



Mittagskarte 5. Juni - 8. Juli 2024

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 5.6. - So 9.6.		
CREMA DI VERDURA CON PATATE Gemüse-Kartoffel-Cremesuppe mit etwas Sahne	8,50 €	5,00 €
INSALATA PIEMONTESE Grüne Salate mit Tomaten, Zwiebeln, grünen Oliven, Olivenöl, Rotweinessig, verfeinert mit weißem Trüffelöl	11,00 €	7,00 €
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PESTO Gegrillte Zucchini mit hausgemachtem Pesto	12,50 €	8,50 €
TORCIGLIONI AL TONNO Torciglioni mit Thunfisch in Provencalesauce	16,00 €	9,50 €
TAGLIATELLE DEL CACCIATORE Weiße Bandnudeln in Sauce aus geschmortem Geflügel mit Mediterrangemüse und etwas Sahne	19,50 €	13,50 €
CALAMARI IN UMIDO ALLA NAPOLETANA Tintenfisch napoletanischer Art mit Kartoffeln	22,50 €	15,00 €
SCORFANO IN SALSA DI GAMBERONI* Rotbarschfilet in Hummerkrabben-Sauce mit Champignons und etwas Sahne	26,00 €	17,50 €
FILETTI DI POLLO ALLA VENETA* Hähnchenbrustfilets auf Cremesauce mit Porrée	23,00 €	15,50 €
BRASATO DI CINGHIALE CON PATATE Wildschweinbraten geschmort in Gemüse- Rotweinsauce mit Kartoffeln	24,00 €	16,50 €
Dessert siehe Rückseite		
Mo 10.6. - So 16.6.		
INSALATA DI FAGIOLI E TONNO Thunfisch-Salat mit Cannellini-Bohnen, Staudensellerie	12,50 €	8,50 €
TACCHINO AL PESTO Truthahnbrust-Scheiben überzogen mit Pesto	14,00 €	9,50 €
CONCHIGLIE AL PEPERONE Muschelnudeln in scharfer Paprika-Sahnesauce	14,50 €	9,00 €
FETTUCCINE BIANCHE "COSTA AZZURRA" weiße Eierbandnudeln mit Tomatensauce, Sahne, Pesto	17,50 €	10,50 €



	Kartenpreis:	mittags:
MERLUZZO SU LENTICCHIE* gebratenes Seehechtfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit gereiftem Balsamico	25,00 €	17,00 €
ORATA AL FORNO CON MELISSA*, am Tisch filetiert Dorade Royal aus dem Backofen mit Melisse, Kräutern, Knoblauch, Zitrone, in Pinot-Grigio-Sauce	29,00 €	21,00 €
FEGATO CON MELA E CIPOLLE* Kalbsleber mit Apfelspalten, Zwiebeln, in Weißweinsauce	26,00 €	18,00 €
TACCHINO "BELLA DONNA" * Truthahnbrustschnitzel in scharfer Paprika-Sahnesauce mit Rosinen, verfeinert mit weißem Trüffelöl	26,00 €	18,00 €
Dessert siehe Rückseite		
Mo 17.6. - So 23.6.		
BRUSCHETTA DI MINICROISSANTS 4 Bruschetta aus Minicroissants mit Tomatenconcassé, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine	14,00 €	8,00 €
INSALATA DEL VITICOLTORE Grüne Salate mit Radicchio, Thunfisch, Käse, Thunfisch-Vinaigrette, Eiern, Tomaten, Paprika, Trauben	12,50 €	8,50 €
POLENTA PASTICCIAIA ALL'EMILIANA Überbackene Polenta, Kalb-Rind-Bolognese-Béchamel	14,50 €	8,50 €
TORCIGLIONI CON SALSA DI VOLATILE Torciglioni in Sauce aus geschmortem Geflügelfleisch, Mediterrangemüse und etwas Sahne	18,50 €	12,50 €
FILETTI DI PESCE DEL GIORNO ALLA MELISSA* Tagesfischfilet mit Melisse in Zitronenbuttersauce	25,00 €	17,00 €
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA*, ca. 550 g, am Tisch filetiert Seeszunge Müllerin Art, in Butter-Zitronensauce, Petersilie	38,00 €	28,00 €
POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE Hähnchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Champignons, schwarzen Oliven, Weißwein, etwas Tomate und Kartoffeln	22,50 €	15,00 €
BOCCONCINI DI CINGHIALE CON TAGLIATELLE Geschmortes Wildschweinragout, weiße Bandnudeln	25,00 €	17,00 €
Dessert siehe Rückseite		
Mo 24.6. - Mo 8.7.		
VERDURA ALLA GRIGLIA ALL'OLIO DI TARTUFO Gegrilltes Mediterrangemüse, weißes Trüffelöl, Balsamico	18,50 €	12,50 €
DUETTO DI TACCHINO E VITELLO CON SALSA COCKTAIL Duett aus Truthahn- und Kalbfleisch mit Cocktailsauce	15,00 €	9,00 €



	Kartenpreis:	mittags:
PENNE AL POMODORO E PISTACCHI Penne in Butter-Basilikum-Tomatensauce, Mozzarella und Pistazien-Concassé	15,50 €	9,50 €
PASTA FRESCA AL RAGOUT DI CINGHIALE Frische Nudeln mit Wildschwein-Bolognesesauce	18,50 €	12,50 €
LUCIOPERCA AL PEPE ROSA* Zanderfilet in delikater Sahnesauce mit rosa Pfeffer	25,00 €	17,00 €
GAMBERI ROSSI „ROSITA“ PICCANTI* Rote Tiefseegarnelen mit vielen frischen Knoblauch- scheiben, Weißwein, Petersilie	29,00 €	21,00 €
TACCHINO ALL' UCCELETTO* Truthahnbrust geschneuzelt mit bunter Paprika, Zwiebeln und trockenem Weißwein	23,00 €	15,50 €
SCALOPPINE DI VITELLO AGLI AGRETTI* Kalbsschnitzel in Sahnesauce mit Agretti (Salzkraut oder Mönchsbart, von der Mittelmeerküste, ähnlich wie dicker Schnittlauch, angenehmer Geschmack)	25,00 €	17,00 €

Monats-Empfehlung: Spezialitäten und Desserts

RISOTTO AL VINO ROSSO AI DUE FUNGHI (20 Minuten Wartezeit) Risotto mantecato mit Rotwein, frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen, legiert mit Butter und Parmesan	18,50 €	12,50 €
PENNE O SPAGHETTI SENZA GLUTINE AL POMODORO Glutenfreie Penne oder Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsauce, legiert mit Butter und Parmesan	16,00 €	11,00 €
PETTI DI POLLO AL PEPERONE* Hähnchenbrustfilet mit roten Paprikastreifen in scharfer Paprika-Sahnesauce	23,00 €	16,00 €
ESCALOPPE DI VITELLO ALLA SENAPE* Kalbsschnitzel mit Senfkörnern, Cornichons, in Senf-Sahnesauce	25,00 €	17,00 €
Dolci - Desserts		
FONDENTE CON GELATO E BALSAMICO Fondant Medaillon mit Vanille Eis und Balsamico	4,50 €	3,00 €
MELE AL FORNO CON PASTA DI MANDORLE Apfel gefüllt mit Marzipan, aus dem Backofen, Puderzucker	8,50 €	4,50 €
DAMA NERA-BIANCA Schwarz-weiße Dame, Schokoladensauce auf Vanille-Eis	8,50 €	5,00 €
GRANA PADANO AL MIELE DI MILLE FIORI Grana Padano-Bröckchen, 18 Monate gereifter Parmesan mit biologischem Tausendblüten-Honig	15,00 €	9,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Juni/Juli 2024

in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr
wegen des Mittagspreises: **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**