



Mittagskarte Januar 2022 zum ca. halben Preis,

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 zwei passende Beilagen,
bei allen Gerichten keine Änderung möglich

Kartenpreis: mittags:

Sa 1.1. - So 9.1.22

PROSCIUTTO DI LONZA SU PERA Luftgetrockneter Schweinerücken auf Birnenspalten	11,50 €	6,50 €
RADICCHIO E CICORIA ALLA GRIGLIA CON FICHI SECCHI Gegrillter Radicchio und Chicorée mit Olivenöl, Balsamico und Brunoise getrocknetem Feigen	12,50 €	7,50 €
ALICI MARINATE SU CARPACCIO DI PATATE Sardellenfilets mit Knoblauch und Kräutern auf Kartoffel-Carpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	12,50 €	7,50 €
PENNE ALL'INDIVIA BELGA Penne mit Knoblauch, Peperoni, Petersilie und Chicorée	12,50 €	7,50 €
TAGLIATELLE ALLA FINANZIERA D'OCA E FUNGHI Tagliatelle in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Gänse- Innereien, getrockneten Steinpilzen und Champignons	16,00 €	9,00 €
MOSCARDINI IN UMIDO Moschuskraken geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein und schwarzen Oliven	22,50 €	12,50 €
LUCIOPERCA SU LENTICCHIE BELUGA gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Beluga- Linsen, beträufelt mit Balsamico	23,00 €	13,00 €
BRASATO DI MANZO Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	21,50 €	11,50 €
COSCIA D'OCA Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	28,00 €	17,00 €

Mo 10.1. - So 16.1.

PROSCIUTTO DI LONZA SU MELONE Luftgetrockneter Schweinerücken auf Melonenspalten	11,50 €	6,50 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan, Butterflocken	12,50 €	7,50 €
POLENTA AL FORNO Polenta mit Tomaten-Béchamel, Parmesan, überbacken	12,50 €	7,50 €



PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA Riesen Maccheroni, mit Ricotta-Gänsefleisch-Füllung, auf Béchamelsauce mit etwas Tomate, Basilikum, überbacken mit Käse	16,00 €	9,00 €
TAGLIOLINI NERI CON CALAMARETTI Schwarze Taglierini mit Sepiatinte, Tintenfisch- Stücken und einer Gremulade aus Knoblauch, Petersilie, Rosmarin und Zitronenschale	17,00 €	9,50 €
MERLUZZO SU CREMA DI BARBABIETOLA Gebratene Seehechtfilets auf rote-Beete-Sauce	21,50 €	12,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI „GRAN GALIBALDI“ Geschälte Hummerkrabben mit Knoblauch, Vecchia-Romagna-Brandy, in Sahnesauce	26,00 €	15,00 €
PETTI DI POLLO AL FUNGHETTO Hähnchenbrustfilets in Provencalesauce mit Weißwein, Kräutern, Tomate und Champignons	19,50 €	10,00 €
CONTROFILETTO SU CREMA DI CASTAGNE Rumpsteak gegrillt auf Kastanien- Sahnesauce	25,00 €	15,00 €
Mo 17.1. - So 23.1.		
ZUPPA TOSCANA toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Basilikum, Peperoni und Olivenöl	7,00 €	4,50 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA SU INSALATA Rote Beete-Carpaccio auf Salat, geröstete Pinienkerne	12,00 €	7,00 €
FEGATINI D'OCA SU SONCINO Gebratene Gänseleber auf Feldsalat mit lauwarmer Kartoffel-Vinaigrette	12,50 €	7,50 €
PENNE CON SPINACI E GORGONZOLA Penne mit Spinat in Gorgonzolasahnesauce	10,50 €	6,50 €
BAVETTE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO CON ZUCCA Bavette mit Kürbis, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	12,50 €	7,50 €
SCORFANO "MICHELANGELO" Rotbarschfilet, Brandy, Weißwein, gratiniert mit Parmesan	22,00 €	12,00 €
SALMONE SU CREMA DI ZUCCA Lachsfilet auf Kürbiscremesauce mit Balsamico	24,00 €	14,00 €
ESCALOPPA DI MAIALE AL PEPE VERDE Schweinerückenschnitzel in grüner Pfeffersahnesauce	19,00 €	9,50 €
PETTO D'ANATRA ALLO SCALOGNO Entenbrust mit Schalotten, in Rotweinsauce	22,50 €	12,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 24.1. – Mo 31.1.

MAIALE IN SALSA VERDE Schweinefleisch-Scheiben mit grüner Petersiliensauce	11,50 €	6,50 €
CARPACCIO DI MELA SU CICORIA CON PINOLI Apfel-Carpaccio auf Chicorée Julienne mit Olivenöl extra vergine, Balsamico und gerösteten Pinienkernen	12,00 €	7,00 €
MACCHERONI ALLA „SAI MI TU“ Maccheroni mit Kalb-Rind-Bolognese, Curry-Sahnesauce	12,50 €	7,50 €
FARFALLE ALLE VERDURE CON MERLUZZO Farfalle mit Olivenöl, Zwiebeln, Zucchini, bunter Paprika, Tomaten-Würfelchen und Seehechtfiletstückchen	16,00 €	9,00 €
DUETTO DI PESCE AL FORNO Zwei Tagesfischfilets aus dem Backofen mit Weißwein, Kräutern und etwas Knoblauch	23,00 €	13,00 €
LUCIOPERCA ALL' EMILIANA Zanderfilets in herb-aromatischer Weißweinsauce mit luftgetrocknetem Schweinerücken und Salbei	22,50 €	12,50 €
TACCHINO ALLA CERTOSINA Truthahnschnitzel mit Krabben, Erbsen, Tomaten, Sahne	19,00 €	9,50 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL MARSALA Rinderfilet-Medaillons in Marsala-Wein-Sahnesauce	26,00 €	15,00 €

4-Gänge-Menu für den gesamten Monat p. P. 34,00 €

PROSCIUTTO DI LONZA SU MELONE Luftgetrockneter Schweinerücken auf Melonenspalten		
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA Riesen Maccheroni mit Ricotta-Gänsefleisch-Füllung, überbacken		
CONTROFILETTO SU CREMA DI CASTAGNE Rumpsteak gegrillt auf Kastanien-Sahnesauce		
CREME CARAMEL CON KHAKI Karamell-Eierpudding mit Walnussei, Kaki-Carpaccio, Maraschino		

Kleine Mittagsdesserts und Käse

ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA Orangen, eingelegt in Karamelsauce mit Vanille-Eis	7,50 €	5,00 €
CREME CARAMEL CON KHAKI Karamell-Eierpudding mit Walnussei, auf Kaki-Carpaccio mit Maraschino	9,00 €	6,00 €
CASSATA DI TARTUFONE MOTTA Cassata aus Mailänder Schokoladenkuchen mit Schokoladencreme, geschichtet mit Vanille-, Walnußeis	9,00 €	6,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Januar 2022

Gerichte der Saison-, Speisekarte und neue Kreationen in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr zum ca. halben Preis - wegen des Mittagpreises:

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**