

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte Juni 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:

Sa 1.6. - So 9.6.

CREMA DI FAVE CON FUNGHI

Dicke Bohnencreme-Suppe mit Champignoneinlage 8,00 € 5,00 €

INSALATA CON ASPARAGI E MELONE

Grüner Salat mit Radicchio, frischem Spargel, Honigmelone, Knoblauch und Vinaigrette-Dressing 12,00 € 7,00 €

MAIALE AL PEPERONE

Schweinerücken-Scheiben mit scharfer Paprikasauce 12,00 € 7,00 €

PAPPARDELLE CON BOLOGNESE DI VOLATILE „SAI MI TU“

Pappardelle in Geflügel-Bolognese mit Curry und Sahne 14,00 € 7,50 €

FUSILLI ALLE VERDURE CON ASPARAGI

Fusilli mit Gemüse, Spargel, Knoblauch, Peperoni 15,00 € 8,50 €

MERLUZZO AL LIMONE E MENTA

Seehechtfilet in Butter-Zitronensauce mit Minze 21,00 € 11,00 €

LUCIOPERCA SU ASPARAGI CON OLIO E BALSAMICO

Zanderfilet auf Spargel mit Olivenöl und Balsamico 26,50 € 14,50 €

ENTRECOTE ALLA BARBARESCA

Rumpsteak mit schwarzem grob gemahlenen Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian 22,00 € 12,00 €

ESCALOPPE DI TACCHINO „PRINCIPESSA“

Truthahnbrustschnitzel mit Spargel und Butter, gratiniert mit Parmesan 25,00 € 13,00 €

Mo 10.6. - So 16.6.

TACCHINO TONNATO

Truthahnbrust mit cremiger Thunfischsauce, Kapern 11,50 € 6,50 €

INSALATA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO

Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan, Vinaigrette 12,00 € 7,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

MACCHERONI ALLA CASERTANA

12,50 € 7,50 €

Maccheroni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignons und Parmesan - etwas scharf -

SPAGHETTI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

15,00 € 8,00 €

Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni

SALMONE ALL'UVA E BASILICO

22,00 € 12,00 €

Lachsfilets mit Trauben und Basilikum, in Weißweinsauce

GAMBERI SU RATATOUILLE

25,00 € 14,00 €

Sieben Garnelen ohne Schale auf Gemüse-Ratatouille

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

19,50 € 10,50 €

Tagesfleischgericht nach Belieben des Küchenchefs

SCALOPPINE DI VITELLO ALL'ESTRAGON E PANCETTA

21,50 € 11,50 €

Kalbsschnitzel auf Estragon-Sahnesauce mit Röstspeck

Mo 17.6. - So 23.6.

INSALATA DI MARE CON PATATE

12,50 € 7,50 €

Meeresfrüchtesalat mit Kartoffeln und Knoblauch

ASPARAGI SU PROSCIUTTO COTTO E GORGONZOLA

15,00 € 8,50 €

Spargel auf ital. Kochschinken mit Gorgonzolacreme

BAVETTE ALLA MERIDIONALE

13,00 € 8,00 €

Bavette mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino

FARFALLE CON ZUCCHINE E SALMONE

13,00 € 8,00 €

Farfalle mit Olivenöl, Knoblauch, Lachsstückchen, Zucchini und gewürfelten Tomaten

CALAMARI ALLA PROVINCIALE

19,50 € 10,50 €

Tintenfisch mit Kartoffeln in Provençalesauce

SCORFANO "MICHELANGELO"

22,00 € 12,00 €

Rotbarschfilet in Estragon-Sahnesauce mit Brandy, Weißwein, gratiniert mit Parmesan

ARROSTO DI VITELLO

19,50 € 10,50 €

Zarter Kalbsbraten im Backofen gegart mit Kräutern und Weißwein in Bratensauce

FEGATO ALLA GRIGLIA SU RUCOLA

21,00 € 11,00 €

gegrillte Kalbsleber auf Rucola, beträufelt mit Olivenöl und Balsamico



Kartenpreis: mittags:

Mo 24.6. - So 30.6.

ZUPPA TOSCANA toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch	6,50 €	4,50 €
VERZA CON CAROTTE, SEDANO E MELA Salat aus Wirsing Julienne mit Möhren, Staudensellerie und Apfel, angemacht mit Vinaigrette-Senf-Dressing	10,50 €	6,50 €
PENNE ALLA PANNA CON PROSCIUTTO Penne in Sahnesauce mit italienischem Kochschinken	12,00 €	7,00 €
PASTA FRESCA „COSTA AZZURRA“ Frische Nudeln mit Tomatensauce, Sahne, Basilikum-Pesto	14,00 €	8,50 €
LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE Zanderfilets in Weißweinsauce mit Kapern und Zitrone	22,00 €	12,00 €
SALMONE E MERLUZZO ALLE ERBE FINI Lachs- und Seehechtfilet mit Olivenöl und frischen Kräutern In der Pfanne geschwenkt	23,00 €	12,50 €
ARROSTO DI MAIALE CON GALLETTI Schweinebraten mit Pfifferlingen im Backofen gegart mit Kräutern, Weißwein in Bratensauce	24,00 €	13,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL PEPE VERDE Gegrillte Rinderfiletmedaillons auf grüner Pfeffersahnesauce	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 FRAGOLE Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren	4,50 €
SORBETTO AL LIMONCELLO Zitronen-Sorbet mit Limoncello-Likör	5,00 €
MACEDONIA AL MARASCHINO Obstsalat aus Ananas, Melone, Trauben, Erdbeeren, Maraschino	5,50 €
PARMIGIANO CON UVA NERA Parmesanbröckchen mit schwarzen Trauben	5,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juni 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.de • Tel.: **02 03-37 00 44**