COSTA AZZURRA
RISTORANTE PARTYSERVICE

Mittagskarte März 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:
Fr 1.3. - So 10.3.		
CARPACCIO DI PATATE IN SALSA VERDE Kartoffel-Carpaccio überzogen von herzhafter grüner Petersilien-Sauce	12,00 €	7,50 €
INSALATA DI FINOCCHI CON POLLO ROSOLATO Fenchelsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,50 €	8,00 €
CONCHIGLIE ALL'ORTOLANO Conchiglie mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce	15,00 €	9,50 €
TAGLIATELLE ALLA BORDIGOTTA grüne Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Rindfleischstückchen und ital. Kochschinken	16,00 €	10,50 €
SEPPIE CON PISELLI E PATATE* Sepia geschmort mit Erbsen, Zwiebeln und Kartoffeln	23,00 €	16,00 €
TRIGLIE ALLA LIVORNESE* Rotbarben aus Wildfang, in Tomaten-Weißweinsauce, mit Knoblauch, Kapern, Petersilie	32,00 €	22,00 €
Große DORADE ROYAL AL FORNO* Wildfang, für 4 Personen aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräutern, Zitrone, in Weißweinsauce (40 Minuten Zubereitungszeit)	136,00 €	86,00 €
PETTI DI POLLO CON PEPERONI* Hähnchenbrustfilets in Paprika-Sahnesauce	22,00 €	14,50 €
SCHIENA DI CONIGLIO ALLA BARBARESCA* Kaninchenrücken in kräftiger Rotweinsauce mit Thymian, schwarzem, gestoßenen Pfeffer	23,50 €	15,50 €
Dessert:		
MOUSSE DI LIMONE Feine Zitronenmousse	7,50 €	4,50 €
Mo 11.3. - So 17.3.		
INSALATA „SANREMO“ grüne Salate mit Radicchio, Spinat, Broccoli, frischen Champignons, Käse, Knoblauch, roten Zwiebeln, Cocktail-Vinaigrette, Tomaten, Gurken und Oliven	11,50 €	7,50 €

COSTA AZZURRA
RISTORANTE PARTYSERVICE

	Kartenpreis:	mittags:
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	13,50 €	8,50 €
FUSILLI AL TONNO Fusilli mit Thunfisch, Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce	16,00 €	10,50 €
BAVETTE CON FUNGHI, AGLIO E OLIO Bavette mit Champignons, Knoblauch und Olivenöl	17,50 €	12,00 €
LUCIOPERCA AL PROSECCO* Zanderfilets in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben	25,00 €	16,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI AL RON BARCELÓ* Hummerkrabben ohne Schale in Barceló-Rum-Sauce	28,00 €	18,00 €
BRASATO DI MANZO* Rinderbraten in kräftiger Rotwein-Bratensauce	23,00 €	15,50 €
FEGATO ALLA VENEZIANA* Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln in Weißweinsauce	26,00 €	17,50 €
Dessert:		
PANNA COTTA CON FRUTTA Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Tagesfrüchten	8,00 €	5,00 €
Mo 18.3. - So 24.3.		
MAIALE AL PEPERONE Schweinerücken-Scheiben mit scharfer Paprikasalsa	13,50 €	8,50 €
PROSCIUTTO E MELONE Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone	14,00 €	9,00 €
PENNE ALLA TOSCANA Penne in Sahnesauce mit frischem Spinat, Knoblauch	15,00 €	9,50 €
CAPELLINI AI CALAMARI Capellini mit Tintenfisch in Provencale-Sauce	17,50 €	12,00 €
SCORFANO "MICHELANGELO" * Rotbarschfilet, Brandy, Weißwein, gratiniert mit Parmesan	25,00 €	16,00 €
SALMONE ALL'ARANCIO* Lachsfilet mit frischer Orangen-Buttersauce	27,00 €	18,50 €
TACCHINO ALLA CERTOSINA* Truthahnschnitzel mit Krabben und Erbsen, in Tomatensahnesauce	23,00 €	15,50 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA* Kalbsschnitzel in Marsalawein-Sahnesauce	25,00 €	16,00 €
Dessert:		
TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneeis, mit Kaffee-Cremefüllung	8,00 €	5,00 €

COSTA AZZURRA

RISTORANTE PARTYSERVICE

	Kartenpreis:	mittags:
Mo 25.3. - So 31.3.		
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA Gegrillte Zucchini mit Olivenöl, Balsamico, rosa Pfeffer	11,00 €	7,00 €
CARPACCIO DI MANZO E VITELLO TONNATO Rindercarpaccio und Vitello Tonnato	15,00 €	9,50 €
SPAGHETTI ALLA „SAI MI TU“ Spaghetti in Bolognese-Curry-Sahnesauce	15,00 €	9,50 €
MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI Maccheroni in Sahnesauce, gratiniert mit 4 Käsesorten	15,50 €	10,00 €
CALAMARI FRITTI* Gebackener Tintenfisch serviert mit hausgemachter Sauce tatare und kleinem, gemischten Salat	22,00 €	15,00 €
DUETTO DI PESCE AL FORNO* Zwei Tagesfischfilets aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräutern, Weißwein, Tomaten-Concassé und Krabben	27,00 €	18,50 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA* Schweinerückenschnitzel in Provençalesauce mit Pilzen	23,00 €	15,50 €
CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE* Premium-Rumpsteak auf grüner Pfeffersahnesauce	25,00 €	17,00 €
Dessert:		
TARTUFO NERO Schwarzer Schokoladeneistrüffel mit weißem Nougat	8,00 €	5,00 €

Monats-Empfehlung

VERDURA MISTA GRATINATA AL FORNO Tagesgemüse auf Béchamel-Tomatensauce, gratiniert mit mildem Käse, Butterflocken und Parmesan	16,50 €	10,50 €
PASTA FRESCA ALLA NORMA PICCANTI Frische Nudeln aus Apulien mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Kräutern, in Tomatensauce	18,00 €	12,50 €
RAGOUT D‘ OCA CON TAGLIATELLE AL DENTE 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	32,00 €	20,50 €
MATRIMONIO DI PESCE E CROSTACEI nur für 2 Personen p. P. Hochzeit aus Skreifilet und roten Tiefsee-Hummerkrabben, in Butter-Zitronensauce	37,00 €	26,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978 UNTER GLEICHER LEITUNG

RISTORANTE PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte März 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**