



Mittagskarte Juni 2018 von 12:00 bis 14:30

MENU EMILIO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 15,00 €, Differenz als Aufpreis	13,00 €	
MENU FAUSTO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 22,00 €, Differenz als Aufpreis	17,00 €	
MENU LORENZO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 27,00 €, Differenz als Aufpreis	21,00 €	
		Kartenpreis: mittags:
Fr 1.6. – So 10.6.		
INSALATA „COSTA AZZURRA“ Salat, Krabben unter Cocktailsauce, Thunfisch, ital. Kochschinken, Käse, Paprika, rote Zwiebeln, Eier, Tomaten, Oliven, Vinaigrettedressing	11,50 €	6,50 €
SPINACI GRATINATI CON SULTANINE Blattspinat mit Rosinen, Knoblauch, Béchamel, Sahne, überbacken mit Käse und etwas Tomatensauce	10,50 €	6,00 €
FUSILLI ALLA BARESE Spiralnudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Tomatenstückchen, Broccoli, Anchovis, scharfen Peperoni und Parmesan	11,50 €	6,50 €
TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI grüne Bandnudeln mit Spargel und italienischem Kochschinken in Sahnesauce	16,50 €	9,00 €
SCORFANO ALLA GIANNI Rotbarschfilet mit Weißwein, Olivenöl, schwarzen Oliven, Kapern, Kirschtomaten und Kräutern	20,00 €	10,00 €
MERLUZZO SU PATATE ALLA CRISTINE Seehechfilets auf Kartoffelscheiben im Backofen gegart, in Brotkrumenmantel mit Knoblauch und Kräutern	21,00 €	11,00 €
SPEZZATINO D'AGNELLO CON VERDURA Lammtopf, zubereitet mit Schalotten, Auberginen, Zucchini, roter Paprika, Kartoffeln, Staudensellerie und Kräutern	20,00 €	10,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA Kalbsschnitzel in Marsalawein-Sahnesauce	21,00 €	11,00 €

Mo 11.6. - So 17.6.

ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Kalbfleisch mit Thunfischcreme	15,00 €	8,00 €
--	---------	--------



CANEDERLI IN BRODO ALLA TARENTINA Hausgemachte Knödel mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss, Eiern, Milch, schwarzem Pfeffer und Kräutern in Kalbsbrühe	8,00 €	5,00 €
PENNE ALLA „ELISABETTA“ Penne mit Olivenöl, kräftig geschmorten Zwiebeln, Weißwein, Tomatenstückchen, Oregano und Thunfisch	12,50 €	7,00 €
GNOCCHI AGL'ASPARAGI CON SALMONE Kartoffelnudeln mit Spargel, Lachs, Olivenöl, Knoblauch	17,00 €	9,50 €
LUCIOPERCA AL PEPE ROSA Zanderfilet in Sahnesauce mit rosa Pfeffer	21,00 €	11,50 €
GAMBERONI „ANNA“ Hummerkrabben in Zitronenbittersauce mit Kapern	24,00 €	13,00 €
FEGATO AL BURRO E SALVIA SU RUCOLA Kalbsleber in Butter und Salbei gebraten, auf Rucola	21,00 €	11,00 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA Schweinerückenschnitzel in Provencalesauce mit Pilzen	19,50 €	9,50 €
Mo 18.6. - So 24.6.		
INSALATA MARE MONTI grüner Salat mit Radicchio, Avocado, Pilzen, Krabben, Tomaten, Gurken, Knoblauch und Vinaigrettedressing	12,00 €	7,50 €
PIZZA PANE CON RUCOLA Pizzabrot mit Tomatensauce, nach dem Backen belegt mit Knoblauch, Rucola, Olivenöl und Oregano	8,50 €	5,50 €
BAVETTE „OSPEDALETTI“ schmale dicke Bandnudeln in Tomaten- Sahnesauce mit Premium-Rindfleisch, Ananas und Curry	13,50 €	8,00 €
MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI Maccheroni in Sahnesauce, gratiniert mit 4 Käsesorten	11,00 €	6,00 €
CALAMARI IN GUAZZETTO Calamari in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie, schwarzen Oliven, Kapern, etwas scharf	19,50 €	9,50 €
TRIO DI PESCE ALLA GRIGLIA Dreierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
ENTRECOTE ALL'OLIO E BALSAMICO Premium-Rumpsteak mit Olivenöl, Balsamico und grob gemahlenem, schwarzen Pfeffer	19,50 €	10,50 €
PETTO D'ANATRA „PRINCIPE DI SAVOIA“ Entenbrust mit Schalotten, in Rotweinsauce, etwas Tomaten, Gorgonzola und Champignons	22,00 €	11,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mo 25. - Sa 30.6.

FREGOLA CON CALAMARI Fregola-Nudel-Süppchen mit Tintenfisch und Safran	8,50 €	5,50 €
ANTIPASTO MISTO ALLA DANTE Gemüsepfannkuchen, Auberginen und Paprika gegrillt, Spargel mit Thunfischcreme, Truthahn mit Petersiliensauce	13,50 €	8,00 €
TRIO DI VERDURA AL FORNO Zucchini, Brokkoli, Spinat und Pilze mit Béchamel auf Tomatensauce, überbacken mit mildem Käse	13,00 €	7,50 €
FARFALLE ALLA CONTADINA Schmetterlingsnudeln mit Knoblauch, Zucchini, Champignons, in Tomatensauce, legiert mit Butter	9,50 €	6,00 €
SPAGHETTI AI GAMBERI CON PORCINI Spaghetti mit gebratenen, geschälten Garnelen, Steinpilzen, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	17,00 €	9,00 €
MATRIMONIO DI FIUME E MARE SU POMODORO FRESCO Hochzeit aus Zander- und Seehechtfilet gegrillt, mit Knoblauch, Petersilie, Rucola auf Tomaten-Concassé	22,00 €	11,50 €
ORATA AL FORNO Dorade Royal im Backofen gegart mit leichter Weißweinsauce, Kräutern und Knoblauch	24,00 €	13,00 €
CONIGLIO ALLA CACCIATORA Kaninchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilzen, schwarzen Oliven, Peperoni, Weißwein und etwas Tomatensauce	19,50 €	9,50 €
MEDAGLIONI DI FILETTO „ENRICO IV“ Rinderfilet in Brandysahnesauce mit grünem Pfeffer, Gorgonzola und roten Paprikastreifen	24,00 €	14,00 €

Mittagsdesserts und Käse

FETTA D'ANGURIA Wassermelonenscheibe	3,50 €
FRAGOLE CON GELATO ALLE FRAGOLE frische Erdbeeren mit Erdbeereis	4,00 €
CASSATA MILANESE AL LIMONCELLO Mailänder Kuchen geschichtet mit Schoko- und Vanille-Eis, beträufelt mit Limoncello-Likör	4,50 €
TORTINO AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz	5,00 €
PECORINO PROFUMATO AL TARTUFO Schafskäse mit weißem Trüffelöl	5,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juni 2018

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**



Francesco
Tallarico

Giovanni
Murgia

Ursula & Gianni
Lattarulo

Modesto
Paoli

Gaetano
Mastrolonardo

40 Jahre Costa Azzurra

Küche täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr geöffnet Tel.: **02 03-37 00 44**
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg www.costa-azzurra

Die Mittagskarte können Sie gern mitnehmen