



**Mittagskarte Oktober 2020 zum ca. halben Preis,**  
nur bei Barzahlung von 12:00 bis 14:30

Samstag von 15:00 bis 17:30, Dienstag Ruhetag

Kartenpreis: mittags:

**von 1. bis 11. Oktober**

VELLUTATA DI ZUCCHINI CON GAMBERO samtige Zucchini-Cremesuppe mit einer Hummerkrabbe	9,50 €	5,50 €
INSALATA DEL VITICOLTORE diverse grüne Salate mit Raddicchio, Trauben, Thunfisch, Käse, Vinaigrette, Thunfischsauce, garniert mit Eiern, Tomaten, Paprika und Trauben	11,50 €	7,00 €
PENNE AI QUATTRO FORMAGGI Penne in Sahnesauce, gratiniert mit vier Käsesorten	12,00 €	7,00 €
SPAGHETTI „COSTA AZZURRA“ Spaghetti mit Tomatensauce, Sahne und Basilikum-Pesto	12,00 €	7,00 €
CALAMARI „SANREMO“ Tintenfisch in Brandy-Provençalesauce, Knoblauch, Kapern und Kräutern	19,50 €	10,00 €
LUCIOPERCA SU CREMA DI PAPERICA gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Cremesauce	23,00 €	13,00 €
SUPREMA DI FARAONA ALLA CREMA CON FUNGHI gebratene Perlhuhnbrust auf Brandy-Sahnesauce mit frischen Champignons	21,00 €	11,50 €
TRIO DI CARNE AL PEPE VERDE CON GORGONZOLA gegrilltes Truthahn-, Rind- und Kalbsschnitzel auf grüner Pfeffersahnesauce mit Gorgonzola	21,50 €	12,00 €

**von 12. bis 18. Oktober**

CARPACCIO DI BARBABIETOLA SU FRISÉE Rote Beete-Carpaccio, auf Friséesalat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing und Parmesan	11,50 €	7,00 €
ZUCCA ALLA GRIGLIA AL PEPE ROSA CON BALSAMICO Gegrillter Kürbis mit rosa Pfeffer-Sahnesauce, Balsamico	11,50 €	7,00 €
FARFALLE AL TONNO Farfalle mit Thunfisch, Knoblauch und Kräutern in Tomaten-Weißweinsauce	12,00 €	7,00 €



Kartenpreis: mittags:

BAVETTE ALLE COZZE E ZUCCA Bavette mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und frischen Tomatenstücken	13,00 €	8,00 €
MERLUZZO SU SPINACI E MOZZARELLA GRATINATO Seehechtfilets auf Spinatbett mit Mozzarella, gratiniert	22,00 €	12,00 €
SALMONE ALL' ARANCIO Lachsfilet mit Orangen-Brandy-Sherry-Karamellsauce, eingelegten Orangen, Orangenschalen Julienne	23,00 €	13,00 €
TACCHINO „MONTE BIANCO“ Truthahnschnitzel in feinherber Weißweinsauce mit Schinken und Champignons, überbacken mit Käse	21,00 €	11,00 €
ENTRECÔTE ALLA BARBARESCA Entrecôte mit schwarzem grob gemahlener Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian	22,00 €	12,00 €
<b>von 19. bis 25. Oktober</b>		
CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico	7,50 €	4,50 €
ANTIPASTO „SABBIA D'ORO“ Antipasto-Trio aus Rindercarpaccio, Parmaschinken auf Melone und Vitello Tonnato	15,00 €	8,00 €
TORTIGLIONI CON MELANZANE E PROSCIUTTO Tortiglioni mit Auberginen und italienischem Kochschinken, Tomatensauce	12,50 €	7,50 €
FUSILLI CON ZUCCA, BARBABIETOLA ROSSA, CALAMARI Fusilli mit Kürbis, roter Beete, Calamari, Olivenöl extra vergine, Knoblauch und Peperoncino	13,00 €	8,00 €
SCORFANO ALLA PIZZAIOLA Rotbarschfilet mit Knoblauch, Kapern, Kräutern, schwarzen Oliven in Tomaten-Weißweinsauce	21,00 €	11,00 €
GAMBERONI SGUSCIATI AL VINO ROSSO E PRUGNE geschälte Hummerkrabben mit Pflaumen in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce mit Kräutern	24,00 €	13,00 €
ARROSTO DI MAIALE CON ZUCCA Schweinebraten mit Kürbis in Bratensauce	21,00 €	11,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL BURRO E SALVIA Kalbsschnitzel in Buttersauce mit Salbei	21,50 €	11,50 €



**von 26. bis 31. Oktober**

	Kartenpreis: mittags:	
CREMA AURORA CON ZUCCA E SEMI DI ZUCCA Tomatencremesuppe mit Kürbis- und Kürbiskern-Einlage	8,00 €	5,00 €
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	11,50 €	7,00 €
PENNE ALLA CREMA CON FUNGHI Penne mit Sahnesauce und frischen Champignons	11,50 €	6,50 €
PASTA ALLA BARESE Nudeln mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomatenstückchen, Anchovis, scharfen Peperoni und Parmesan	12,50 €	7,50 €
SEPPIA IN UMIDO Sepia geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein und Oliven	21,50 €	11,00 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA Zweierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	24,00 €	13,00 €
SALTIMBOCCA DI MAIALE ALL'EMILIANA Schweineschnitzel in Weißweinsauce, mit Parmaschinken, Salbei und Parmesan	21,00 €	11,00 €
FEGATO ALLA VENEZIANA Kalbsleber geschneuzelt venezianischer Art, geschwenkt mit Zwiebeln, Lorbeeren, Weißwein	22,00 €	12,00 €

**Menu del mese di 4 portate - Monatsmenu aus 4 Gängen**

Suppe oder kleine Vorspeise, Nudelgericht als Intermezzo,  
Hauptgericht mit Beilagen und Desserts, lassen Sie sich überraschen!

**Ab 2 Personen, pro Person 25,00 €**

**Kleine Mittagsdesserts und Käse**

SPUMONE AL CIOCCOLATO IN TAZZA Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade serviert in Kaffeefasse	6,50 €	4,50 €
GELATO VANIGLIA CON PRUGNE Vanilleeis mit Pflaumenspalten und Maraschino	6,50 €	4,50 €
SORBETTO AL LIMONE CON MELE E LIMONCELLO Zitronen-Sorbet mit Apfel-Brunoise und Limoncello	7,50 €	5,00 €
PARMIGIANO CON PRUGNE Parmesanbröckchen mit Pflaumenspalten	8,50 €	5,50 €



**COSTA AZZURRA**

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

**Mittagskarte Oktober 2020**

(für Sie zum Mitnehmen)

Gerichte aus unserer Saison-, Speisekarte und neue Spezialitäten in der Zeit von 12:00 - 14:30 Uhr und Samstag 15:00 - 17:30 zum circa halben Preis, **nur bei Barzahlung**

**Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte mit 10 % to go - Rabatt vom Kartenpreis**



Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag Küche durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Samstag 15:00 - 23:00

**Dienstag Ruhetag** • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26

[info@costa-azzurra.de](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) Tel.: 02 03 37 00 44