

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mittagskarte März 2023

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 1.3. - So 5.3.

PATATE CON TONNATO E POLVERE DI CAFFÈ Kartoffeln mit Thunfischsauce und Espressokaffeepulver	11,00 €	7,00 €
INSALATA DI FINOCCHI CON GAMBERI Fenchel-Julienne-Salat, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, garniert mit 4 Tiefsee-Garnelen, bestreut mit Parmesan	14,00 €	8,50 €

FARFALLE AL PROSCIUTTO E PANNA Farfalle mit ital. Kochschinken in Sahnesauce	12,50 €	7,50 €
TAGLIATELLE ALLA FINANZIERA AI DUE FUNGHI Tagliatelle in Sahnesauce mit Gänsefleisch, Gänse-Innereien, getrockneten Steinpilzen und Champignons	16,00 €	9,50 €

MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA CON CURRY Seehechtfilat auf Curry-Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico	22,00 €	12,50 €
SCORFANO "MICHELANGELO" Rotbarschfilet, in Brandy-Weißwein-Sahnesauce, mit Estragon, gratiniert mit Parmesan	24,00 €	14,50 €

PETTI DI POLLO „BARTOLOMEA“ * Hähnchenfilets in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce	20,50 €	11,50 €
BRASATO DI MANZO* Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	21,50 €	12,50 €

Dessert: GELATO VANIGLIA AL BALSAMICO Vanille-Eis mit gereiftem Balsamico	7,50 €	4,50 €
Mi 15.3. - So 19.3.		

ZUCCHINI CON SALSA AL PEPERONE Gegrillte Zucchini überzogen mit Paprika-Tomaten-Salsa	11,00 €	7,00 €
SARDINE MARINATE SU CARPACCIO DI POMODORO Marinierte Sardinenfilets auf Tomatencarpaccio	13,00 €	7,50 €

MANZO IN SALSA VERDE Gekochte Rindfleischscheiben überzogen mit herzhafter, grüner Petersilien-Sauce	15,00 €	8,50 €
---	---------	--------

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

FUSILLI ALLA „SAI MI TU“ Fusilli in Bolognese-Curry-Sahnesauce	13,50 €	8,00 €
BAVETTE CON CALAMARI Bavette mit Calamari, Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenstückchen, scharfen Peperoni	16,00 €	9,50 €

SALMONE SU CREMA DI PISELLI CON GAMBERETTI* Lachsfilet auf Erbsen-Püree mit Krabben	23,00 €	13,50 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON AGLIO* Hummerkrabben ohne Schale mit Sahne und Knoblauch	26,00 €	14,50 €

TACCHINO „MARE MONTI“ * Truthahnschnitzel mit Krabben, Pilzen, Tomaten, Sahne	21,00 €	11,50 €
CONTROFILETTO DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO* Gegrilltes Rumpsteak auf Beerenfrüchte-Rotwein-Sauce	24,00 €	14,50 €

Dessert:

TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaione Eis, mit Kaffeecremefüllung	7,50 €	4,50 €
Mo 20.3. - So 26.3.		

INSALATA BORDIGHERA Grüner Salat mit Radicchio, Spinat, Broccoli, Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Balsamico, Tomaten und Gurken	11,50 €	7,50 €
PROSCIUTTO CRUDO SU MOZZARELLA Roher Schinken auf Mozzarella mit Olivenöl extra vergine	13,50 €	8,50 €

CONCHIGLIE AI PORRI E GAMBERETTI Conchiglie in Sahnesauce mit Porrée und Krabben	13,50 €	8,00 €
SPAGHETTI ALLA TOSCANA Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und Spinat	13,50 €	8,00 €

SEPPIA CON CIPOLLA E FUNGHI* Sepia, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Oliven	21,50 €	12,00 €
LUCIOPERCA AL LIMONE E BASILICO* Zanderfilet in Zitronenbuttersauce mit Basilikum	22,50 €	13,00 €

SCHIENA DI CONIGLIO ALLE ERBE FINI* Kaninchenrücken in Weißweinsauce mit feinen Kräutern	21,50 €	12,00 €
FEGATO ALLA VENEZIANA* Kalbsleber geschnetzelten mit Zwiebeln in Weißweinsauce	22,50 €	13,00 €

Dessert: CREME CARAMEL CON FRUTTA Creme Karamell mit frischen Früchten	7,50 €	4,50 €
Mi 15.3. - So 19.3.		



Mo 27.3. - Fr 31.3.

ANTIPASTO „TRICOLORE“

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

INSALATA MISTA CON TACCHINO

Gemischter Salat, gebratene Truthahnbrust, Vinaigrette

RIGATONI CON VERZA E PANCETTA

Rigatoni mit Wirsing und Speck in Sahnesauce

PENNE ALLA CREMA CON BROCCOLI

Penne in Sahnesauce mit Brokkoli

DUETTO DI PESCE AL FORNO*

Zweierlei Fischfilets, im Backofen gegart mit leichter Weißweinsauce

GAMBERONI SGUSCIATI ALLA DOMENICANA*

Hummerkrabben ohne Schale in Sahnesauce mit Barcelò-Rum

ESCALOPPE DI MAIALE „BARTOLOMEO“ CON FUNGHI*

Schweinerückschnitzel in Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce, mit Champignons

ESCALOPPE DI VITELLO MEDITERRANE*

Kalbsschnitzel mit gegrillter unter Paprika in Provencalesauce mit Knoblauch und Kräutern

CONTROFILETTO ALLA BARBARESCA*

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

Dessert:

TARTUFO NERO

Trüffel aus Schokoladeneis, mit weißer Nougatfüllung

Kartenpreis: mittags:

15,00 € 9,00 €

11,50 € 7,50 €

13,50 € 8,00 €

13,50 € 8,00 €

24,50 € 15,00 €

27,50 € 16,00 €

23,00 € 13,50 €

24,00 € 14,00 €

24,50 € 15,00 €

7,00 € 4,50 €

Empfehlung für den gesamten Monat

PAPPARDELLE ALLA CREMA CON GAMBERONI

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

21,50 € 15,00 €

FILETTO DI MANZO AL JIM BEAM SU MELA COTOGNA

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

28,00 € 18,00 €

MATRIMONIO DI PESCE E CARNE

Gegrilltes Rinderfilet auf scharfer Provencalesauce mit Hummerkrabben ohne Kopf und Schale

39,00 € 27,00 €

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