



Mittagskarte März 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:	
Mi 1.3. - So 5.3.		
PATATE CON TONNATO E POLVERE DI CAFFÈ	11,00 €	7,00 €
Kartoffeln mit Thunfischsauce und Espressokaffeepulver		
INSALATA DI FINOCCHI CON GAMBERI	14,00 €	8,50 €
Fenchel-Julienne-Salat, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, garniert mit 4 Tiefsee-Garnelen, bestreut mit Parmesan		
FARFALLE AL PROSCIUTTO E PANNA	12,50 €	7,50 €
Farfalle mit ital. Kochschinken in Sahnesauce		
TAGLIATELLE ALLA FINANZIERA AI DUE FUNGHI	16,00 €	9,50 €
Tagliatelle in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Gänse- Innereien, getrockneten Steinpilzen und Champignons		
MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA CON CURRY	22,00 €	12,50 €
Seehechtfilet auf Curry-Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico		
SCORFANO "MICHELANGELO"*	24,00 €	14,50 €
Rotbarschfilet, in Brandy-Weißwein-Sahnesauce, mit Estragon, gratiniert mit Parmesan		
PETTI DI POLLO „BARTOLOMEA” *	20,50 €	11,50 €
Hähnchenfilets in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce		
BRASATO DI MANZO*	21,50 €	12,50 €
Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce		
Dessert:		
GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO	7,50 €	4,50 €
Vanille-Eis mit gereiftem Balsamico		
Mi 15.3. - So 19.3.		
ZUCCHINI CON SALSA AL PEPERONE	11,00 €	7,00 €
Gegrillte Zucchini überzogen mit Paprika-Tomaten-Salsa		
SARDINE MARINATE SU CARPACCIO DI POMODORO	13,00 €	7,50 €
Marinierte Sardinenfilets auf Tomatencarpaccio		
MANZO IN SALSA VERDE	15,00 €	8,50 €
Gekochte Rindfleischscheiben überzogen mit herzhafter, grüner Petersilien-Sauce		



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI ALLA „SAI MI TU“	13,50 €	8,00 €
Fusilli in Bolognese-Curry-Sahnesauce		
BAVETTE CON CALAMARI	16,00 €	9,50 €
Bavette mit Calamari, Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenstückchen, scharfen Peperoni		
SALMONE SU CREMA DI PISELLI CON GAMBERETTI*	23,00 €	13,50 €
Lachsfilet auf Erbsen-Püree mit Krabben		
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON AGLIO*	26,00 €	14,50 €
Hummerkrabben ohne Schale mit Sahne und Knoblauch		
TACCHINO „MARE MONTI“ *	21,00 €	11,50 €
Truthahnschnitzel mit Krabben, Pilzen, Tomaten, Sahne		
CONTROFILETTO DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO*	24,00 €	14,50 €
Gegrilltes Rumpsteak auf Beerenfrüchte-Rotwein-Sauce		
Dessert:		
TARTUFO BIANCO	7,50 €	4,50 €
Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, mit Kaffeecremefüllung		
Mo 20.3. - So 26.3.		
INSALATA BORDIGHERA	11,50 €	7,50 €
Grüner Salat mit Radicchio, Spinat, Broccoli, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Balsamico, Tomaten und Gurken		
PROSCIUTTO CRUDO SU MOZZARELLA	13,50 €	8,50 €
Roher Schinken auf Mozzarella mit Olivenöl extra vergine		
CONCHIGLIE AI PORRI E GAMBERETTI	13,50 €	8,00 €
Conchiglie in Sahnesauce mit Porrée und Krabben		
SPAGHETTI ALLA TOSCANA	13,50 €	8,00 €
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Spinat		
SEPPIA CON CIPOLLA E FUNGHI*	21,50 €	12,00 €
Sepia, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Oliven		
LUCIOPERCA AL LIMONE E BASILICO*	22,50 €	13,00 €
Zanderfilet in Zitronenbittersauce mit Basilikum		
SCHIENA DI CONIGLIO ALLE ERBE FINI*	21,50 €	12,00 €
Kaninchenrücken in Weißweinsauce mit feinen Kräutern		
FEGATO ALLA VENEZIANA*	22,50 €	13,00 €
Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln in Weißweinsauce		
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRUTTA	7,50 €	4,50 €
Creme Karamell mit frischen Früchten		

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 27.3. - Fr 31.3.

ANTIPASTO „TRICOLORE“

15,00 € 9,00 €

Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Truthahn mit Petersiliensauce

INSALATA MISTA CON TACCHINO

11,50 € 7,50 €

Gemischter Salat, gebratene Truthahnbrust, Vinaigrette

RIGATONI CON VERZA E PANCETTA

13,50 € 8,00 €

Rigatoni mit Wirsing und Speck in Sahnesauce

PENNE ALLA CREMA CON BROCCOLI

13,50 € 8,00 €

Penne in Sahnesauce mit Brokkoli

DUETTO DI PESCE AL FORNO*

24,50 € 15,00 €

Zweierlei Fischfilets, im Backofen gegart mit leichter Weißweinsauce

GAMBERONI SGUSCIATI ALLA DOMENICANA*

27,50 € 16,00 €

Hummerkrabben ohne Schale in Sahnesauce mit Barcelò-Rum

ESCALOPPE DI MAIALE „BARTOLOMEO“ CON FUNGHI*

23,00 € 13,50 €

Schweinerückenschnitzel in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce, mit Champignons

ESCALOPPE DI VITELLO MEDITERRANE*

24,00 € 14,00 €

Kalbsschnitzel mit gegrillter bunter Paprika in Provencalesauce mit Knoblauch und Kräutern

CONTROFILETTO ALLA BARBARESCA*

24,50 € 15,00 €

Rumpsteak mit schwarzem, gestoßenen Pfeffer, Thymian, in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce

Dessert:

TARTUFO NERO

7,00 € 4,50 €

Trüffel aus Schokoladeneis, mit weißer Nougatfüllung

Empfehlung für den gesamten Monat

PAPPARDELLE ALLA CREMA CON GAMBERONI

21,50 € 15,00 €

Pappardelle in Sahnesauce mit Hummerkrabben ohne Schale, Estragon, Pernod, Parmesan

FILETTO DI MANZO AL JIM BEAM SU MELA COTOGNA

28,00 € 18,00 €

Zartes Rinderfilet englisch gebraten, flambiert mit Jim Beam Whiskey, auf Quittenmus

MATRIMONIO DI PESCE E CARNE

39,00 € 27,00 €

Gegrilltes Rinderfilet auf scharfer Provencalesauce mit Hummerkrabben ohne Kopf und Schale

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte März 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 • www.costa-azzurra.de • Mobil: **0173 5355020**