



Mittagskarte Juli 2021 zum ca. halben Preis,

Mo, Mi, Do, Fr und So 12:00 - 14:30, Sa 15:00 - 17:00, Di Ruhetag,
wegen des Mittagpreises nur Barzahlung, kein Rechnungs-Split

Kartenpreis: mittags:

Do 01.07. - So 11.07.

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln, Zitronen-Olivenöl-Dressing	11,50 €	7,50 €
INSALATA ESTIVA CON PESCHE grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Mozzarella-Würfelchen, Curry, Olivenöl, Balsamico	12,00 €	8,00 €
MACCHERONI DELL'ALLEVATORE Maccheroni in Gorgonzolasahne- sauce mit Seehecht und Spinat	11,50 €	7,00 €
FARFALLE ALLA CONTADINA CON GALLETTI Schmetterlingsnudeln mit Pfifferlingen, Knoblauch, Zucchini, in Tomatensauce, legiert mit Butter	14,50 €	8,00 €
SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA Sepia, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln, Erbsen	19,50 €	10,00 €
LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE Zanderfilet in leichter Weißweinsauce mit Kapern und Zitronenstücken	21,00 €	12,00 €
TACCHINO ALLA CERTOSINA Truthahnschnitzel mit Zwiebeln, Krabben und Erbsen, in Tomaten- Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
ESCALOPPE DI VITELLO „RAFAEL“ Kalbsschnitzel in Marsala-Sahnesauce mit Kastanien	22,50 €	13,50 €
ENTRECOTE ALLA GIANNI Rumpsteak englisch gegrillt mit Spiegelei	22,50 €	13,50 €

Mo 12.07. - So 18.07.

ALICI MARINATI CON PEPERONI GRIGLIATI Marinierte Sardellenfilets und gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch und Petersilie	12,00 €	7,00 €
TACCHINO IN SALSA VERDE CON VITELLO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Petersiliensauce und Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern	12,50 €	7,50 €
PENNE ALLA „SAI MI TU“ Penne in Bolognese-Curry-Sahnesauce	11,50 €	6,50 €



Kartenpreis: mittags:

PASTA ALLA CREMA CON GALLETTI E PANCETTA Nudeln in Sahnesauce mit Pfifferlingen und Speck	15,00 €	8,50 €
MERLUZZO ALLA LIVORNESE Seehechtfilets in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie und Kapern	19,50 €	10,00 €
SALMONE AL FORNO Lachsfilet aus dem Backofen, mit Knoblauch, Kräutern, Zitrone und Weißwein	22,00 €	12,00 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA Schweinerückenschnitzel in Provencalesauce mit Pilzen	19,00 €	9,50 €
SPEZZATINO DI VITELLO CON PASTA Geschmortes scharfes Kalbsgulasch auf kurzen Nudeln	19,50 €	10,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL PEPE VERDE Filetmedaillons in grüner Pfeffer-Sahnesauce	26,00 €	15,00 €
Mo 19.07. - Di 27.07. wegen Urlaub geschlossen		
Mi 28.07. - Sa 31.7.		
GRIGLIATA DI VERDURA AL BALSAMICO Gegrillte Zucchini, Auberginen, gelbe und rote Paprika, mit Knoblauch, Olivenöl, gereiftem Balsamico	13,00 €	8,00 €
SALMONE MACERATO E POMODORI COCKTAIL Gebeizter Lachs und Tomate mit Krabbencocktail	15,00 €	8,50 €
SPAGHETTI „COSTA AZZURRA“ Spaghetti mit Tomatensauce, Sahne und Basilikum-Pesto	12,00 €	7,00 €
CONCHIGLIE ALLA BARESE Conchiglie mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomatenstückchen, Anchovis, Peperoni, Parmesan	12,00 €	7,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA Zwei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
GAMBERONI "ROSITA" SGUSCIATI" Hummerkrabben ohne Schale in feinherber Weißwein- sauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben, Petersilie	27,00 €	15,00 €
ESCALOPPA DI MAIALE ALLA MILANESE Schweineschnitzel paniert, Mailänder Art, mit Zitrone	19,50 €	10,00 €
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA Entenbrust auf Rucola mit Olivenöl und Balsamico	22,00 €	12,00 €
SCHIENA DI CONIGLIO ALLA FORESTIERA Ausgelöster Kaninchenrücken mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Kräutern in Tomaten-Sahnesauce	24,00 €	14,00 €

COSTA
RISTORANTE



AZZURRA
PARTYSERVICE

Kaltes Buffet für die warmen Tage

ARANCINI ALLA PALERMITANA - Panierte Risottobällchen mit Butter, Parmesan, gefüllt mit Mozzarella, Basilikum-Tomatensauce

MOZZARELLA E POMODORO - Mozzarella mit Tomaten, Basilikum, roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl extra vergine

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI - gegrillte Zucchini und Champignons mit Olivenöl in der Pfanne geschwenkt

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA - Gegrillte gelbe und rote Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Balsamico

FRITTATA DI VERDURA - Gemüse-Eierpfannkuchen aus Tagesgemüse, Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch, bestreut mit Parmesan

MELANZANE ALLA NAPOLETANA - Minipizza aus Auberginenscheiben, paniert, überbacken mit Tomate, Käse, Oliven, Oregano

ALICI MARINATE - Sardellenfilets in Essig mariniert, mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Petersilie und Peperoni

INSALATA DI MARE CON PATATE E SEDANO - Fischsalat mit Krabben, Tintenfisch, Polpo, Muscheln, Kartoffeln, Staudensellerie

VITELLO TONNATO - Gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben überzogen mit cremiger Thunfischsauce und Kapern

TACCHINO CON PESTO DI MELISSA - Truthahnbrustscheiben mit hausgemachtem Melissen-Pesto und rosa Pfeffer

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA - Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln und Zitronen-Olivenöl-Dressing

inklusive 1 Fl. Magnum 1,5 L. ROSATO aus Cabernet & Merlot

**zum Abholen für 10 Pers. 195,00 €
für jede weitere Pers. 19,00 €**

Kleine Mittagsdesserts

PANNA COTTA Dessert aus gekochter Sahne und Karamell	6,50 €	4,50 €
ANANAS AL LIMONCELLO Ananas mit Zitroneneis und Limoncello	7,00 €	5,00 €
CASSATA SICILIANA SU CIOCCOLATO Cassata mit kandierten Früchten auf Schokoladensauce	7,50 €	5,50 €
FRAGOLE AL BALSAMICO CON PEPE NERO Erdbeeren mit Balsamico und grobem, schwarzen Pfeffer, legiert mit Schlagsahne, auf Vanilleeis	10,00 €	6,50 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juli 2021

(für Sie zum Mitnehmen)

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 Mittagspreises:

nur Barzahlung und kein Rechnungs-Split

Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte to go, auch mit Mehrweg-Geschirr mit Pfand



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**