

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Feier im Restaurant als geschlossene Gesellschaft

In separaten Räumen Buffets aus der Vielfalt unserer Küche

Mittags Businessbuffets 12.00 - 14.00 Uhr ab 20 Pers. Mo. - Sa.

ALFIO aus dem Antipasti Reichtum	p. P.	19,20 €
BENITO Antipasti, Pasta und Dessert	p. P.	24,80 €
CARLO Antipasti, Hauptgericht mit Beilage und Dessert	p. P.	32,80 €
DANILO Antipasti, Pasta, Hauptgericht, Beilage und Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat ca. 2 Std. p. P. 8,00 €

Abends Gesellschaft 40 - 60 Pers. Mo. - Do. (Fr. - So. mit 20% Aufpreis)

ALDO Antipasti und Pasta	p. P.	19,60 €
FABIO Antipasti, Pasta und Desserts	p. P.	24,80 €
GUIDO Antipasti, Pasta und Hauptgericht mit Beilage	p. P.	35,20 €
MARIO Antipasti, Pasta, 2 Hauptgerichte, Beilagen u. Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat pro Std. / p. P. 5,00 €

NICOLA Antipasti, Pasta und Desserts inklusive Getränkeflat <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	44,80 €
RENATO Antipasti bis Desserts, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Kaffee und Soft Getränken <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	66,00 €
VALERIO Exklusives-Buffet mit ausgefallenen Kreationen, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Soft Getränken, Kaffee-Spezialitäten und Digestifs <u>ca. 7 Std.</u>	p. P.	84,00 €

BUFFET PER L' UFFICIO - BUSINESS BUFFET FÜR'S BÜRO

Antipasti con verdura, pesce, carne

Vorspeisenplatten mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Secondo: Trio di Pasta - Hauptgericht: Nudel Trio

Drei diverse Nudelgerichte mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Dolce - Dessert

ZUPPA INGLESE DELLA CASA

Dessert aus Vanillecreme, Biskuits mit Likör, dekoriert mit Sahne

ab 20 Personen p. P. 24,00 €

Vorspeise und Dessert wie oben und als Hauptgericht statt Nudeln Fisch und Fleisch

STUFATO DI PESCE ALLA MARSIGLESE CON PATATE

Fischfileteintopf mit Tintenfisch, Meerestfrüchten, Kartoffeln, scharf

BOCCONCINI DI MANZO CON PATATE E FUNGHI

Rindfleisch- Eintopf mit Kartoffeln, Pilzen in Gemüse- Rotweinsauce

ab 20 Personen p. P. 31,00 €

zum Buffet: PANE E BURRO hausgebackenes Brot und Kräuterbutter

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

Mittagskarte Juni 2017

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte
von 12:00 bis 14:30 Uhr zum ca. halben Preis

Bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt



Giovanni Lattarulo

Gaetano Mastrodonardo

Giovanni Murgia

Francesco Tallarico

Modesto Paoli

Ursula Lattarulo

täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet Tel.: **02 03 - 37 00 44**

Danziger Str. 26, 47057 Duisburg www.costa-azzurra.de



Mittagskarte Juni 2017 - täglich von 12:00 bis 14:30

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte zum ca. halben Preis
Hauptgericht mit Beilage, bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt

Keine Annahme von Gutscheinen - Nur Barzahlung

Kartenpreis: mittags:

Do 1.6. – So 4.6.

INSALATA D'ASPARAGI "MAREMONTI"	14,00 €	7,50 €
Spargelsalat mit frischem, rohem Lachs, grünem Salat, Honigmelone, etwas Knoblauch, in pikantem Dressing		
TAGLIERINI AI DUE FUNGHI	15,00 €	8,00 €
Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, frischen Pilzen, getrockneten Steinpilzen, Weißwein, Tomate, etwas Sahne		
LUCIOPERCA ALLA LIVORNESE	21,00 €	11,00 €
Zanderfilets mit Tomaten, Weißwein, Knoblauch, Kapern		
SCALOPPINE DI VITELLO "ALBERTO"	21,00 €	11,00 €
Kalbsschnitzel mit Estragon, Sahne, Krabben, Röstspeck		

Mo 5.6. – So 11.6.

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA	12,00 €	6,50 €
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan, Zitronen- Olivenöl- Marinade		
PIZZA ALLE VERDURE	10,50 €	6,00 €
Mit Tomate, Käse, Tagesgemüse, Oregano		
PENNE MAREMONTI	10,50 €	6,00 €
Stiftnudeln mit Lachs, Spinat, Gorgonzolasahnesauce		
SALMONE CON ASPARAGI	24,00 €	13,00 €
Lachsfilet mit Spargel, Weißwein, Sahne, Schalotten		
GAMBERONI AL PEPE ROSA	24,00 €	13,00 €
Hummerkrabben ohne Schale in rosa Pfeffer- Sahnesauce		
FEGATO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA	21,00 €	11,00 €
gegrillte Kalbsleber auf Rucola, mit Olivenöl, Balsamico		

Mo 12.6. – So 18.6.

ASPARAGI AL PROSCIUTTO DI PARMA	17,50 €	10,00 €
Spargel mit zerlassener Butter und Parmaschinken		
FARFALLE ALLA TOSCANA	10,00 €	6,00 €
Farfalle mit Spinat, Knoblauch, Sahne		
BAVETTE ALLA MODESTO	12,00 €	7,00 €
Bandnudeln mit Truthahnfleisch, Gemüsestreifen, grünem Pfeffer in leichter Tomatensauce		
SCORFANO AL PROSECCO	21,00 €	11,00 €
Rotbarschfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben		
CALAMARI „SANREMO“	19,50 €	10,00 €
Tintenfisch mit Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven		



Kartenpreis: mittags:
21,00 € 11,00 €

ENTRECOTE ALLA PIZZAIOLA

Rumpsteak mit pikanter Tomaten- Weißweinsauce, Knoblauch, Oliven, Kapern

Mo 19.6. – So 25.6.

ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“	14,00 €	7,50 €
Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Vitello tonnato		
TAGLIATELLE CON ASPARAGI E PROSCIUTTO	15,50 €	8,00 €
grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce		
CONCHIGLIE RIGATE FREDDI	11,00 €	6,50 €
Muschelnudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl		
SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA	19,50 €	10,00 €
Sepia mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Weißwein, Kartoffeln und Erbsen		
TACCHINO ALLA CONTADINA	17,00 €	9,00 €
Truthahnschnitzel mit Knoblauch, Zucchini, Champignons, in Tomatensauce, legiert mit Butter		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	21,00 €	11,00 €
Kalbssteaks in Weißwein, Parmaschinken und Salbei		

Mo 26.6. – Fr 30.6.17

INSALATA "ANGELIKA"	10,50 €	5,50 €
Rucola mit Erdbeeren, Parmesanraspeln, Walnüssen, gereiftem Balsamico und Olivenöl extra vergine		
FUSILLI "COSTA AZZURRA"	11,00 €	6,00 €
Fusilli mit Tomatensauce, Sahne und Basilikum-Pesto		
MACCHERONI ALLA SALERNITANA	10,50 €	6,00 €
Maccheroni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Speck, Paprika und Parmesan - etwas scharf -		
MERLUZZO ALL' ARANCIO	19,00 €	9,50 €
Seehechtfilet in Orangensauce mit Orangenstückchen		

kleine Mittagsdesserts

SORBETTO ALLE FRAGOLE E LIMONCELLLO	4,00 €
Zitronensorbet mit Erdbeeren und Limoncello	
FRAGOLE CON GELATO VANIGLIA	4,00 €
Erdbeeren mit Vanille-Eis	
TIRAMI SU CON AMARETTO	4,50 €
Kleines Tirami su mit Amarettolikör beträufelt	
TORTINO AL CIOCCOLATO	4,50 €
Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz	