



Mittagskarte September 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 2. bis 6. Sept.

CREMA DI PATATE CON GALLETTI Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen	9,00 €	5,00 €
CARPACCIO DI MELA SU RADICCHIO CON PINOLI Apfel-Carpaccio auf Radicchio mit Olivenöl, Balsamico und gerösteten Pinienkernen	12,00 €	7,00 €
FARFALLE ALL'ORTOLANO Schmetterlingsnudeln mit Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Auberginen in Tomatensahnesauce	11,50 €	6,50 €
PENNE ALLA CREMA CON GALLETTI Penne in Sahnesauce mit Pfifferlingen	13,50 €	8,50 €
BACCALA STUFATO CON PATATE Kabeljau mit Kartoffeln, Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch, schwarzen Oliven - salziger Geschmack -	21,00 €	10,50 €
SALMONE AL PROSECCO E GALETTI Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Pfifferlingen	24,00 €	13,50 €
ESCALOPPE DI TACCHINO ALLA ZINGARA Truthahnschnitzel Zigeuner Art mit Pilzen und roter Paprika in delikater Sahnesauce	18,50 €	9,50 €
ARROSTO DI MAIALE AL FORNO Schweinebraten mit Kräutern, in Weißwein-Bratensauce	19,50 €	10,00 €
FILETTO DI MANZO AI PORCINI Rinderfilet mit Steinpilzen, Knoblauch und Kräutern, abgelöscht mit Weißwein	29,00 €	17,00 €

von 7. bis 13. Sept.

INSALATA AUTUNNALE CON PRUGNE Diverse Salate mit Pflaumen, Thunfisch, ital. Kochschinken, Käse, Thunfischvinaigrette, Eiern, Oliven, grüner Paprika	11,00 €	6,50 €
FRITTATA DI VERDURA GRATINATA Gemüsepfannkuchen mit Kräutern, auf Tomatenbett, gratiniert mit mildem Käse	12,50 €	7,50 €



Kartenpreis: mittags:

FUSILLI CON TACCHINO E MELA AL CURRY Fusilli mit Apfel, Truthahn, in Curry-Sahnesauce	11,50 €	6,50 €
PASTA ALLA NORMA Nudeln mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Peperoni, Kräutern in Tomatensauce	11,50 €	6,50 €
CALAMARI FRITTI Gebackener Tintenfisch serviert mit hausgemachter Sauce tatare	19,50 €	10,00 €
DUETTO DI PESCE IN TERRINA zweierlei Fischfilets in Terrine mit Kräuter-Weißwein- sauce und Tomatenstückchen	24,00 €	13,00 €
PIATTO DI CARNE DEL GIORNO Tagesfleischgericht nach Art des Küchenchefs	19,50 €	10,00 €
FEGATO CON CIPOLLE E MELA Kalbsleber gebraten mit Apfelstücken und Röstzwiebeln	22,00 €	12,00 €
von 14. bis 20. Sept.		
ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA Gegrillte Zucchini, mit Olivenöl, Balsamico, rosa Pfeffer	11,00 €	6,50 €
ANTIPASTO DI PESCE Fischvorspeise aus: Tomatenhälften gefüllt mit Krabben-Cocktail und marinierten Sardinen	15,00 €	9,00 €
MACCHERONI ALLA „SAI MI TU“ Maccheroni in Bolognese-Curry-Sahnesauce	12,00 €	7,00 €
SPAGHETTI ALLE VERDURE CON SALMONE Spaghetti mit Gemüse, Lachs, Olivenöl, Knoblauch	14,50 €	8,50 €
MERLUZZO SU CREMA DI PAPRICA Seehechtfilet auf Paprika-Sahnesauce	21,00 €	10,50 €
GAMBERONI SGUSCIATI ALLE PRUGNE Hummerkrabben ohne Schale in feinherber Weißweinsauce mit Pflaumen	27,00 €	14,50 €
PETTI DI POLLO AL MARTINI CON PRUGNE Hähnchenbrustfilets in Martini-Sahnesauce mit Pflaumen	19,50 €	10,00 €
ENTRECOTE ALLA BARBARESCA Rumpsteak mit schwarzem grob gemahlener Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian	22,00 €	12,00 €



von 21. bis 30. Sept.

	Kartenpreis:	mittags:
ZUPPA TOSCANA toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch, Basilikum, Peperoni und Olivenöl	6,50 €	4,00 €
TRIO DI CARNI BIANCHE AI TRE GUSTI Rindercarpaccio mit Zitrone, Olivenöl, Kalbfleisch mit Thunfischcreme, Truthahnfleisch mit Petersiliensalsa	15,50 €	9,00 €
PASTA ALLA TOSCANA Nudeln mit Spinat und Knoblauch in Sahnesauce	10,50 €	6,00 €
BAVETTE ALLA MERIDIONALE Bavette mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino	13,00 €	8,00 €
SEPPIA IN UMIDO ALLA SORRENTINA Sepia geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weißwein, Kartoffeln und Erbsen	21,50 €	11,00 €
LUCIOPERCA SU LENTICCHIE gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Linsen, beträufelt mit Balsamico	23,00 €	13,00 €
COSCE DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA Kaninchenkeulen geschmort mit Knoblauch, Zwiebeln, Pilzen, schwarzen Oliven, Peperoni, Weißwein und etwas Tomatensauce	21,00 €	11,00 €
PETTO D'ANATRA SU RUCOLA Entenbrust auf Rucola mit Olivenöl und Balsamico	22,00 €	12,00 €
SCALOPPINE DI VITELLO AL MARSALA Kalbsschnitzel aus der Oberschale in Marsala-Weinsauce	22,00 €	12,00 €
Kleine Mittagsdesserts und Käse		
SPUMONE AL CIOCCOLATO IN TAZZA Schokoladenmousse mit geraspelter Schokolade serviert in Kaffeetasse	6,50 €	4,50 €
GELATO VANIGLIA CON PRUGNE Vanilleeis mit Pflaumenspalten und Maraschino	6,50 €	4,50 €
SORBETTO AL CASSIS CON MELE E MARASCHINO Cassis-Sorbet mit Apfel-Brunoise, Maraschino	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 September 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 • www.costa-azzurra.de Tel.: **02 03 37 00 44**