



Mittagskarte Oktober 2021 zum ca. halben Preis,

Mo, Mi, Do, Fr und So 12:00 - 14:30, Sa 15:00 - 17:00, Di Ruhetag,
wegen des Mittagpreises nur Barzahlung, kein Rechnungs-Split

Kartenpreis: mittags:

Fr 1. bis So 10. Oktober

VELLUTATA DI ZUCCHINI CON GAMBERETTI samtige Zucchini-cremesuppe mit Krabben	9,50 €	5,50 €
TACCHINO AL PESTO ROSSO Truthahnbrust in dünnen Scheiben überzogen von rotem Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Schafskäse und Olivenöl extra vergine	11,50 €	7,50 €
INSALATA ALLA ZUCCA SERPENTE Diverse Salate mit kurz gebratenem, weißen Schlangenkürbis, getrockneten Tomaten und Pecorino (Schafskäse), angemacht mit Kürbisöl, Kräuternessig und Kürbiskernen	11,50 €	7,50 €
PENNE ALLA ZUCCA SERPENTE Penne in Sahnesauce mit weißem Schlangenkürbis	12,00 €	7,50 €
FETTUCCINE „COSTA AZZURRA“ Fettuccine mit Tomatensauce, Sahne und Basilikum-Pesto	13,50 €	8,50 €
CALAMARI „SANREMO“ Tintenfisch in Provençalesauce mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven	19,50 €	10,00 €
LUCIOPERCA SU CREMA DI ZUCCA Zanderfilet auf Kürbiscreme, beträufelt mit Balsamico	23,50 €	13,50 €
PETTI DI POLLO ALLA CREMA CON ZUCCA E FUNGHI gebratene Hähnchenbrustfilets auf Brandy-Sahnesauce mit Kürbis und Champignons	20,50 €	10,50 €
ROGNONI DI VITELLINO ALLE ERBE FINI Gebratene Milchkalbsnieren mit mediterranen Kräutern	22,00 €	12,00 €
SOTTOFILETTO AL PEPE VERDE CON GORGONZOLA Rumpsteak mit grüner Pfeffersahnesauce, Gorgonzola	23,50 €	13,50 €

Mo 11. bis So 17. Oktober

CARPACCIO DI ZUCCA SERPENTE E POMODORO Carpaccio aus Schlangenkürbis und Tomate, mit Zitronen-Öl-Dressing und geriebenem Parmesan	11,00 €	7,00 €
ZUCCA SERPENTE ALLA GRIGLIA SU RUCOLA gegrillter weißer Kürbis auf Rucola, Olivenöl, Balsamico	11,50 €	7,50 €



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI ALLE CASTAGNE CON RUCOLA Fusilli in Sahnesauce mit Kastanien und Rucola	12,50 €	8,00 €
SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Peperoni und frischen Tomatenstücken	13,50 €	8,50 €
MERLUZZO SU SPINACI E MOZZARELLA GRATINATO Seehechtfilets auf Spinatbett mit Mozzarella, gratiniert	22,00 €	12,00 €
SALMONE AL PROSECCO CON ZUCCA Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Kürbis	23,00 €	13,00 €
TACCHINO „MONTE BIANCO“ Truthahnschnitzel in feinherber Weißweinsauce mit Schinken und Champignons, überbacken mit Käse	21,00 €	11,00 €
SPIEDINI DI PECORA ALLA GRIGLIA 10 gegrillte Schafspießchen, serviert mit Zitrone	22,50 €	12,50 €
COTOLETTE DI VITELLO CON ZUCCA E UVA Kalbscarrékotelett mit Kürbis, Trauben, in Sahnesauce	27,50 €	15,00 €
Mo 18. bis So 24. Oktober		
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 €	9,00 €
TORTIGLIONI CON MELANZANE E PROSCIUTTO Tortiglioni mit Auberginen, Kochschinken, Tomatensauce	12,50 €	8,00 €
BAVETTE CON ZUCCA SERPENTE E CALAMARI Bavette mit Schlangenkürbis, Calamari, Olivenöl, Knoblauch, frischen Tomatenstückchen, Peperoni	14,50 €	9,50 €
SCORFANO CON ZUCCA Rotbarschfilet mit Kürbis, auf delikater Sahnesauce	22,00 €	12,00 €
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 €
PETTO D'ANATRA ALLO SCALOGNO CON UVA Entenbrust mit Schalotten, Trauben, in Rotweinsauce	22,50 €	12,50 €
SPALLA DI VITELLINO CON GREMOLATA Milchkalbsschulter geschmort mit Kräutern „Mailänder Art“	25,00 €	14,00 €



Kartenpreis: mittags:

Mo 25. bis So 31. Oktober

CREMA AURORA CON ZUCCA SERPENTE E SEMI DI ZUCCA Tomatencremesuppe mit Schlangenkürbis, Kürbiskernen	8,00 €	5,00 €
TACCHINO TONNATO Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern	11,50 €	7,00 €
ZUCCA ALLA VALDOSTANA Kürbiswürfel paniert, in Terrine, auf Béchamel-Tomaten- Sauce, mit Knoblauch, Estragon, überbacken mit Käse	14,50 €	9,00 €
PASTA CON ZUCCA Pasta mit Kürbis, legiert mit Butter, Parmesan	12,50 €	8,00 €
CAPELLI D'ANGELO CON RUCOLA E UVA Engelshaarnudeln mit Zwiebeln, Tomatenstücken, Rucola, schwarzen Trauben, Butter und Parmesan	14,00 €	9,00 €
SEPIA 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 Butter-Weißweinsauce, mit Parmaschinken, Salbei und geriebenem Parmesan	20,50 €	10,50 €
FEGATO CON ZUCCA E CIPOLLE Kalbsleber mit Kürbis und Zwiebeln in Weißweinsauce	21,50 €	11,50 €
FILETTO DI MANZO CON ZUCCA AI DUE TARTUFI Rinderfilet auf Sahnesauce, mit Kürbis, gehobelten schwarzen Trüffeln, beträufelt mit weißem Trüffelöl	34,50 €	21,50 €
3-Gänge-Menu des Monats aus:	48,00 €	28,00 €
CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico		
CARRÉ D'AGNELLO AL FORNO Lammcarré in Kräuterweißweinsauce mit Knoblauch		
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO Schokoladensoufflé mit einem Pistazien-Herz		
Mittagsdesserts		
GELATO VANIGLIA CON OLIO E SEMI DI ZUCCA Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,50 €	4,50 €
SORBETTO AL LIMONE CON MELE E LIMONCELLO Zitronensorbet mit Apfel-Brunoise und Limoncello	7,50 €	5,00 €
PARMIGIANO CON PRUGNE Parmesanbröckchen mit Pflaumenspalten	7,00 €	4,50 €



COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte Oktober 2021

Gerichte der Saison-, Speisekarte und neue Kreationen
in der Zeit von 12:00 - 14:30 und Sa 15:00 - 17:00 Uhr
zum ca. halben Preis - wegen des Mittagspreises:

nur Barzahlung und kein Rechnungs-Split

**Alle Gerichte der Mittags-, Saison- und Speisekarte
to go, auch mit Mehrweg-Geschirr mit Pfand**



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**