



Mittagskarte Mai 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 1.5. - Sa 11.5		
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PESTO DI AGLIO SELVATICO Gegrillte Zucchini mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto	12,50 €	8,50 €
INSALATA DEL VITICOLTORE Grüne Salate mit Raddicchio, Trauben, Thunfisch, Käse, Thunfisch-Vinaigrette, Eiern, Tomaten, Paprika, Trauben	12,50 €	8,50 €
CARPACCIO AL TARTUFO NERO Rinder-Carpaccio mit schwarzen Scorzone-Trüffeln	19,50 €	13,50 €
ASPARAGI TONNATI Spargel mit Thunfisch-Cremesauce und Kapern	22,00 €	14,50 €
FUSILLI "GRAN GARIBALDI" Fusilli in Bärlauch-Kartoffel-Cremesauce mit etwas Sahne	14,50 €	9,50 €
FARFALLE AL TARTUFO NERO Farfalle mit schwarzen Scorzone-Trüffeln in Sahnesauce	19,50 €	13,50 €
TAGLIATELLE DEL CACCIATORE Weiße Bandnudeln in Sauce aus geschmortem Geflügel mit Mediterrangemüse und etwas Sahne	19,50 €	13,50 €
SEPPIA IN UMIDO ALLA NAPOLETANA Geschmorte Sepia napoletanischer Art mit Kartoffeln	22,50 €	15,00 €
FILETTI DI PESCE DEL GIORNO ALLA MELISSA* Tagesfischfilet mit Melisse in Zitronenbuttersauce	25,00 €	17,00 €
POLLO ALLA CACCIATORA CON PATATE Hähnchenstücke am Knochen, geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Champignons, schwarzen Oliven, Weißwein, etwas Tomate und Kartoffeln	22,50 €	15,00 €
FEGATO CON MELA E CIPOLLE* Kalbsleber mit Apfelspalten, Zwiebeln, in Weißweinsauce	26,00 €	18,00 €
ESCALOPPE DI TACCHINO AL TARTUFO NERO* Truthahnbrustschnitzel mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln in Sahnesauce	29,00 €	19,00 €
Dessert:		
MACEDONIA DI FRUTTA AL MARASCHINO Frischer Obstsalat mit Zitrone, Zucker und Maraschino	11,00 €	6,00 €



Kartenpreis: mittags:

So 12.5. - Mo 20.5.

TACCHINO AL PESTO DI AGLIO SELVATICO Truthahnbrust-Scheiben überzogen mit Bärlauch-Pesto	14,00 €	9,50 €
VERDURA ALLA GRIGLIA ALL'OLIO DI TARTUFO Gegrillte Zucchini, Auberginen, gelbe und rote Paprika, Knoblauch, weißes Trüffelöl, Balsamico	18,50 €	12,50 €
ASPARAGI TRICOLORE Salat aus grünem und weißem Spargel auf Rucolabett mit Tomaten-Concassé, Zwiebeln, Basilikum, Vinaigrette	19,50 €	13,50 €
PENNE ALLA CASSANESE Penne mit Speck in Stängelkohl-Cremesauce	14,00 €	9,00 €
BAVETTE ALLA MARINARA Bavette mit Miesmuscheln, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, scharfen Peperoni, Petersilie	17,00 €	12,00 €
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 €
DUETTO DI PESCE AL FORNO* Zwei Tagesfischfilets aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräutern, Weißwein, Tomatenconcassé und Krabben	32,00 €	22,00 €
ORATA AL FORNO* Wildfang Dorade Royal aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräutern, Zitrone und Weißwein	32,00 €	22,00 €
TACCHINO ALL' UCCELETTO* Truthahnbrust geschnetzelt mit bunter Paprika, Zwiebeln und trockenem Weißwein	23,00 €	15,50 €
BOCCONCINI DI CINGHIALE CON TAGLIATELLE Geschmortes Wildschweinragout, etwas scharf, serviert mit weißen Bandnudeln a la minute al dente zubereitet	25,00 €	17,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AGLI AGRETTI* Kalbsschnitzel in Sahnesauce mit Agretti (Salzkraut oder Mönchsbarth, von der Mittelmeerküste, ähnlich wie dicker Schnittlauch, angenehmer Geschmack)	25,00 €	17,00 €
SOTTOFILETTO DI MANZO AL TARTUFO* Gegrilltes Rumpsteak mit feingehobelten, schwarzen Scorzone-Trüffeln, verfeinert mit weißem Trüffelöl	32,00 €	22,00 €
Dessert:		
DOLCE DEL GIORNO Tagesdessert - Lassen Sie sich überraschen!	8,50 €	5,00 €



Monats-Empfehlung

RAGOUT D' OCA CON TAGLIATELLE AL DENTE 32,00 € 20,50 €
Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochen-splitter dabei sein, dazu weiße Bandnudeln al dente

GRANA PADANO AL MIELE DI MILLE FIORI 15,00 € 9,00 €
Grana Padano-Bröckchen, 18 Monate gereifter Parmesan mit biologischem Tausendblüten-Honig aus der Blumenriviera von einem professionellen Imker

Weinempfehlung: Glas 0,1 5,00 €, Karaffe ¼ L. 8,00 €, Flasche 0,75 L. 22,00 €

PINOT GRIGIO, Reguta, Friaul, Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, mit dunklen Reflexen, delikates Bouquet, fruchtig, angenehm langanhaltender Nachgeschmack

ROSATO Reguta, Friaul, Rebe: Cabernet und Merlot, intensives Rosé, in diesem Wein spiegelt sich die Einfachheit und Farbe einer Familie mit großer Gastfreundlichkeit wider

FRANCONIA, Reguta, Friaul, Rebe: Franconia, Rubinrot, mild, krautiger und weiniger Geschmack mit Unterholzdüft, große Struktur, samtig, abgerundetes Tannin

ROSSO TOSCANA, GAVIOLI, Toscana, Rebe: Sangiovese, leuchtendes rubinrot, wenig, harmonisch, elegant, trocken mit spürbarem aromatischen Anteil
Fl. 0,75 L. 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €

CHIANTI MARCO GAVIO DOCG, Gavioli, Toscana, Rebe: Sangiovese, granatrot, fruchtig, weich, samtig, angenehm trocken
Fl. 0,75 L. 28,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 13,00 €, 3 Fl. 36,00 €

MORELLINO DI SCANSANO Gavioli, Toskana, Sangiovese, Malvasia nera und Ciliegiolo, angebaut auf einer Mandelplantage, granatrote Farbe, intensives, weiches Aroma
Fl. 0,75 L. 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €

ROSSO DI MONTALCINO Gavioli, Toskana, Rebe: Sangiovese Grosso, 2 Jahre Eichenfasserzeugung, rubinrote Farbe, anhaltendes Bouquet, trockener Geschmack mit Waldfrüchten, wenig
Fl. 0,75 L. 54,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 25,00 €, 3 Fl. 65,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Mai 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**