



## Mittagskarte Mai 2023

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:	
<b>Mo 1.5. - So 7.5.</b>		
TACCHINO CON SALSA VERDE Truthahnbrustscheiben mit grüner Petersiliensauce	11,50 €	6,50 €
INSALATA D'ASPARAGI „LOANO“ Grüner Salat mit Spargel, Melone, Kartoffeln, Vinaigrette	16,50 €	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	18,50 €	10,00 €
LUCIOPERCA AL LIMONE E MELISSA* Zanderfilet in Zitronenbittersauce mit Melisse	22,50 €	12,50 €
CALAMARI CON ASPARAGI ALLA PROVINCIALE* Tintenfisch mit Spargel in Provençalesauce	28,00 €	16,00 €
ESCALOPPE DI MAIALE GRATINATE* Schweineschnitzel & Auberginen, gratiniert mit Parmesan	21,00 €	11,00 €
SOTTOFILETTO CON ASPARAGI* Gebratenes Rumpsteak mit Spargel, Olivenöl, Balsamico	29,50 €	16,50 €
<b>Dessert</b>		
GELATO ALLE NOCI E MELA COTOGNA Walnusseis und Quittenmus	8,50 €	5,00 €
<b>Mo 8.5. - So 14.5.</b>		
INSALATA „RAFFAELLO“ Gebratene Krabben auf grünem Salat mit Radicchio, Ananas, Mozzarella, Paprika, Olivenöl und Balsamico	16,50 €	9,50 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA SU RUCOLA Rote Beete-Carpaccio auf Rucola, Zitronen, Olivenöl	14,00 €	8,00 €
ASPARAGI TONNATI Spargel mit Thunfisch-Cremesauce und Kapern	21,00 €	13,00 €
TAGLIATELLE ALLA BORDIGOTTA grüne Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Rindfleischstückchen und ital. Kochschinken	14,50 €	8,50 €



Kartenpreis: mittags:

PENNE CON ASPARAGI E MELISSA Penne mit Spargel in Sahnesauce mit Melisse	19,50 €	12,50 €
MERLUZZO AL BURRO E MENTA* Seehechtfilet in Buttersauce mit frischer Minze	22,50 €	12,50 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON ASPARAGI* Hummerkrabben ohne Schale, mit Spargel, Sahnesauce	32,00 €	18,00 €
TACCHINO ALLA GRIGLIA CON OLIO E BALSAMICO* Gegrillte Truthahnschnitzel mit Olivenöl und Balsamico	17,00 €	9,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO „ALBERTO“ Kalbsschnitzel mit Krabben, Speck, Estragon-Sahnesauce	24,00 €	15,00 €
<b>Dessert</b>		
FRAGOLE AL BALSAMICO Frische Erdbeeren mit gereiftem Balsamico	8,00 €	4,50 €
<b>Mo 15.5. - So 21.5.</b>		
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	14,50 €	8,50 €
BAVETTE CON GAMBERI E ASPARAGI Bavette mit Garnelen und Spargel in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni geschwenkt	24,50 €	14,50 €
SCORFANO ALLA PROVINCIALE* Rotbarschfilet mit Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce	22,00 €	12,00 €
DUETTO DI PESCE AL BURRO E SALVIA* Zweierlei Fischfilets in Butter gebraten mit Salbei	24,50 €	13,50 €
PETTI DI POLLO AL GORGONZOLA E MELA COTOGNA* Hähnchenbrustfilets mit Gorgonzola und Quittenmus	21,00 €	12,00 €
FEGATO CON FUNGHI E CIPOLLE* gebratene Kalbsleber mit Pilzen, Zwiebeln, Weißweinsauce	24,50 €	14,50 €
MEDAGLIONI DI FILETTO „GRAN GARIBALDI“ * Rinderfilet-Medaillons in Knoblauch-Sahnesauce	26,00 €	15,00 €
<b>Dessert</b>		
CREME CARAMEL CON FRUTTA E MARASCHINO Karamell-Eierpudding mit Tagesfrüchten, Maraschino	8,00 €	4,50 €

# COSTA

RISTORANTE



# AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

**Mo 22.5. - Mi 31.5.**

FUNGHI TONNATI

11,50 € 7,00 €

Fein geschnittene, rohe Champignons  
mit Thunfischcremesauce und Kapern

INSALATA D'ASPARAGI CON GAMBERI E MELONE

18,50 € 10,50 €

Grüner Salat mit Spargel, Melone, Krabben, Vinaigrette

CONCHIGLIE ALL'ORIENTALE CON TACCHINO

12,00 € 7,50 €

Conchiglie mit Truthahnfleisch, Krabben, Currysahnesauce

FARFALLE AL RAGOUT D'ASPARAGI

17,50 € 9,50 €

Farfalle mit Spargel, Butter-Tomatensauce, Basilikum

SEPPIA ALLA GRIGLIA\*

22,00 € 12,00 €

Sepia von der Grillplatte mit Knoblauch, Petersilie  
und Olivenöl extra vergine, serviert mit Zitrone

GAMBERONI ALLE ERBE CON FUNGHI\*

27,00 € 15,50 €

Hummerkrabben ohne Schale in feiner  
Kräuter-Weißweinsauce mit Champignons

CONGLIO CON GORGONZOLA E MELA COTOGNA\*

22,50 € 13,50 €

Kaninchenrücken mit Gorgonzola und Quittenmus

SCALOPPINE DI VITELLO „MONTE BIANCO" \*

22,00 € 12,00 €

Kalbsschnitzel mit Weißweinsauce,  
Schinken und Pilzen, überbacken mit Käse

BRASATO DI MANZO CON ASPARAGI\*

26,00 € 15,00 €

Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Spargel

**Dessert:**

SORBETTO AL LIMONE CON LIMONCELLO E MENTA

8,00 € 4,50 €

Zitronensorbet mit Limoncello und frischer Minze

## Empfehlungen für den gesamten Monat

BAVETTE SALTATE CON FAVE E PANCETTA

16,00 € 9,00 €

Bavette mit dicken Bohnen, Speck und Zwiebeln

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

22,50 € 12,50 €

Fleischgericht nach Empfehlung des Küchenchefs

BRANZINO AL FORNO CON FAVE

28,00 € 16,00 €

Seewolf im Ganzen im Backofen gegart, mit dicken  
Bohnen, Knoblauch, Kräutern in Zitronen-Weinsauce

GORGONZOLA „COTOGNA"

9,50 € 5,50 €

Gorgonzola auf Quittenmus

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

# COSTA AZZURRA

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

## Mittagskarte Mai 2023

in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr  
wegen des Mittagspreises: **nur Barzahlung und  
kein Rechnungs-Split**



**Grazie per la Vostra fiducia - Danke für Ihre Treue**

**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](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) • Mobil: 0173 5355020