



Mittagskarte November 2022

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 2.11. - So 6.11.		
CREMA DI ZUCCA AL BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Balsamico	9,50 €	5,50 €
INSALATA ALLA ZUCCA Diverse Salate mit gegrilltem Kürbis, getrockneten Tomaten, Pecorino, Kürbisöl, Kräuternessig, Kürbiskernen	11,50 €	7,50 €
PENNE ALLA ZUCCA CON PROSCIUTTO Penne in Sahnesauce mit Kürbis und Schinken	12,50 €	7,50 €
RIGATONI RIPIENI SU ZUCCA, GRATINATI Dicke Maccheroni, mit Ricotta-Geflügelinnereien-Füllung, auf Kürbis, Béchamel-Tomatensauce, überbacken	17,00 €	9,00 €
SCORFANO CON ZUCCA* Rotbarschfilet mit Kürbis, auf delikater Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA PROVINCIALE* Hummerkrabben ohne Schale in Provencalesauce	26,00 €	14,00 €
POLPETTE D'OCA ALLA PIZZAIOLA* 2 Gänseinnereien-Hamburger mit Kürbis in Pizzaiola- Tomatensauce, mit Oliven, Kapern und Oregano	18,00 €	9,50 €
MAIALE ALLA BOSCAIOLA* Schweinerückenschnitzel in Provencalesauce mit Pilzen	19,50 €	9,50 €
TACCHINO ALLA MELA COTOGNA E GORGONZOLA* Truthahnschnitzel mit Quittenmus, Gorgonzolasauce	21,00 €	12,00 €
Dessert:		
AFFOGATO DELLA CASA Samtig bitter-süßer Kräuterlikör auf Vanilleeis mit Melone	7,00 €	4,00 €
Mo 07.11. - So 13.11.		
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	11,50 €	7,00 €
INSALATA ALL' ARANCIO Bunter Salat mit Radicchio, Orangen, karamellisierten Orangenschalen Julienne, Thunfisch, Käse, Vinaigrette- Orangen-Dressing, Tomaten, Eiern, Oliven	12,00 €	8,00 €



Kartenpreis: mittags:

FARFALLE ALLA BARESE Farfalle mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomaten- Concassé, Parmesan, Anchovis und Peperoni	12,00 €	7,50 €
BAVETTE AGLIO, OLIO, GAMBERETTI E FUNGHI Bavette mit Olivenöl, Knoblauch, Krabben, Pilzen	13,00 €	8,00 €
CALAMARI „SANREMO“ * Tintenfisch in Brandy-Weißwein-Provencalesauce	19,50 €	10,50 €
MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA* Seehechtfilet auf Kürbis-Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA* Kalbsschnitzel in Marsalawein-Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
ENTRECOTE ALL' OLIO E SEMI DI ZUCCA* Rumpsteak gebraten mit Kürbiskernöl und -kernen	24,00 €	14,00 €
Dessert:		
TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, gefüllt mit Kaffee-Creme, Kokos-Baiserstreuseln	7,00 €	4,50 €
Mo 14.11. - So 20.11.		
ZUPPA DI PANE Toskanische Tomaten-Brotsuppe, Knoblauch, Basilikum	7,00 €	4,50 €
FINOCCHI ALLA GRIGLIA CON BALSAMICO Fenchel gegrillt, mit Olivenöl, gereiftem Balsamico	10,50 €	6,50 €
FUSILLI AL TONNO Fusilli mit Thunfisch, Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce	12,50 €	8,00 €
TAGLIATELLE ALLE NOCI E FUNGHI Tagliatelle mit Walnüssen, Pilzen, Sahnesauce, Parmesan	15,50 €	9,50 €
LUCIOPERCA ALL' ARANCIO* Zanderfilet mit frischer Orangen-Buttersauce	22,00 €	12,00 €
DUETTO DI PESCE IN TERRINA* 2 Fischfilets mit Kräutern, Weißwein, frischen Tomaten	24,00 €	13,50 €
SALTIMBOCCA DI POLLO* Hähnchenbrustfilet Saltimbocca, Salbei, Parmaschinken	19,50 €	10,50 €
COSCIA D'OCA* Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	30,00 €	18,00 €
Dessert:		
Affogato alla Grappa Besonderer Grappa della casa auf Vanilleeis	7,50 €	4,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 21.11. - Mi 30.11.

PICCOLA GRIGLIATA MEDITERRANEA Gegrillte Auberginen, Zucchini, rote und gelbe Paprika mit Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Kräutern	12,00 €	7,50 €
INSALATA MISTA CON FEGATO D'OCA Gemischter Salat mit gebratener Gänseleber	12,50 €	8,00 €
POLPETTA D'OCA SU CAVOLO ROSSO Gänseinnereien-Hamburger „Provençale“, auf Rotkohl	12,00 €	7,50 €
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti mit Speck in Sahnesauce, legiert mit Eigelb	12,50 €	8,00 €
TORTIGLIONI ALLA ZUCCA E PAPRICA Tortiglioni mit Kürbis, Paprika in scharfer Provençalesauce	12,50 €	8,00 €
SEPPIA IN UMIDO* Sepia geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein und Oliven	21,50 €	11,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI CON ZUCCA* Hummerkrabben ohne Schale mit Kürbis, Sahnesauce	27,50 €	15,00 €
PETTO D'ANATRA ALLO SCALOGNO* Entenbrust mit Schalotten, in Rotweinsauce	22,50 €	12,50 €
FEGATO CON CIPOLLA E MELA* gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Apfel, Kräutern in Butter-Weißweinsauce	22,50 €	12,50 €
FILETTO DI MANZO SU MELA COTOGNIA* Gegrilltes Rinderfilet auf Quittenmus, legiert mit Sahne	26,00 €	15,00 €
Dessert:		
TARTUFO NERO schwarzer Trüffel aus Schokoladeneis, gefüllt mit weißem Nougat, Kakaopulver	7,00 €	4,50 €

Monats-Empfehlung

PANCETTA SU GRIGLIATA DI VERDURA Bauchspeck auf Grillteller mit Auberginen, Zucchini, gelber und roter Paprika, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico	18,00 €	11,00 €
MAREMONTI „PICASSO“ AI DUE TARTUFI Rinderfilet mit 3 Hummerkrabben, feingehobelten, schwarzen Trüffeln, beträufelt mit weißem Trüffelöl und Balsamico, begleitet von weißen Bandnudeln, mit Tomaten-Concassé, in Butter geschwenkt	46,00 €	29,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte November 2022

in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr
wegen des Mittagspreis: **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