

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte März 2020 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:

So 1.3. - So 8.3.

ZUPPA DI PATATE E CAROTTE CON PANCETTA 7,50 € 5,00 €

Kartoffel- und Karotten-Suppe mit Bauchspeck

TACCHINO TONNATO 11,50 € 7,00 €

Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

INSALATA DEL PESCATORE 12,50 € 7,50 €

Gebratene Lachsstückchen auf diversen Salaten, warme Vinaigrette, Parmesanraspeln und garniert mit Tomaten

FUSILLI ALLA FINANZIERA 14,00 € 7,00 €

Fusilli in Sahnesauce mit Geflügelinnereien, getrockneten Steinpilzen und frischen Champignons

BAVETTE CON CARCIOFI 15,00 € 8,00 €

Bavette mit frischer Artischocken Julienne, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoni

SCORFANO SU SPINACI ALLA CREMA 21,00 € 11,00 €

Rotbarschfilet auf Spinatbett in Sahnesauce

SALMONE AL PEPE ROSA 22,00 € 12,00 €

Lachsfilet in Sahnesauce, rosa Pfeffer, Brandy, Senf

PIATTO DI CARNE DEL GIORNO 19,50 € 10,50 €

Tagesfleischgericht nach Art des Küchenchefs

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ 21,00 € 11,00 €

Wildhasenkeule geschmort, in Rotweinsauce mit Gemüsefond und feinen Gewürzen

Mo 9.3. - So 15.3.

BRUSCHETTA CON CAPONATA SU PANE CASERECCIO 7,00 € 4,50 €

zwei Bruschetta mit napoletanischer Auberginenfarce auf gegrilltem kalabrischem Brot, im Holzofen gebacken

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA 11,50 € 7,00 €

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan und Dressing

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

PENNE AL RAGOUT D'OCA 14,50 € 7,50 €

Penne mit Gänsefleisch Ragout in Bratensauce

PASTA FRESCA ALLA BARESE 15,00 € 8,00 €

FrISChe Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomatenstückchen, Parmesan, Anchovis, Peperoni

SEPPIA IN UMIDO CON PATATE E CARCIOFI 21,50 € 11,50 €

Sepia-Tintenfisch, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln und frISChe Artischocken

LUCIOPERCA ALLA SENAPE 22,50 € 12,00 €

Zanderfilet in Senf-Sahnesauce mit Cornichons, trockenem Weißwein, abgeschmeckt mit Brandy

TACCHINO AL FUNGHETTO 19,50 € 10,00 €

Truthahnbrust mit frischen Champignons, Knoblauch, Kräutern in Tomatensahnesauce

SALTIMBOCCA DI MAIALE 19,50 € 10,00 €

Schweinerückenschnitzel in herb-aromatischer Weißweinsauce mit Parmaschinken, Salbei

Mo 16.3. - So 22.3.

INSALATA DU CHEF 9,50 € 6,00 €

Salate mit Radicchio, Käse, Thunfisch, Schinken, Thunfisch-Vinaigrette, Tomaten, Eiern, Gurken, Oliven und Paprika

VITELLO CON SALSA AL PEPERONE 11,50 € 7,00 €

Kalbsscheiben überzogen mit roter Paprika-Salsa

FARFALLE AL TONNO PICCANTI 14,50 € 7,50 €

Farfalle mit Thunfisch in scharfer Provençalesauce

PACCHERI RIPIENI AL CINGHIALE E RICOTTA 15,00 € 8,00 €

Riesen Maccheroni mit Wildschwein- und Ricottafüllung, auf Tomatensauce, Béchamel, gratiniert mit Gorgonzola

MERLUZZO SU SALSA TOSCANA 21,00 € 11,50 €

Seehechtfilets auf toskanischer Tomaten-Brot-Sauce

GAMBERONI SGUSCIATI AL BURRO E BALSAMICO 24,00 € 13,00 €

6 - 7 Hummerkrabben ohne Schale in Butter gebraten, beträufelt mit Balsamico

PETTI DI POLLO ALL'ORTOLANO 19,50 € 10,00 €

Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce

CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 24,00 € 13,00 €

rosa gebratenes Rumpsteak, grüne Pfeffer-Sahnesauce



Kartenpreis: mittags:

Mo 23.2. - Di 31.3.

MELANZANE ALLA NAPOLETANA IN TERRINA Minipizza aus panierten Auberginenscheiben in Terrine auf Tomatenbett, überbacken mit Käse	12,50 €	7,00 €
MOZZARELLA E PROSCIUTTO Mozzarella umrandet mit luftgetrocknetem Schinken	14,00 €	8,00 €
PENNE ALLA COSENTINA Penne mit Sardinen mit Gräten, Topepo Paprika, Fenchel- Samen und gebackenen schwarzen Oliven (mit Kernen), bestreut mit kalabrischen Kräuter-Brotstreuseln	13,50 €	7,50 €
PACCHERI RIPIENI AL CERVO E RICOTTA Riesen Maccheroni, mit Reh- und Ricotta Füllung, Tomaten- sauce, Béchamel, gratiniert mit Parmesan, Butterflocken	15,00 €	8,00 €
GAMBERI E CALAMARI FRITTI Garnelen und Tintenfisch frittiert, separate Tartarsauce	22,00 €	12,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA Zwei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie	24,00 €	13,00 €
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA Entenbrust auf Rucola mit Olivenöl und Balsamico	21,00 €	11,00 €
BRASATO DI MANZO CON CARCIOFI Rinderbraten in Rotweinsauce mit frischen Artischocken	22,00 €	11,50 €

4 Gänge - Menuangebot des Monats 49,00 € 26,00 €

CREMA DI FINOCCHI CON CARCIOFI Fenchelcremesuppe mit frischer Artischocken-Einlage		
PASTA FRESCA AL RAGOUT DI CINGHIALE Frische Nudeln mit Wildschwein Ragout in Bratensauce		
PIATTO DI PESCE O DI CARNE DEL GIORNO Tagesfisch- oder Fleischgericht nach Art des Küchenchefs		
TARTUFO BIANCO Vanille-Zabaione-Eis-Trüffel, Kaffee-Creme-Füllung, Kokosstreusel		

Kleine Mittagsdesserts und Käse

PANNA COTTA Dessert aus gekochter Sahne und Karamell	4,00 €
SORBETTO DEL GIORNO CON FRUTTA Tagessorbet mit Früchten und Prosecco im Weinglas	5,00 €
TARTUFO AL LIMONCELLO Zitroneneis mit Zitronencremeherz und Baiser-Streuseln	5,00 €
NOCI DI PARMIGIANO CON CREMA DI BALSAMICO frische Parmesannüsschen mit Ponti-Crema di Balsamico	6,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte März 2020

(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 der Mittags- und Speisekarte mit 20 %
to go - Rabatt, (vom Kartenpreis) nur mittags**



Küche täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr, 47057 Duisburg, Danziger Str. 26
info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Tel.: **02 03-37 00 44**