



Mittagskarte Mai 2022 zum ca. halben Preis,

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

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

	Kartenpreis:	mittags:
So 1.5. - So 8.5.22		
TACCHINO CON SALSA VERDE Truthahnbrustscheiben mit grüner Petersiliensauce	11,50 €	6,50 €
INSALATA D'ASPARAGI „SEVERINO“ Grüner Salat mit Spargel, Melone, Truthahn, Vinaigrette	19,00 €	9,50 €
FUSILLI ALLE VERDURE CON OLIVE Fusilli mit Gemüse, Knoblauch, Peperoni und Oliven	12,00 €	7,00 €
SPAGHETTI CON ASPARAGI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO Spaghetti mit Spargel, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	19,50 €	10,00 €
LUCIOPERCA AL LIMONE E MELISSA Zanderfilet in Zitronenbuttersauce mit Melisse	22,50 €	12,00 €
CALAMARI ALLA PROVINCIALE CON ASPARAGI Tintenfisch in Provençalesauce mit Spargel	28,00 €	16,00 €
ESCALOPPE DI MAIALE GRATINATE Schweineschnitzel mit Auberginen, gratiniert mit Parmesan	21,00 €	11,00 €
BRASATO DI MANZO CON CASTAGNE Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Kastanien	22,00 €	12,00 €
Dessert		
TARTUFO AL PISTACCHIO Pistazientrüffel aus Pistazien- und Mandeleis mit einem Herz aus Pistaziencreme, bestreut mit Pistazienbrunoise	8,50 €	5,00 €
Mo 9.5. - So 15.5.		
INSALATA „DANTE“ Grüner Salat, Radicchio, gebratene Truthahnbruststreifen, Ananas, Mozzarella, Paprika, Olivenöl, gereifter Balsamico	11,00 €	7,00 €
CARPACCIO DI MANZO PROFUMATO AL TARTUFO Rinder-Carpaccio mit Olivenöl, Zitrone, weißem Trüffelöl	15,00 €	9,50 €
ASPARAGI TONNATI Spargel mit Thunfisch-Cremesauce und Kapern	21,00 €	12,00 €
TAGLIATELLE ALLA BORDIGOTTA grüne Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Rindfleischstückchen und ital. Kochschinken	13,50 €	8,50 €



Kartenpreis: mittags:

PENNE CON ASPARAGI E MELISSA Penne mit Spargel in Sahnesauce mit Melisse	22,00 €	12,50 €
MERLUZZO AL BURRO E MENTA Seehechtfilet in Buttersauce mit frischer Minze	22,00 €	12,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON ASPARAGI Hummerkrabben ohne Schale, mit Spargel, Sahnesauce	36,00 €	19,50 €
TACCHINO ALLA GRIGLIA CON OLIO E BALSAMICO Gegrillte Truthahnschnitzel mit Olivenöl und Balsamico	19,50 €	10,00 €
ARROSTO D'AGNELLO CON PRUGNE Lammbraten mit getrockneten Pflaumen, Rotweinsauce	24,00 €	13,00 €
Dessert		
FRAGOLE AL BALSAMICO Frische Erdbeeren mit gereiftem Balsamico	8,00 €	4,50 €
Mo 16.5. - So 22.5.		
PEPERONI E ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON MENTA Gegrillte bunte Paprika und Zucchini mit Olivenöl extra vergine, Balsamico und frischer Minze	12,00 €	8,00 €
CARPACCIO D'ASPARAGI SU RUCOLA Spargel-Carpaccio auf Rucola mit Olivenöl extra vergine, Balsamico und Parmesanraspeln	19,50 €	11,00 €
TORTIGLIONI AI QUATTRO FORMAGGI CON FUNGHI Tortiglioni mit vier Käsesorten in Sahnesauce mit Pilzen	12,50 €	7,00 €
CANNELLONI D' OCA AL GORGONZOLA Cannelloni gefüllt mit Gänsefleisch in Gorgonzola-Sahnesauce	16,00 €	9,00 €
BAVETTE CON GAMBERI E ASPARAGI Bavette mit Garnelen und Spargel in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni geschwenkt	24,50 €	12,50 €
SCORFANO ALLA PROVINCIALE Rotbarschfilet mit Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce	21,00 €	11,00 €
DUETTO DI PESCE AL BURRO E SALVIA Zweierlei Fischfilets in Butter gebraten mit Salbei	24,00 €	13,00 €
PETTI DI POLLO AL PEPE Hähnchenbrustfilets in grüner Pfeffer-Sahnesauce	19,00 €	10,00 €
FEGATO CON FUNGHI E CIPOLLE gebratene Kalbsleber mit Pilzen, Zwiebeln, Weißweinsauce	21,00 €	12,50 €
Dessert		
CREME CARAMEL CON FRUTTA E MARASCHINO Karamell-Eierpudding mit Tagesfrüchten, Maraschino	8,00 €	4,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 23.5. - Mo 30.5.

FUNGHI TONNATI	11,50 €	6,50 €
Fein geschnittene, rohe Champignons mit Thunfischcremesauce und Kapern		
INSALATA D'ASPARAGI CON GAMBERI E MELONE	21,00 €	11,50 €
Grüner Salat mit Spargel, Melone, Krabben, Vinaigrette		
CONCHIGLIE ALL'ORIENTALE CON TACCHINO	12,00 €	7,00 €
Conchiglie mit Truthahnfleisch, Krabben, Currysahnesauce		
FARFALLE AL RAGOUT D'ASPARAGI	17,50 €	9,00 €
Farfalle mit Spargel, Butter-Tomatensauce, Basilikum		
SEPIA ALLA GRIGLIA	22,00 €	11,50 €
Sepia von der Grillplatte mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl extra vergine, serviert mit Zitrone		
GAMBERONI ALLE ERBE CON FUNGHI	27,00 €	14,50 €
Hummerkrabben ohne Schale in feiner Kräuter-Weißweinsauce mit Champignons		
SCALOPPINE DI VITELLO „MONTE BIANCO"	22,00 €	12,00 €
Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce, Schinken und Pilzen, überbacken mit Käse		
CONTROFILETTO ALLA BARBARESCA	24,00 €	13,50 €
Rumpsteak mit schwarzem, gestoßenen Pfeffer, Thymian, in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce		
Dessert		
SORBETTO AL LIMONE CON LIMONCELLO E MENTA	8,00 €	4,50 €
Zitronensorbet mit Limoncello und frischer Minze		
PANNA COTTA CON CREME CARAMEL E ANANAS	9,50 €	5,50 €
Panna Cotta und Crème Caramel mit Ananas		

Besonderheiten für den gesamten Monat (bitte nehmen Sie sich Zeit)

PAELLA ALLA MARINARA ab 2 Personen	p. P.	25,00 €	18,00 €
Reispfanne mit Zwiebeln, Tintenfisch, Babymuscheln, Paprika, Erbsen, etwas Tomatensauce, Tagesfischfilets, Garnelen, Hummerkrabben, Muscheln, aromatisiert mit Knoblauch, serviert mit Zitrone			
MENU STEFANIA SOLO PER DUE	p. P.	83,00 €	53,00 €
Menu Stefania nur für Zwei, mit über 20 Spezialitäten Schlemmerreise vom Feinsten, quer durch die Cucina italiana, teils mit saisonalen Gerichten, diversen Antipasti, Pastakreationen, schmackhaftem Fischfilet, Tagessorbet, Fleischspezialitäten und Dessert als krönender Abschluss			

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Mai 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 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**