



Mittagskarte Juni/Juli 2022 zum ca. halben Preis,

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

Bei allen Hauptgerichten* (siehe Sternchen) jeweils zwei passende Beilagen, bei allen Gerichten keine Änderung möglich

	Kartenpreis:	mittags:
Mi 1.6. - So 5.6.22		
INSALATA „COSTA AZZURRA“ Salat, Cocktail-Krabben, Thunfisch, ital. Kochschinken, Käse, Paprika, rote Zwiebeln, Eier, Tomaten, Vinaigrette	12,00 €	7,00 €
ASPARAGI SU CARPACCIO DI PATATE Spargel geschwenkt mit Speck, auf Kartoffel Carpaccio	19,50 €	11,00 €
PENNE ALLA SAI MI TU DI VOLATILE Penne in Geflügel-Bolognese-Curry-Sahnesauce	12,00 €	7,00 €
TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI E CASTAGNE grüne Bandnudeln mit Spargel, Kastanien in Sahnesauce	17,50 €	9,50 €
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA CON FUNGHI Riesen Maccheroni, mit Ricotta-Gänsefleisch-Füllung, Béchamel, Tomatensauce, Champignons, überbacken	17,50 €	9,50 €
SCORFANO IMPANATO CON INSALATA DI PATATE* Paniertes Rotbarschfilet und salernitanischer Kartoffel- Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Olivenöl, Weinessig	21,00 €	11,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI SU RATATOUILLE* Hummerkrabben ohne Schale auf Gemüse-Ratatouille	26,00 €	14,00 €
FEGATO CON CIPOLLE* Kalbsleber mit Zwiebeln, Salbei in Butter-Weißweinsauce	22,00 €	12,00 €
ESCALOPPE DI TACCHINO „PRINCIPESSA“ * Truthahnbrustschnitzel mit Spargel und Butter, gratinieret mit Parmesan	26,00 €	15,00 €
Dessert:		
TARTUFO AL LIMONCELLO CON ANANAS Limoncello-Trüffel Eis, Ananas und Limoncellolikör	9,00 €	5,00 €
Mo 6.6. - So 12.6.		
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON MENTA Gegrillte Zucchini mit Olivenöl, Balsamico und Minze	12,00 €	8,00 €
FUNGHI COCKTAIL E CARPACCIO DI MANZO Fein geschnittene, rohe Champignons, Cocktailsauce und Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	17,50 €	10,00 €



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI AL TONNO Fusilli mit Thunfisch, Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce	12,50 €	8,00 €
BAVETTE CON ASPARAGI E FUNGHI Bavette mit Spargel, frischen Pilzen, geschwenkt in Olivenöl extra vergine, Knoblauch und Peperoni	18,50 €	11,00 €
MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA* Seehechtfilet auf Kürbis-Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
CALAMARI „SANREMO“ CON ASPARAGI* Tintenfisch in Provençalesauce mit Spargel, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Tomaten, Kapern, schwarzen Oliven	24,50 €	13,00 €
SCHIENA DI CONIGLIO ALLA BARBARESCA* Kaninchenrücken in kräftiger Rotweinsauce mit Thymian, schwarzem, gestoßenem Pfeffer	22,00 €	12,00 €
SALTIMBOCCA DI MAIALE ALL'EMILIANA* Schweineschnitzel in Butter-Weißweinsauce, mit Parmaschinken, Salbei und geriebenem Parmesan	22,00 €	12,00 €
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRAGOLE Karamell-Eierpudding mit frischen Erdbeeren	8,50 €	4,50 €
Mo 13.6. - So 19.6.		
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	11,50 €	7,00 €
ASPARAGI TRICOLORE SU RUCOLA Spargel auf Rucola mit Tomaten-Concassé mit Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Balsamico	16,50 €	9,50 €
SPAGHETTI „COSTA AZZURRA“ Spaghetti mit Tomatensauce, Sahne, Basilikum-Pesto	12,50 €	8,00 €
PAPPARDELLE AL RAGOUT DI VOLATILI E FUNGHI Pappardelle mit Geflügelragout und Champignons	17,00 €	9,00 €
LUCIOPERCA AL BURRO CON MELISSA* Zanderfilet in Buttersauce mit frischer Melisse	22,00 €	12,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA* Zweierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA* Kalbsschnitzel in Kräuter-Pizzaiolasauce, Oliven, Kapern	21,00 €	11,00 €
BRASATO DI MANZO* Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	21,50 €	11,50 €
Dessert:		
GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,50 €	4,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 20.6. - Mo 4.7.

INSALATA MISTA CON TACCHINO Gemischter Salat mit gebratenen Truthahnstücken	11,50 €	7,00 €
COCKTAIL DI GAMBERI CON ANANAS Krabben auf Salatbett mit Brandy-Cocktail-Dressing, etwas scharf und frischer Ananas	16,00 €	9,00 €
FARFALLE ALLE VERDURE Farfalle mit Olivenöl, Zwiebeln, Zucchini, bunter Paprika, Tomaten-Concassé	12,50 €	7,50 €
RIGATONI CON VERZA E PANCETTA Rigatoni mit Wirsing und Speck in Sahnesauce	13,00 €	7,00 €
SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE* frische Sepia gegrillt und in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Peperoni	19,50 €	10,00 €
SALMONE AL PROSECCO* Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben	22,00 €	14,00 €
PETTI DI POLLO AL GORGONZOLA* Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolasahnesauce	21,00 €	12,00 €
SPEZZATINO DI VITELLO CON PASTA* Geschmorter Kalbfleischtopf mit Pasta-Beilage	21,00 €	12,00 €
SOTTOFILETTO SU RUCOLA CON OLIO BALSAMICO* Gegrilltes Rumpsteak auf Rucola mit Olivenöl extra vergine und gereiftem Balsamico	24,00 €	14,00 €
Dessert:		
SORBETTO AL LIMONE CON MELONE E BASILICO Zitronensorbet mit Melone und frischem Basilikum	8,50 €	4,50 €

Besonderheiten für den gesamten Monat

GRIGLIATA DI VERDURA CON FUNGHI TRIFOLATI Gemüse-Grillteller a la minute zubereitet mit Auberginen, Zucchini, bunter Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Balsamico, geschwenkte Champignons	17,00 €	11,00 €
PADELLATA DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA PICCANTI Pfanne mit neun Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni, mit Spaghetti al dente mit weißem Trüffelöl	52,00 €	32,00 €
AFFOGATO ALLA GENZIANA Sehr aromatischer Enzian-Wurzelbrand auf Vanilleeis	8,00 €	4,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juni-Juli 2022

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 Mittagpreises:

nur Barzahlung und kein Rechnungs-Split

Alle Gerichte der Mittagskarte auch to go zum Kartenpreis, abzgl. 10 % Rabatt



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