



Feier im Restaurant als geschlossene Gesellschaft

In separaten Räumen Buffets aus der Vielfalt unserer Küche

Mittags Businessbuffets 12.00 - 14.00 Uhr ab 20 Pers. Mo. - Sa.

ALFIO aus dem Antipasti Reichtum	p. P.	19,20 €
BENITO Antipasti, Pasta und Dessert	p. P.	24,80 €
CARLO Antipasti, Hauptgericht mit Beilage und Dessert	p. P.	32,80 €
DANILO Antipasti, Pasta, Hauptgericht, Beilage und Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat ca. 2 Std. p. P. 8,00 €

Abends Gesellschaft 40 - 60 Pers. Mo. - Do. (Fr. - So. mit 20% Aufpreis)

ALDO Antipasti und Pasta	p. P.	19,60 €
FABIO Antipasti, Pasta und Desserts	p. P.	24,80 €
GUIDO Antipasti, Pasta und Hauptgericht mit Beilage	p. P.	35,20 €
MARIO Antipasti, Pasta, 2 Hauptgerichte, Beilagen u. Dessert	p. P.	40,40 €

Zu allen Buffets auf Wunsch Getränkeflat pro Std. / p. P. 5,00 €

NICOLA Antipasti, Pasta und Desserts inklusive Getränkeflat <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	44,80 €
RENATO Antipasti bis Desserts, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Kaffee und Soft Getränken <u>ca. 5 Std.</u>	p. P.	66,00 €
VALERIO Exklusives-Bufferet mit ausgefallenen Kreationen, Empfang mit Prosecco, Wein, Bier, Soft Getränken, Kaffee-Spezialitäten und Digestifs <u>ca. 7 Std.</u>	p. P.	84,00 €

BUFFET PER L' UFFICIO - BUSINESS BUFFET FÜR'S BÜRO

Antipasti con verdura, pesce, carne

Vorspeisenplatten mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Secondo: Trio di Pasta - Hauptgericht: Nudel Trio

Drei diverse Nudelgerichte mit Gemüse, Fisch und Fleisch

Dolce - Dessert

ZUPPA INGLESE DELLA CASA

Dessert aus Vanillecreme, Biskuits mit Likör, dekoriert mit Sahne

ab 20 Personen p. P. 24,00 €

Vorspeise und Dessert wie oben und als Hauptgericht statt Nudeln Fisch und Fleisch

STUFATO DI PESCE ALLA MARSIGLESE CON PATATE

Fischfileteintopf mit Tintenfisch, Meeresfrüchten, Kartoffeln, scharf

BOCCONCINI DI MANZO CON PATATE E FUNGHI

Rindfleisch- Eintopf mit Kartoffeln, Pilzen in Gemüse- Rotweinsauce

ab 20 Personen p. P. 31,00 €



zum Buffet: PANE E BURRO haugelbackenes Brot und Kräuterbutter

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

Mittagskarte Oktober 2017

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte
von 12:00 bis 14:30 Uhr zum ca. halben Preis

Bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt



Giovanni Lattarulo

Gaetano Mastrodonardo

Giovanni Murgia

Francesco Tallarico

Modesto Paoli

Ursula Lattarulo

täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet Tel.: **02 03 - 37 00 44**
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg www.costa-azzurra.de



Mittagskarte Oktober 2017 von 12:00 bis 14:30

Spezialitäten aus der Saison- und Speisekarte zum ca. halben Preis
Hauptgericht mit Beilage, bei Mitnahme zum Kartenpreis mit 10 % Rabatt

Keine Annahme von Gutscheinen - Nur Barzahlung

Kartenpreis: mittags:

So 1.10. - So 8.10.

ZUPPA TOSCANA CON ZUCCA	7,00 €	5,00 €
toskanische Tomaten- Brot- Suppe mit Kürbis		
INSALATA ALLA PAOLI	10,50 €	6,00 €
Diverse Salatsorten mit grünen Bohnen, Pilzen, Olivenöl, Kräuteressig, gegrilltem Kürbis, Kürbiskernöl und Pecorino		
FARFALLE AL POMODORO E PESTO	10,50 €	6,00 €
Farfalle mit Tomatensauce und Basilikum-Pesto		
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ZUCCA E GAMBERETTI	14,00 €	7,50 €
Handgemachte, viereckige Spaghetti mit Kürbis, Krabben, Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni		
MERLUZZO SU SPINACI ALLA CREMA	21,00 €	11,00 €
Seehechtfilets auf Spinatbett in Sahnesauce		
GAMBERONI AL LIMONE	24,00 €	13,00 €
Hummerkrabben in Zitronenbutter sauce		
TACCHINO AI DUE FUNGHI	21,00 €	11,00 €
Truthahnbrust mit Champignons und getrockneten Steinpilzen in Sahnesauce		
ENTRECOTE SU ZUCCA ALLA GRIGLIA	22,00 €	12,00 €
Rumpsteak auf gegrilltem Kürbis mit Kürbiskernöl		

Mo 9.10. - So 15.10.

TRIO DI CARNI BIANCHE AI TRE GUSTI	15,50 €	8,50 €
Rindercarpaccio mit Zitrone, Olivenöl, Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Truthahnfleisch mit Petersiliensalsa		
VERDURA AUTUNNALE GRATINATA	12,50 €	6,50 €
Geschmorter Kürbis, Wirsing und Fenchel, gratiniert		
BAVETTE CON SALMONE E PORCINI	14,00 €	8,50 €
Bavette mit Lachs und Steinpilzen in Sahnesauce		
TORTELLINI ALLA PANNA	11,00 €	7,00 €
Tortellini in Sahnesauce mit ital. Kochschinken		
SCORFANO ALLA PROVINCIALE	21,00 €	11,00 €
Rotbarschfilet mit Knoblauch, Kräutern, Tomatensauce		
SCALOPPINE DI VITELLO „ALBERTO“	21,00 €	11,00 €
Kalbsschnitzel mit Estragon, Sahne, Krabben, Röstspeck		
PETTO D'ANATRA ALLO SCALOGNO	22,00 €	12,00 €
Entenbrust auf Schalotten-Rotwein-Tomatensauce		
MEDAGLIONI DI FILETTO AL TARTUFO E UVA	29,50 €	17,00 €
Rinderfilet- Medaillons auf Sahnesauce mit Trüffeln und Trauben		



Kartenpreis: mittags:

Mo 16.10. - So 22.10.

ANTIPASTO DI MARE	15,50 €	8,00 €
Tomaten mit Krabbencocktail, marinierte Sardinen		
Lachs in Kräuter- Weinessig- Marinade		
PIZZA ALLA ZUCCA CON UVA	11,00 €	6,00 €
Pizza mit gegrilltem Kürbis und Trauben		
TAGLIATELLE ALLA BORDIGOTTA	12,00 €	6,50 €
grüne Bandnudeln, Rindfleisch, Schinken, Tomate, Sahne		
SALMONE AL DRAGONCELLO	21,00 €	11,00 €
Lachsfilet in Estragon- Sahnesauce		
LUCIOPERCA ALL' ARANCIO	21,00 €	11,00 €
Zanderfilet mit frischer Orangen- Buttersauce		
PETTI DI POLLO ALLA CREMA CON FICHI D' INDIA	20,50 €	10,50 €
Hähnchenbrustfilets in Sahnesauce mit Kaktusfeigen		
FEGATO CON CIPOLLE E MELA	22,00 €	12,00 €
Kalbsleber gebraten mit Apfelstücken und gerösteten Zwiebeln		

Mo 23.10. - Di 31.10.

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA AL TARTUFO	18,50 €	10,50 €
Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesan, schwarzen Trüffeln, Zitronen- Olivenöl- Marinade, weißem Trüffel Öl		
CAPELLI D' ANGELO DEL BUONGUSTAIO	12,00 €	7,00 €
Engelhaarnudeln mit Rindfleisch, Knoblauchscheiben, Pinienkernen, Olivenöl, Peperoni und Tomatensauce		
PENNE CON ZUCCA E FUNGHI	12,00 €	7,00 €
Penne mit Kürbis, Champignons, Olivenöl, Knoblauch, Tomatenstückchen, Peperoni, Butter und Parmesan		
CALAMARI IN UMIDO CON PATATE	19,00 €	9,50 €
Tintenfisch mit Kartoffeln in Tomatensauce mit Weißwein, Kräutern, Knoblauch und Erbsen		
DUETTO DI PESCE ALLA ZUCCA	22,00 €	12,00 €
Zander und Seehecht auf Kürbiscreme mit Kürbiskernen		
TRIO DI CARNE AL PEPE VERDE	19,50 €	10,00 €
Dreierlei Fleischsorten auf grüner Pfeffersahnesauce		
BRASATO DI MANZO CON ZUCCA	22,00 €	12,00 €
Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Kürbis		

kleine Mittagsdesserts

GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA	3,50 €
Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und -Kernen	
CREME CARAMEL	4,00 €
Karamell- Eierpudding mit Karamellsauce	
SORBETTO AL LIMONE CON UVA	4,50 €
Zitronen Sorbet mit Trauben und Prosecco	