



Mittagskarte Juli 2019 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:

Mo 1.7. - So 7.7.

| | | |
|--|---------|---------|
| CARPACCIO DI SALMONE E POMODORI COCKTAIL | 14,50 € | 9,00 € |
| Lachscarpaccio und Tomaten mit Krabbencocktail | | |
| INSALATA ESTIVA CON PESCHE | 12,00 € | 7,00 € |
| grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella-Würfelchen, Curry, Olivenöl, Balsamico | | |
| CONCHIGLIE ALLA BARESE | 12,50 € | 7,50 € |
| Conchiglie mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomatenstückchen, Parmesan, Anchovis und scharfen Peperoni | | |
| TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO | 14,50 € | 9,00 € |
| weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit Butter und Kalbs-Rind-Bouillon | | |
| MERLUZZO ALLA FIORENTINA | 21,00 € | 11,00 € |
| Seehechtfilet auf Spinat, Butter, gratiniert mit Parmesan | | |
| SALMONE ALL' ANETO E UVA | 21,00 € | 11,00 € |
| Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce und Trauben | | |
| TACCHINO AL VINO BIANCO E PESCHE | 19,50 € | 10,00 € |
| Truthahnschnitzel in Weißweinsauce mit Pfirsich | | |
| ENTRECOTE ALLA PIZZAIOLA | 21,00 € | 11,00 € |
| Rumpsteak in pikanter Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Oliven und Kapern | | |

Mo 8.7. - So 14.7.

| | | |
|--|---------|--------|
| ZUPPA ALLA TOSCANA AI GALLETTI | 8,50 € | 5,50 € |
| toskanische Tomatensuppe mit Pfifferlings-Einlage | | |
| TRIO DI CARNI AI TRE GUSTI | 14,50 € | 9,00 € |
| Rindercarpaccio mit Olivenöl, Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Truthahnfleisch mit Petersiliensalsa | | |



Kartenpreis: mittags:

| | | |
|---|---------|---------|
| FARFALLE FREDDE | 9,50 € | 6,50 € |
| Farfalle mit Tomatenstückchen, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl und Balsamico | | |
| PASTA CON POLPETTINE DI CARNE | 14,00 € | 8,50 € |
| Nudeln mit Kalb-Rind-Hackfleischbällchen, Provençalesauce | | |
| SCORFANO AL SENAPE | 21,00 € | 11,00 € |
| Rotbarschfilet mit Senf-Sahnesauce mit Cornichons | | |
| TRIO DI PESCE AL LIMONE E MENTA | 24,00 € | 13,00 € |
| Dreierlei Fischfilets gegrillt, auf Zitronenbutter-sauce mit frischer Minze | | |
| ESCALOPPE DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA | 19,50 € | 10,00 € |
| Schweinerückenschnitzel in Tomaten-Weißweinsauce, mit Knoblauch, Petersilie, Oliven, Kapern, Anchovis | | |
| MEDAGLIONI DI FILETTO ALLA FORESTIERA | 27,00 € | 15,00 € |
| Rinderfiletmedaillons mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce | | |
| Mo 15.7. - So 21.7. | | |
| MOZZARELLA E POMODORO SU RUCOLA | 13,50 € | 8,50 € |
| Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico auf Rucola | | |
| INSALATA DI MARE CON PATATE E SEDANO | 14,50 € | 9,00 € |
| Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln, Staudensellerie Knoblauch, Petersilie, Zitrone, Olivenöl, auf Salat Julienne | | |
| FUSILLI DEL BUONGUSTAIO | 13,00 € | 7,50 € |
| Fusilli mit Rindfleischstückchen, Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, etwas Tomatensauce | | |
| PAPPARDELLE AL TARTUFO | 16,50 € | 9,50 € |
| Breite Bandnudeln mit Scorzone Trüffeln in Sahnesauce | | |
| LUCIOPERCA AL PROSECCO | 21,00 € | 11,00 € |
| Zanderfilets in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben | | |
| GAMBERONI „COSTANTINO“ | 24,00 € | 13,00 € |
| Hummerkrabben ohne Schale, in Sauce Bearnaise mit Tomaten, Salbei, Knoblauchscheiben, Cognac, Senf | | |
| SCALOPPINE DI VITELLO „MONTE BIANCO“ | 21,00 € | 11,00 € |
| Kalbssteak in feinherber Weißweinsauce mit Schinken und Champignons, überbacken mit Käse | | |
| ENTRECOTE AI DUE FUNGHI | 24,00 € | 13,00 € |
| Rumpsteak mit frischen Champignons und Pfifferlingen in Sahnesauce | | |



Kartenpreis: mittags:

| | | |
|---|---------|---------|
| Mo 22.7. - Mi 31.7. | | |
| GALETTI SU INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI Gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Vinaigrette | 13,50 € | 8,00 € |
| VERDURA GRATINATA AL PARMIGIANO Verschiedene Tagesgemüse überbacken mit Parmesan | 12,50 € | 7,50 € |
| MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI Maccheroni in Sahnesauce, gratiniert mit 4 Käsesorten | 12,00 € | 7,00 € |
| SPAGHETTI ALLE VERDURE CON MUSCOLI Spaghetti mit Gemüse, Muscheln ohne Schale, Tomatenstücken, Olivenöl, Knoblauch | 13,50 € | 8,00 € |
| SALMONE AL LIMONE Lachsfilet in Zitronen-Butter-Sauce | 21,00 € | 11,00 € |
| SCAMPI E CALAMARI FRITTI Scampi und Tintenfisch frittiert | 21,00 € | 11,00 € |
| SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Salbei und luftgetrockneter Schinken in Weißweinsauce | 21,00 € | 11,00 € |
| TRIO DI CARNE ALLA BARBARESCA Dreierlei Fleischsorten, gegrillt, auf Rotweinsauce mit Thymian und schwarzem, gestoßenem Pfeffer | 24,00 € | 13,00 € |

MONATSANGEBOT

MENU „ADRIANA“ mit 3 Gängen FÜR DEN GESAMTEN MONAT 21,00 €

Vorspeise: Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl, Balsamico

Hauptgericht: Nudelgericht nach Empfehlung des Küchenchefs

Dessert: Schokoladentörtchen mit einer warmen Haselnuss-Creme-Füllung

MAREMONTI - Rinderfilet gegrillt mit drei gebratenen Hummerkrabben
und weiße Fettuccine auf scharfer Tomatensauce **29,00 €**

Kleine Mittagsdesserts und Käse

| | |
|---|--------|
| GELATO VANIGLIA CON BALSAMICO Vanille-Eis mit Balsamico | 4,00 € |
| MACEDONIA AL LIMONCELLO Obstsalat aus Ananas, Melone, Trauben, Erdbeeren, Limoncello | 5,50 € |
| SORBETTO AL UVA E PROSECCO Zitronen-Sorbet mit Trauben und Prosecco | 6,00 € |
| FORMAGGIO MISTO CON UVA Parmigiano, Gorgonzola und Pecorino mit Trauben | 6,50 € |



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juli 2019

(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 auch von der Speisekarte bei Mitnahme zum
Kartenpreis mit 20 % Rabatt, 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 • Tel.: **02 03-37 00 44**