

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte Mai 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:

Mi 1.5. - So 5.5.

INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“ 14,00 € 8,00 €

Salat mit Spargel, Melone, Truthahn und Vinaigrette

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PESTO SU RUCOLA 14,50 € 8,50 €

gegrillte Zucchini Basilikum-Pesto auf Rucola

PENNE AL RAGOUT DI VOLATILIO 13,00 € 7,00 €

Penne mit Geflügel-Ragout-Bolognese-Sauce

TAGLIATELLE VERDI CON ASPARAGI 16,50 € 9,00 €

grüne Bandnudeln mit Spargel, Schinken in Sahnesauce

LUCIOPERCA AL LIMONE 21,00 € 11,00 €

Zanderfilet in Zitronenbittersauce

SALMONE CON ASPARAGI 26,50 € 14,00 €

Lachsfilet mit Spargel, Schalotten, Weißwein, Sahne

TACCHINO AL PEPE VERDE 19,50 € 10,00 €

Truthahnschnitzel in grüner Pfeffer-Sahnesauce

COSCIA CONIGLIO ALLA LIGURE CON PEPERONI 21,50 € 11,00 €

Kaninchenkeule mit Zwiebeln, bunter Paprika,

Oliven, Kräuter, Peperoni und Chardonnay

ENTRECOTE AI DUE FUNGHI 22,50 € 12,50 €

Premium Rumpsteak in Provencalesauce mit frischen

Champignons und getrockneten Steinpilzsauce

Mo 6.5. - So 12.5.

CREMA D'ASPARAGI CON ZUCCHINI 9,00 € 5,00 €

Spargel Cremesuppe mit Zucchini einlage

ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ 15,00 € 9,00 €

Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Kalbfleisch mit Thunfischcreme

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

SPAGHETTI ALLE VERDURA CON SALMONE 14,00 € 8,00 €

Spaghetti mit Gemüsestreifen und Lachs

FUSILLI ALLA FINANZIERA 14,00 € 8,00 €

Spiralnudeln mit Geflügel, Zwiebeln, getrockneten Steinpilzen, frischen Pilzen, trockenem Marsala, Sahne

GAMBERI E CALAMARI FRITTI 21,00 € 11,00 €

Garnelen und Tintenfisch frittiert mit Zitrone und separater Tartarsauce

MERLUZZO SU SPINACI ALLA CREMA 21,00 € 11,00 €

Seehechtfilets auf Spinatbett in Sahnesauce

FEGATO CON CIPOLLE E MELA 21,00 € 11,00 €

Kalbsleber gebraten mit Apfelstücken und gerösteten Zwiebeln

MAIALE ALLA CREMA CON ASPARAGI 22,00 € 12,00 €

Schweinerückenschnitzel in Sahnesauce mit Spargel

Mo 13.5. - So 19.5.

INSALATA D'ASPARAGI „URSULA“ 14,50 € 8,50 €

Grüner Salat mit Rucola, Spargel, Erdbeeren, Walnüssen, Olivenöl, Balsamico, Parmesanraspeln

TACCHINO IN SALSA VERDE 14,00 € 8,00 €

Truthahnscheiben mit grüner Sauce aus glatter Petersilie

FARFALLE FREDDE 11,50 € 6,50 €

Lauwarme Farfalle mit Tomatenstückchen, Mozzarella, Basilikum, roten Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico

MACCHERONI GRATINATI CON ASPARAGI 14,00 € 8,00 €

Maccheroni mit Spargel in Basilikum-Tomatensauce mit Käse überbacken und Butterflocken

SCORFANO CON ASPARAGI ALLA PROVINCIALE 23,00 € 12,50 €

Rotbarschfilet mit Spargel in Provencalesauce

GAMBERONI AL VINO BIANCO E MENTA 26,00 € 14,00 €

Hummerkrabben in Weißweinsauce mit Minze

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 21,00 € 11,00 €

Tagesfleischgericht nach Belieben des Küchenchefs

SCALOPPINE DI VITELLO "MONTE BIANCO" 22,00 € 12,00 €

Kalbssteak in feinherber Weißweinsauce mit Schinken und Pilzen, überbacken mit Käse

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 20.5. – Fr 31.5.

CARPACCIO DI MANZO SU ASPARAGI Rindercarpaccio auf Spargel mit Parmesanraspeln, Zitrone und Olivenöl extra vergine	19,50 €	10,00 €
CALAMARI CON POLPO E PATATE SU INSALATA Tintenfisch, Kraken und Kartoffeln, auf Salat Julienne	15,00 €	9,00 €
SPAGHETTI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni	14,50 €	8,50 €
FARFALLE CON GAMBERI, SPINACI E GORGONZOLA Farfalle mit 4 Garnelen, Spinat, in Gorgonzolasahnesauce	15,00 €	9,00 €
STUFATO DI SEPPIA Sepia geschmort mit Kartoffeln, dicken Bohnen, Tomatensauce und trockenem Weißwein	19,50 €	10,00 €
TRIO DI PESCE ALLA GRIGLIA Dreierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	22,00 €	12,00 €
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA Entenbrust auf Rucola mit Balsamico und Olivenöl	22,00 €	12,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL GORGONZOLA E NOCI Rinderfilet-Medaillons, Gorgonzolasahnesauce, Walnüsse	24,00 €	14,00 €

3-GÄNGE-MENU FÜR DEN GESAMTEN MONAT

Vorspeise: Gegrillte Auberginen, Zucchini, gelbe und rote Paprika auf Rucola-Pesto

Hauptgericht wahlweise: Spaghetti mit Geflügel-Bolognese-Sauce
oder

Riesen Maccheroni mit Geflügel-Ricotta-Füllung, Tomaten-
Béchamelsauce überbacken mit Käse, Parmesan, Butter

Dessert: Espresso am Tisch serviert, auf Schokoladeneis in Cappuccino Tassen

3 Gänge-Menu p. P. 19,50 €

Kleine Mittagsdesserts und Käse

FRAGOLE CON GELATO VANIGLIA E BALSAMICO Frische Erdbeeren auf Vanille-Eis mit Balsamico	4,50 €
PANNA COTTA CON FRUTTA Panna Cotta mit Früchten	4,50 €
PROSECCO SU SORBETTI Prosecco auf Cassis- und Passionsfrüchte-Sorbet	5,00 €
GORGONZOLA CON UVA E NOCI Gorgonzola mit schwarzen Trauben und Nüssen	5,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

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