



Mittagskarte Januar 2023

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:

So 1.1. - So 8.1.

CARPACCIO DI FINOCCHI SU RUCOLA Fenchel-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone auf Rucola	12,50 €	7,50 €
CIPOLLE RIPIENE DI RATATOUILLE SU SALSA AL GORGONZOLA Zwiebeln gefüllt mit Ratatouille aus mediterranem Gemüse auf Gorgonzolasahnesauce	12,50 €	7,50 €
FARFALLE ALLA FINANZIERA CON FUNGHI Farfalle in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Gänse- Innereien, getrockneten Steinpilzen und Champignons	14,00 €	8,00 €
TAGLIOLINI ALLE COZZE E ZUCCA Tagliolini mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und frischen Tomatenstücken	15,00 €	9,00 €
SCORFANO SU CREMA DI ZUCCA AL CURRY* Rotbarschfilet auf Kürbis-Sahnesauce mit Curry	22,00 €	14,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA PROVINCIALE* Hummerkrabben ohne Schale in Provençalesauce	26,00 €	16,00 €
BRASATO DI MANZO* Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	21,50 €	12,50 €
COSCIA D'OCA Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	30,00 €	17,00 €

Dessert:

CARPACCIO DI KHAKI CON GELATO VANIGLIA Khaki-Carpaccio mit Vanille-Eis	7,50 €	4,50 €
---	--------	--------

Mo 9.1. - So 15.1.

BOLLITO DI MANZO CON SALSA SENAPE Gekochte Rinderschulter in Gemüsebrühe mit hausgemachter Honig-Sahne-Senf-Sauce	12,50 €	7,50 €
FINOCCHI GRATINATI Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan, Butter	14,00 €	8,50 €
RIGATON I CON FEGATINI E CASTAGNE Rigatoni mit Geflügelleber und Kastanien in Sahnesauce	15,00 €	9,00 €



Kartenpreis: mittags:

PENNE ALLA „SAI MI TU“ Penne in Bolognese-Curry-Sahnesauce	12,50 €	7,50 €
CALAMARI „SANREMO“ * Tintenfisch in Provençalesauce mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Tomaten, Kapern, Oliven	21,00 €	12,00 €
LUCIOPERCA SU CREMA DI PISELLI Zanderfilet auf Erbsen Pürrée mit Tiefsee-Crevetten	22,00 €	13,00 €
MAIALE ALLA CREMA GORGONZOLA E MELA COTOGNA* Schweinerückensteak, Quittenmus-Gorgonzola-Sahne	21,00 €	12,00 €
FARAONA AL PEPE VERDE* Perlhuhn Suprême, auf grüner Pfeffer-Sahnesauce	21,00 €	12,00 €
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRUTTA Creme Karamell mit frischen Früchten	7,50 €	4,50 €
Mo 16.1. - So 22.1.		
POLENTA PASTICCATA ALL'EMILIANA Polenta mit Kalb-Rindfleisch-Bolognese-Béchamelsauce, Butter, Parmesan, etwas Tomate, überbacken mit Käse	14,00 €	8,00 €
MAIALE TONNATO Gekochtes Schweinefleisch mit cremiger Thunfischsauce	11,50 €	7,00 €
FUSILLI AI FUNGHI E PROSCIUTTO Fusilli in Sahnesauce mit Champignons und Kochschinken	12,50 €	7,00 €
CONCHIGLIE DEL CONTADINO Conchiglie mit Zucchini, Auberginen, bunter Paprika, Knoblauch, in leichter Tomatensauce mit Peperoni	14,50 €	8,50 €
MERLUZZO ALLA MARSIGLIESE* Seehechtfilets in Pernod-Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie, Kapern und Peperoni	24,00 €	13,00 €
SEPPIA AL SENAPE* Sepia in Senf-Sahnesauce mit Cornichons	21,00 €	12,00 €
PETTO D'ANATRA AI FRUTTI DI BOSCO* Entenbrust in Beeren Früchte Sauce	22,00 €	13,00 €
TACCHINO „MONTE BIANCO“ * Truthahnbrust-Schnitzel, in Weißweinsauce, mit ital. Kochschinken, Champignons, mit Käse überbacken	22,50 €	14,00 €
Dessert:		
TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, mit Kaffee cremefüllung	7,50 €	4,50 €



Kartenpreis: mittags:

Mo 23.1. - Mo 31.1.

INSALATA ALL' ARANCIO Bunter Salat mit Radicchio, Orangen, Thunfisch, Käse, Orangen-Vinaigrette, Karamell-Orangen Julienne, ...	12,50 €	8,00 €
TACCHINO IN SALSA VERDE Truthahnbrustscheiben mit grüner Petersiliensauce	12,50 €	7,50 €
FARFALLE ALLA BARESE Farfalle mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomaten- Concassé, Parmesan, Anchovis und Peperoni	12,50 €	8,00 €
BAVETTE AI FUNGHI E GAMBERETTI Bavette mit frischen Pilzen und Crevetten in Sahnesauce	14,00 €	9,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA* Zweierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,50 €	15,00 €
GAMBERONI „ROSITA“ SGUSCIATI* Hummerkrabben ohne Schale in feinerherber Weißwein- sauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben, Petersilie	27,00 €	16,50 €
PETTI DI POLLO CON PEPERONI E CURRY* Hähnchenbrustfilets in Curry-Sahnesauce mit Paprika	21,00 €	12,00 €
FEGATO CON CIPOLLA E MELA* gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kräutern in Butter-Weißweinsauce	22,00 €	13,00 €
CONTROFILETTO DI MANZO SU SALSA AL RHUM BARCELÒ Gegrilltes Rinderfilet auf Tomaten-Ingwer-Vanille- Barcelò-Rum Sauce	26,00 €	14,00 €
Dessert: PANNA COTTA ALL'ARANCIO Panna cotta mit Orangen, eingelegt in Karamellsauce	8,50 €	5,50 €

Monats-Empfehlung für 2 Personen

ANTIPASTO MISTO SPECIALE Großer gemischter Vorspeisenteller für zwei aus dem Antipasti-Reichtum unserer Küche	38,00 €	22,00 €
PADELLATA DI GAMBERONI ALL'ARANCIO Pfanne mit neun Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf in Orangensauce, Orangenschalen-Julienne, mit Salzkartoffeln	52,00 €	35,00 €
TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO PICCANTE Fischfilets und Hummerkrabben, in Weißweinsauce mit Tomaten- stückchen, Krabben, Kräutern und Peperoni, aus dem Backofen	58,00 €	38,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Januar 2023

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**