



Mittagskarte November 2018 von 12:00 bis 14:30

MENU EMILIO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 15,00 €, Differenz als Aufpreis	13,00 €
MENU FAUSTO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 22,00 €, Differenz als Aufpreis	17,00 €
MENU LORENZO Suppe oder kleine Vorspeise und Hauptgericht aus der Karte bis 27,00 €, Differenz als Aufpreis	21,00 €

Kartenpreis: mittags:

Do 1.11. - So 11.11.

CARPACCIO DI FINOCCHIO E COCKTAIL CON GAMBERETTI Carpaccio aus Fenchel mit scharfer Cocktailsauce, bestreut mit roter Paprika, garniert mit Krabben	14,00 €	7,50 €
INSALATA AUTUNNALE Salat mit kurz gebratenem Kürbis, getrockneten Tomaten, Pecorino, Kürbiskernöl, Kräuternessig und Kürbiskernen	11,50 €	6,50 €
FUSILLI ALLA PIZZAIOLA Fusilli mit Tomate, Mozzarella, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Oregano, Basilikum und Olivenöl	11,00 €	6,50 €
TORTELLINI ALLA PANNA E ZUCCA gefüllte weiße Nudeltaschen in Sahnesauce mit italienischem Kochschinken, Kürbis und Parmesan	12,00 €	7,50 €
SCORFANO ALLA LIGURE Rotbarsch im Backofen gegart mit Kartoffeln, Tomaten, in Weißweinsauce mit Oliven, Kräutern, Knoblauch	22,00 €	11,50 €
LUCIOPERCA AL LIMONE E BASILICO Zanderfilet in Zitronenbittersauce mit Basilikum	22,00 €	11,50 €
ARROSTO DI CAPRIOLO ALLA ZUCCA Rehbraten mit Kürbis in kräftiger Rotweinsauce	24,00 €	12,50 €
PETTI DI POLLO ALLO SCALOGNO Hähnchenbrustfilets mit Schalotten, Rotwein-Tomatensauce	18,00 €	9,50 €
ENTRECOTE SU ZUCCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak auf gegrilltem Kürbis mit Kürbiskernöl	22,00 €	12,00 €

Mo 12.11. - So 18.11.

INSALATA DU CHEF CON UVA grüne Salate mit Radicchio, Thunfisch, italienischem Kochschinken, Käse, Thunfisch-Vinaigrette, Trauben, Eiern, Oliven, grüner Paprika	11,00 €	6,50 €
--	---------	--------



VERDURA ALLA GRIGLIA Gegrillte Tagesgemüsesorten mit Olivenöl, Balsamico	13,00 €	mittags: 7,00 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E GAMBERETTI Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, Krabben	12,00 €	6,50 €
FARFALLE ALLA CREMA CON FUNGHI E ZUCCA Schmetterlingsnudeln in Sahnesauce mit Pilzen, Kürbis	12,00 €	6,50 €
MERLUZZO ALLA CREMA DI PESTO Seehechtfilet auf Sahnesauce mit Basilikumpesto	21,00 €	11,00 €
SALMONE AL VINO BIANCO CON UVA Lachsfilet in leichter Weißweinsauce mit Trauben	21,00 €	11,00 €
FEGATO CON CIPOLLE E MELA Kalbsleber mit Apfelstücken und gerösteten Zwiebeln	21,00 €	11,00 €
ENTRECOTE AL PEPE ROSA Premium Rumpsteak auf rosa Pfeffersahnesauce	21,00 €	11,00 €

Mo 19.11. - So 25.11.

MOZZARELLA E POMODORO SU RUCOLA Mozzarella und Tomaten auf Rucolasalat, mit roten Zwiebeln, Olivenöl extra vergine, Balsamico	12,50 €	6,50 €
CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO Rindercarpaccio mit Parmesanraspeln, fein gehobelten Trüffeln; Zitronen-Ölivenöl-Marinade, weißem Trüffelöl	15,00 €	8,00 €
PENNE ALL' ORTOLANO Penne mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce	10,00 €	6,00 €
TAGLIATELLE ALLA BORDIGOTTA grüne Bandnudeln in Tomaten-Sahnesauce mit Rindfleischstückchen und Schinken	12,00 €	7,00 €
MERLUZZO „SANREMO“ Seehechtfilet in Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie, Kapern, Oliven und Brandy	19,50 €	10,00 €
GAMBERONI „ROSITA“ Hummerkrabben, ohne Schale, in Weißweinsauce mit vielen frischen Knoblauchscheiben und Petersilie	24,00 €	13,00 €
SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA Kalbsschnitzel mit Salbei und luftgetrockneter Schinken in Weißweinsauce	21,00 €	11,00 €
COSCIA D'OCA Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	21,50 €	13,50 €



Kartenpreis: mittags:

Mo 26.11. – Fr 30.11.

CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico	7,00 €	4,50 €
ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, luftgetrocknetem Schinken auf Melone und Vitello tonnato	15,00 €	8,00 €
MACCHERONI ALLA SALERNITANA Maccheroni mit Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Speck, Paprika und Parmesan - etwas scharf -	10,50 €	6,00 €
PASTA FRESCA AL SALMONE Frische Tagesnudeln in Sahnesauce mit frischem Lachs	12,00 €	7,00 €
SCORFANO ALLA MILANESE Rötbarschfilet paniert und in Butter gebraten	21,00 €	11,00 €
TRIO DI PESCE ALLA GRIGLIA Dreierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA Schweinerückenschnitzel in Provencalesauce mit frischen Champignons	19,50 €	10,00 €
MEDAGLIONI DI FILETTO ALLA BARBARESCA Gegrillte Rinderfiletmedaillons mit schwarzem gestoßenen Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian	24,00 €	14,00 €

Angebot für den gesamten Monat November

MAREMONTI „GIUSEPPE VERDI“ AL TARTUFO 3 gebratene Hummerkrabben und 1 englisch gegrilltes Rinderfilet mit weißem Trüffelöl, schwarzen Scorzone-Trüffeln, Balsamico, an weißen Bandnudeln al dente, mit frischem Tomaten-Concassé, in Butter geschwenkt	44,00 €	25,00 €
--	---------	---------

Mittagsdesserts und Käse

GELATO VANIGLIA CON OLIO DI ZUCCA Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	4,00 €
AFFOGATO AL MARSALA Walnuss-Eis ertränkt in heißem Marsalawein	5,00 €
CREME CARAMEL SU MOUSSE DI PRUGNE Karamell Eierpudding auf hausgemachtem Pflaumenmus	5,00 €
CASSATA SICILIANA (nur Paarweise) p. P.	3,00 €
Cassata aus Pistazieneis mit Ricotta, kandierte Früchten und Schokoladenüberzug	
PARMIGIANO AL TARTUFO Parmesannüsschen mit schwarzen Trüffeln und weißem Trüffelöl	7,00 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte November 2018

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**



Francesco Tallarico Giovanni Murgia Ursula & Gianni Lattarulo Modesto Paoli Gaetano Mastrodonardo

40 Jahre Costa Azzurra

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

Die Mittagskarte können Sie gern mitnehmen