

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte März 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:

Fr 1.3. - So 10.3.

CREMA DI CAVOLO RAPA CON ZUCCHINI

7,50 € 5,00 €

Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer und Zucchini-Einlage

TACCHINO TONNATO

11,50 € 6,00 €

Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

FUNGHI OSTRICA E VERDURA ALLA GRIGLIA

16,00 € 9,00 €

gegrillte Austernpilze, Zucchini, Auberginen, gelbe und rote Paprika, mit Olivenöl und Balsamico

FUSILLI ALLA FINANZIERA D'OCA

12,00 € 6,50 €

Fusilli in Finanzierasauce aus Gänseinnereien, Marsala, getrockneten Steinpilzen, frischen Pilzen und Sahne

PASTA FRESCA AI BROCCOLI

14,00 € 8,50 €

Frische Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli Tomatenstückchen, Parmesan, Peperoni

MERLUZZO SU RATATOUILLE

20,50 € 11,00 €

Seehechtfilet auf Gemüsewürfeln in Provencalesauce

SALMONE AL PEPE VERDE

22,00 € 12,00 €

Lachsfilet auf grüner Pfeffer-Sahnesauce mit Brandy

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ

22,00 € 12,00 €

Wildhasenkeule in Gemüse-Kräuter-Rotwein-Sauce

ENTRECOTE „PRINCIPE DI SAVOIA“

25,00 € 14,50 €

Rumpsteak mit Austernpilzen auf Sahnesauce und weißen Bianchetto Trüffeln

Mo 11.3. - So 17.3.

INSALATA MISTA CON FUNGHI E NOCE DI COCCO

8,00 € 5,00 €

Bunter Salat mit Pilzen, Olivenöl, Balsamico, Kokosraspeln

COCKTAIL DI GAMBERETTI E MELONE

12,50 € 6,50 €

Krabben und Melone auf Salat mit Cocktailsauce

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

DUETTO DI ANTIPASTI DI CARNE

15,00 € 8,00 €

Rindercarpaccio, Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

PENNE ALLA „SAI MI TU“

11,00 € 6,50 €

Penne mit Bolognese-Curry-Sahnesauce

BAVETTE „PINCOPALLINO“

11,00 € 6,50 €

Bandnudeln mit Gemüsestreifen, grünem Pfeffer, etwas Tomatensauce und Peperoni

LUCIOPERCA ALLO ZAFFERANO

21,00 € 11,00 €

Zanderfilet in Safran-Sahnesauce

GAMBERONI ALLA CREMA CON BRANDY

24,50 € 14,50 €

Hummerkrabben in Brandy-Sahnesauce

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO

19,50 € 10,00 €

Tages-Fleischgericht nach Belieben des Küchenchefs

FILETTO DI MANZO ALL'UVA NERA

24,50 € 14,50 €

Rinderfilet auf Sahnesauce mit schwarzen Trauben

Mo 18.3. - So 24.3.

ZUPPA TOSCANA CON FUNGHI

8,50 € 5,00 €

toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Basilikum und Champignon-Einlage

PATATE IN SALSA VERDE

9,50 € 6,00 €

Kartoffelspalten mit grüner Sauce aus Petersilie

ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO

15,00 € 8,00 €

gemischte Vorspeise nach Tagesangebot

FARFALLE AL CURRY E ANANAS

11,00 € 6,50 €

Farfalle in Curry-Sahnesauce mit frischer Ananas

SPAGHETTI AL SALMONE E VERDURA

12,00 € 7,50 €

Spaghetti mit Lachs und Gemüsestreifen

CALAMARI FRITTI

19,50 € 10,00 €

Gebackener Tintenfisch mit Sauce tartare

SCORFANO „MICHELANGELO“

22,50 € 12,00 €

Rotbarschfilet in Estragon-Sahnesauce mit Brandy und Weißwein, gratiniert mit Parmesan

TACCHINO ALLA CERTOSINA

18,50 € 9,50 €

Truthahnschnitzel mit Zwiebeln, Krabben und Erbsen, in Tomaten-Sahnesauce

TRIO DI CARNE AL PEPE VERDE

21,00 € 11,00 €

Dreierlei Fleischsorten, gegrillt, auf grüner Pfeffersahnesauce



Kartenpreis: mittags:

Mo 25.3. - So 31.3.		
INSALATA DEL PIRLA CON UVA	10,50 €	6,00 €
diverse Salate mit Trauben, Käse, Thunfisch, Schinken, Vinaigrette, Tomaten, Eiern und grüner Paprika		
MELANZANE ALLA NAPOLETANA	11,50 €	6,50 €
Panierte Auberginenscheiben auf Tomatensauce, überbacken mit mildem Käse und Oregano		
TORTIGLIONI AI PEPERONI	10,50 €	6,00 €
Tortiglioni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, roter Paprika, Peperoni und Parmesan		
PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA	15,00 €	8,00 €
Riesen Maccheroni, gefüllt mit Ricotta und Gänsefleisch, auf Béchamel-Tomatensauce, Basilikum, überbacken		
SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA	19,50 €	10,00 €
Sepia, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln, Erbsen		
TRIO DI PESCE AL FORNO	21,00 €	11,50 €
Seehecht, Zander, Rotbarsch aus dem Backofen mit Weißwein, Kräutern und etwas Knoblauch		
SCALOPPINE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA	21,00 €	11,50 €
Kalbsschnitzel in Pizzaiolasauce mit Knoblauch, Petersilie, Anchovis, Oliven, Kapern und Oregano		
ENTRECOTE SU RUCOLA CON OLIO E BALSAMICO	22,00 €	12,50 €
Premium-Rumpsteak auf Rucola mit Olivenöl, Balsamico		
Angebot für den gesamten Monat		
TEGAME „MONTE MARE“ CON GNOCCHI		
Pfanne mit vier gegrillten Lammcarré-Koteletts und vier Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, scharfe Peperoni und Gnocchi geschwenkt mit Butter und Salbei		
	44,00 €	25,00 €
Kleine Mittagsdesserts und Käse		
SORBETTO AL CASSIS		3,50 €
Cassis-Sorbet mit Trauben		
PANNA COTTA CON FRUTTA		4,00 €
Dessert aus gekochter Sahne mit Früchten		
CASSATA DI PANETTONE		4,50 €
Cassata aus Panettone mit Sultaninen und kandierten Früchten, gefüllt mit Eis		
PARMIGIANO CON UVA NERA		5,00 €
Parmesanbröckchen mit schwarzen Trauben		



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte März 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**