



Mittagskarte Mai 2021 zum ca. halben Preis,
 von 12:00 bis 14:30, Dienstag Ruhetag
 wegen des Sonderrabatts nur Barzahlung und
 eine Rechnung pro Tisch

Kartenpreis: mittags:

Sa 01.05. - So 09.05.

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO CON ASPARAGI Kürbiscrèmesuppe mit Orangen, Ingwer Spargel einlage und Balsamico	9,50 €	5,50 €
INSALATA D'ASPARAGI CON FUNGHI Grüner Salat mit Spargel, rohen Champignons, Honigmelone, Knoblauch, in pikantem Dressing	14,50 €	8,00 €
ASPARAGI TONNATI Spargel überzogen mit delikater Thunfisch- Cremesauce und Kapern	16,50 €	9,50 €
BAVETTE MERIDIONALE Bavette mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino	13,50 €	7,50 €
CONCHIGLIE AGLI ASPARAGI E FUNGHI Conchiglie mit Spargel und Pilzen, in Sahnesauce	15,50 €	9,00 €
MERLUZZO SU SALSA TOSCANA Seehechtfilets auf toskanischer Tomaten-Brot-Sauce	21,00 €	11,50 €
LUCIOPERCA AL LIMONE E MELISSA Zanderfilet in Zitronenbittersauce mit Melisse	22,50 €	12,00 €
TACCHINO ALLA CREMA CON ASPARAGI Truthahnschnitzel mit frischem Spargel in Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
SOTTOFILETTO DI MANZO AL PEPE ROSA E ROSINE Premium-Rumpsteak in rosa Pfeffersauce mit Rosinen	22,00 €	12,00 €

Mo 10.05. - So 16.05.

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA Gegrillte Auberginen und Zucchini, mit rosa Pfeffer, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl extra vergine, Balsamico	11,50 €	7,00 €
TACCHINO IN SALSA VERDE Truthahnscheiben mit schmackhafter, grüner Sauce aus Petersilie	11,50 €	7,00 €
CARPACCIO D'ASPARAGI SU RUCOLA Spargel-Carpaccio auf Rucola mit Olivenöl extra vergine, Balsamico und Parmesanraspeln	16,50 €	9,50 €



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI ALLA CREMA DI ZUCCHINI CON GAMBERETTI Fusilli in Zucchini Creme-Sauce mit Krabben	14,50 €	8,00 €
SPAGHETTI AI QUATTRO FORMAGGI Spaghetti mit Zwiebeln, Lorbeer und vier Käsesorten in Sahnesauce mit etwas Tomatensauce	15,50 €	8,50 €
SCORFANO SU RATATOUILLE Rotbarschfilet auf geschmortem Tagesgemüse	19,50 €	10,00 €
SALMONE AL PROSECCO CON ASPARAGI Lachsfilet mit Spargel, in Prosecco-Sahnesauce	27,00 €	15,00 €
ESCALOPPE DI MAIALE AL GORGONZOLA Schweinerückenschnitzel auf zart schmelzender Gorgonzola-Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
FEGATO CON CIPOLLA E FUNGHI gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Champignons und Kräutern in Butter-Weißweinsauce	21,50 €	11,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA Rinderfilet-Medaillons, auf Gorgonzola-Sahnesauce	26,00 €	14,00 €
Mo 17.05. - So 23.05.		
ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Vitello Tonnato	15,00 €	8,50 €
ASPARAGI AL PEPE VERDE Spargel in delikater grüner Pfeffer-Sahnesauce	15,00 €	8,50 €
FARFALLE AL RAGOUT D'ASPARAGI Farfalle mit Spargel, Butter-Tomatensauce, Basilikum	14,50 €	8,00 €
TAGLIATELLE BIANCHE AL RAGOUT D'OCA Eierbandnudeln mit Gänseragout, Tomaten- sauce, legiert mit Sahne und Grana Padano	14,50 €	8,00 €
SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE frische Sepia gegrillt und in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Peperoni	19,50 €	10,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA MENTA E BALSAMICO Hummerkrabben ohne Schale mit Minze, Balsamico	24,00 €	13,00 €
PIATTO DI CARNE DEL GIORNO Tagesfleischgericht nach Art des Küchenchefs	19,50 €	10,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA Kalbsschnitzel in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Petersilie, schwarzen Oliven, Kapern, Oregano	21,00 €	11,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 24.05 - Mo 31.05.

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan und Zitronen-Olivenöl-Dressing	11,50 €	7,00 €
INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“ Grüner Salat mit Spargel, Melone, Truthahn, Vinaigrette	15,00 €	8,00 €
PENNE AL CURRY CON TACCHINO E GAMBERETTI Penne mit Truthahn, Krabben in Curry-Sahnesauce	15,50 €	8,50 €
SPAGHETTI AL PESTO CON PATATE E ASPARAGI Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kartoffeln und Spargel	16,50 €	9,00 €
CALAMARI ALLA PROVINCIALE CON ASPARAGI Tintenfisch in Provençalesauce mit Spargel	23,50 €	12,50 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA Zwei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
PETTI DI POLLO ALLA ZINGARA Hähnchenbrustfilets in Provençalesauce mit Champignons und bunter Paprika	19,50 €	10,00 €
10 SPIEDINI DI PECORA ALLA DIAVOLA 10 gegrillte Schafsspießchen auf scharfer Tomatensauce	22,00 €	12,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO AL MARSALA Gegrillte Rinderfiletmedaillons auf Marsala-Sahnesauce	26,00 €	14,00 €

4-Gänge-Menu mit Gerichten aus der Mittagskarte p. P. 29,00 €

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO CON ASPARAGI

TAGLIATELLE BIANCHE AL RAGOUT D'OCA

MERLUZZO SU SALSA TOSCANA

TARTUFO BIANCO CON MARASCHINO

Kleine Mittagsdesserts und Käse

CASSATA SICILIANA SU CIOCCOLATO Cassata mit kandierten Früchten auf Schokoladensauce	7,50 €	5,00 €
TARTUFO BIANCO CON MARASCHINO weißer Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, gefüllt mit Kaffee-Creme, Kokos-Baiserstreuseln und Maraschino	8,00 €	5,50 €
ANANAS AL PEPE VERDE Ananas mit grünem Pfeffer in heißer Karamell-Brandy- Orangensauce mit eingelegten frischen Orangen	9,50 €	6,50 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Mai 2021

(für Sie zum Mitnehmen)

Gerichte aus unserer Saison-, Speisekarte und neue
Spezialitäten in der Zeit von 12:00 - 14:30 Uhr
zum ca. halben Preis - wegen des Sonderrabatts:

nur Barzahlung und eine Rechnung pro Tisch

**Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte
to go, auch mit Mehrweg-Geschirr**



Mittwoch bis Montag Küche durchgehend geöffnet 12:00 - 20:00,

Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de Tel.: **02 03 37 00 44**