINO „MONTE BIANCO“, Beilagen zu den Hauptgerichten:  
Butterreis mit Parmesan und Petersilienkartoffeln

**Dessert:** MACEDONIA DI MELA

**pro Person 29,00 €**

### Kleine Mittagsdesserts und Käse

SPUMONE AL CIOCCOLATO Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade	6,50 €	4,50 €
MACEDONIA DI MELA Apfelsalat mit Zitrone und Anis-Zuckerrohr-Likör	7,50 €	5,50 €
DOLCE DI MILANO Mailänder Kuchen mit Alchermes und weißem Martini in Schichten aus Vanillecreme, dekoriert mit Sahne	9,50 €	6,50 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

# COSTA AZZURRA

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

## Mittagskarte Januar 2021

(für Sie zum Mitnehmen)

Gerichte aus unserer Saison-, Speisekarte und neue Spezialitäten in der Zeit von 12:00 - 14:30 Uhr zum ca. halben Preis, wegen des Sonderrabatts **nur Barzahlung und eine Rechnung pro Tisch**

**Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte mit 10 % to go - Rabatt vom Kartenpreis**



Mittwoch bis Montag Küche durchgehend geöffnet 12:00 - 20:00,  
**Dienstag Ruhetag** • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26

[info@costa-azzurra.de](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) Tel.: **02 03 37 00 44**