



Mittagskarte November 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 1.11. - So 5.11.		
CREMA DI ZUCCA AL BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Balsamico	9,00 €	5,50 €
INSALATA AUTUNNALE CON PRUGNE Diverse Salate mit Pflaumen, Thunfisch, Kochschinken, Käse, Thunfischvinaigrette, Eiern, Oliven, grüner Paprika	13,50 €	8,50 €
FUSILLI ALLE VERDURE MEDITERRANEE Fusilli mit bunter Paprika, Auberginen, Knoblauch und Kräutern, Tomatensauce, verfeinert mit Gavioli-Olivenöl	14,50 €	9,50 €
BAVETTE AGLIO, OLIO, MUSCOLI E FUNGHI Bavette mit Olivenöl, Knoblauch, Muscheln, Pilzen	16,00 €	10,50 €
MERLUZZO BRODETTATO ALLA MARSIGLIESE* Seehechteintopf in Pernod-Provencalsauce, Muscheln	26,00 €	16,50 €
GAMBERI SU SALSA AL RON BARCELÓ* Garnelen ohne Schale in Barceló-Rum-Sahnesauce	29,00 €	19,00 €
TACCHINO „MONTE BIANCO“* Truthahnschnitzel, Weißwein, Schinken, Champignons, mit mildem Käse überbacken	23,00 €	15,00 €
MAIALE ALL'ORTOLANO* Schweinerückenschnitzel mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce	23,00 €	15,00 €
Dessert:		
SPUMONE AL LIMONE Zitronenmousse in Cappuccino-Tasse	7,00 €	4,50 €
Mo 06.11. - So 12.11.		
CARPACCIO DI MELA SU RADICCHIO CON PISTACCHI Apfel-Carpaccio auf Radicchio mit Gavioli-Olivenöl, frischer Zitrone, Pistazien-Concassé und Balsamicocreme	14,00 €	9,00 €
INSALATA ALL'ARANCIO Bunter Salat mit Radicchio, Orangen, karamellisierten Orangenschalen-Julienne, Thunfisch, Käse, Vinaigrette- Orangen-Dressing, Tomaten, Eiern und schwarzen Oliven	14,00 €	9,00 €



	Kartenpreis:	mittags:
PENNE ALLA ZUCCA CON FUNGHI Penne in Sahnesauce mit Kürbis und Champignons	14,50 €	9,50 €
SPAGHETTI AL MERLUZZO E PEPERONCINO Spaghetti mit Seehecht, in Provençalsauce, Peperoni	16,00 €	10,50 €
SEPPIA IN UMIDO ALLA NAPOLETANA* Geschmorte Sepia neapolitanischer Art mit Kartoffeln	23,50 €	14,50 €
LUCIOPERCA SU CREMA DI ZUCCA* Zanderfilet auf Kürbiscrème, beträufelt mit Balsamico	25,00 €	16,50 €
PETTI DI POLLO AL MARSALA* Hähnchenbrustfilets in Marsalawein-Sahnesauce	22,00 €	14,50 €
FEGATO ALLA VENEZIANA* Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln in Weißweinsauce	26,00 €	16,50 €
Dessert:		
TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, mit Kaffee-Cremefüllung	8,00 €	5,00 €
Mo 13.11. - So 19.11.		
ZUPPA DI MERLUZZO CON MUSCOLI Suppe aus Seehechtfilets mit Muscheln, etwas scharf	15,50 €	10,00 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA SU INSALATA Rote Beete-Carpaccio auf Salat-Julienne, Zitronen- Olivenöl-Dressing, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	14,00 €	9,00 €
POLENTA PASTICCATA ALL'EMILIANA Überbackene Polenta, Kalb-Rind-Bolognese-Béchamel	14,50 €	9,50 €
TORTIGLIONI ALLA „SAI MI TU“ Tortiglioni in Kalb-Rind-Bolognese-Curry-Sahnesauce	15,00 €	10,00 €
TAGLIATELLE AL PARMIGIANO CON NOCI E FUNGHI Tagliatelle mit Walnüssen, Pilzen, Sahnesauce, Parmesan	17,00 €	11,50 €
SCORFANO CON ZUCCA ALLA CREMA* Rotbarschfilet mit Kürbis, auf delikater Sahnesauce	25,00 €	16,00 €
SALMONE ALL'ARANCIO* Lachsfilet mit frischer Orangen-Buttersauce	27,00 €	17,50 €
SOTTOFILETTO AL RON BARCELÓ* Rumpsteak auf Butter-Tomatensauce mit Barceló-Rum	27,00 €	17,50 €
COSCIA D'OCA* Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln	34,00 €	22,00 €
Dessert:		
TARTUFO AL LIMONCELLO CON RON BARCELÓ Limoncello-Trüffel Eis, beträufelt mit Barceló-Rum	8,50 €	5,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Kartenpreis: mittags:

Mo 20.11. - Do 30.11.

FINOCCHI GRATINATI	15,50 €	10,50 €
Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan, Butter		
INSALATA DI MARE CON AVOCADO	16,50 €	11,00 €
Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln, Avocado, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl		
SPAGHETTI, AGLIO, OLIO CON FINOCCHIO	14,50 €	9,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Petersilie und Fenchel		
PACCHERI AL RON BARCELÓ	16,50 €	11,00 €
Riesen-Maccheroni, Butter-Tomatensauce, Barceló-Rum		
CALAMARI AL PEPE ROSA*	23,00 €	15,00 €
Calamari in rosa Pfeffer-Sahnesauce		
DUETTO DI PESCE AL FORNO*	28,00 €	18,00 €
Zwei Tagesfischfilets aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräutern, Weißwein, Tomaten-Concassé und Krabben		
SCHIENA DI CONIGLIO ALLA BOSCAIOLA*	24,00 €	15,50 €
Kaninchenrücken in Provençalesauce mit Champignons		
PAILLARD DI VITELLO ALL'OLIO D'OLIVA GAVIOLI	26,00 €	16,50 €
Dünne Kalbsschnitzel kurz gegrillt, beträufelt mit Gavioli-Olivenöl, bestreut mit geriebenem Parmesan		
MEDAGLIONI DI FILETTO AL GORGONZOLA E NOCI*	34,00 €	22,00 €
Rinderfilet-Medaillons auf Gorgonzola-Sahnesauce mit Walnüssen		
Dessert:		
CREME CARAMEL CON FRUTTA	8,00 €	5,00 €
Karamell-Eierpudding mit Tagesfrüchten		

Monats-Empfehlung

BRUSCHETTA DI MINICROISSANTS	12,50 €	7,50 €
Bruschetta aus Microissants mit Tomatenconcassé, roten Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl extra vergine		
CIPOLLE RIPIENE AL FORNO	16,50 €	11,00 €
Zwiebeln mit Kalb-Rindfleisch-Gemüse-Füllung, auf Tomatensauce, überzogen mit Béchamel, gratiniert		
PASTA FRESCA ALLA ZUCCA E PRUGNE	16,50 €	11,00 €
Frische apulische Nudeln mit Gavioli-Olivenöl, Kürbis, Pflaumen, Knoblauch und scharfen Peperoni, Kräutern		
GAMBERI SGUCIATI „GRAN GARIBALDI“ *	27,00 €	17,50 €
Garnelen ohne Schale, in Knoblauch-Sahnesauce		

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte November 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**

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**