



Mittagskarte September 2023

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

Bei allen Hauptgerichten* (siehe Sternchen) jeweils zwei passende Beilagen, bei allen Gerichten keine Änderung möglich

	Kartenpreis: mittags:	
Fr 1.9. - So 10.9.		
FUNGHI TONNATI	12,50 €	7,50 €
Fein geschnittene, rohe Champignons mit Thunfischcremesauce und Kapern		
CARPACCIO DI PATATE IN SALSA VERDE	12,50 €	7,50 €
Kartoffel-Carpaccio mit grüner Sauce aus vielen frischen Kräutern, Olivenöl, Weinessig		
SPAGHETTI ALL'ORTOLANO	14,00 €	8,50 €
Spaghetti mit Zucchini, Auberginen und Knoblauch in leichter Tomatensauce		
TORTIGLIONI MERIDIONALE	15,50 €	9,50 €
Tortiglioni mit Truthahnfleisch, Knoblauch, Petersilie und Peperoni in Tomatensauce mit Pecorino		
CALAMARI „SANREMO“ *	22,00 €	12,50 €
Tintenfisch in Provençalsauce mit Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Tomaten, Kapern, schwarzen Oliven		
MERLUZZO ALLA CREMA CON PEPERONI*	24,00 €	13,50 €
Seehechtfilet auf Sahnesauce mit Paprikastreifen		
PETTI DI POLLO CON CIPOLLE E MELA*	21,50 €	12,00 €
Gebratene Hähnchenbrustfilets mit Apfel und Zwiebeln		
POLPETTE ALLA PIZZAIOLA*	22,00 €	12,50 €
Hausgemachte Kalb-, Rind-Hackbällchen in Tomaten-Weißweinsauce, Knoblauch, Oliven, Kapern, Anchovis		
Dessert:		
GELATO VANIGLIA, MELONE E BASILICO	7,50 €	4,50 €
Vanilleeis, Melone, Basilikum		
Mo 11.9. - So 17.9.		
CARPACCIO DI MANZO CON SEDANO	14,50 €	9,00 €
Rindercarpaccio mit Parmesan, Staudensellerie und Zitronen-Olivenöl-Dressing		
INSALATA DI MARE CON PATATE E SEDANO	15,00 €	9,50 €
Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln, Kartoffeln, Sellerie, Knoblauch, Zitrone, Olivenöl		



	Kartenpreis: mittags:	
PASTA FRESCA AI FUNGHI	14,50 €	9,00 €
Frische Nudeln in Sahnesauce mit Champignons		
PENNE ALLA PUTTANESCA	14,50 €	9,00 €
Penne „Hurenart“ mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Petersilie, Kapern, Oliven, Anchovis und scharfen Peperoni		
SCORFANO CON PRUGNE E MENTA*	25,00 €	14,00 €
Rotbarschfilet in Butter gebraten mit Pflaumen und Minze		
GAMBERONI SGUSCIATI ALLA CREMA CON AGLIO*	27,00 €	15,50 €
Hummerkrabben ohne Schale mit Sahne und Knoblauch		
SCHIENA DI CONIGLIO AI FRUTTI DI BOSCO*	24,00 €	13,50 €
Kaninchenrücken in Beerenfrüchte Sauce		
FEGATO ALLA VENEZIANA*	26,00 €	15,00 €
Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln in Weißweinsauce		
Dessert:		
TARTUFO AL LIMONCELLO	8,00 €	4,50 €
Zitroneneis-Trüffel, gefüllt mit Limoncello-Zitronencreme		
Mo 18.9. - So 24.9.		
ZUPPA TOSCANA CON MUSCOLI	10,50 €	6,50 €
Toskanische Tomaten-Brotsuppe mit Mies-Muscheln		
INSALATA AUTUNNALE CON PRUGNE	12,50 €	7,50 €
Diverse Salate mit Pflaumen, Thunfisch, ital. Kochschinken, Käse, Thunfischvinaigrette, Eiern, Oliven, grüner Paprika		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	14,00 €	8,50 €
Spaghetti mit Speck in Sahnesauce, legiert mit Eigelb		
FARFALLE ALLA BARESE	15,00 €	9,00 €
Farfalle mit Olivenöl, Knoblauch, Broccoli, Tomatenstücken, Parmesan, Anchovis und scharfen Peperoni		
SEPPIA ALLA GRIGLIA PICCANTE*	23,00 €	13,50 €
Gegrillte Sepia mit Knoblauch, Kräutern, Peperoni		
LUCIOPERCA SU LENTICCHIE*	25,00 €	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Linsen mit Balsamico		
TACCHINO IN PADELLA CON PRUGNE*	22,00 €	12,50 €
Truthahnschnitzel mit Pflaumen, Olivenöl, Balsamico		
SCALOPPINE DI VITELLO AL PEPE ROSA*	26,00 €	15,00 €
Kalbsschnitzel in rosa Pfeffer-Sahnesauce		
Dessert:		
PRUGNE AL PEPE VERDE	10,50 €	6,00 €
Pflaumen mit grünem Pfeffer in warmer Karamellsauce, Vanilleeis		

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Mo 25.9. - Sa 30.9.

	Kartenpreis:	mittags:
CARPACCIO DI MELA SU RADICCHIO CON PINOLI Apfel-Carpaccio auf Radicchio mit Olivenöl, Balsamico und gerösteten Pinienkernen	14,00 €	8,00 €
POLPETTONE TONNATO* Hausgemachter Kalbshack-Kloß gebraten, überzogen mit Thunfisch-Sauce	17,00 €	10,00 €
PASTA ALLA „SAI MI TU“ Pasta in Kalb-Rindfleisch-Bolognese-Curry-Sahnesauce	14,50 €	8,50 €
BAVETTE ALLA NORMA PICCANTI Bavette mit Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, scharfen Peperoni, Kräutern, in Tomatensauce	16,00 €	9,50 €
DUETTO DI PESCE ALLA GRIGLIA* Zweierlei Fischfilets gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch	26,00 €	15,00 €
SALMONE AL PROSECCO* Lachsfilet in Prosecco-Sahnesauce mit Krabben	28,00 €	16,50 €
POLPETTINE ALLA CREMA CON FUNGHI* Hausgemachte Kalb-Rind-Hackbällchen in Sahnesauce mit Champignons	22,50 €	12,50 €
MAIALE ALLA BARBARESCA* Schweineschnitzel mit schwarzem grob gemahlenem Pfeffer in Rotweinsauce mit Thymian	24,00 €	13,50 €
FILETTO DI MANZO AL MARSALA CON PRUGNE* Rinderfilet auf Marsala-Sahnesauce mit Pflaumen	34,00 €	22,00 €
Dessert:		
TARTUFO NERO schwarzer Schokoeistrüffel gefüllt mit weißem Nougat	7,00 €	4,50 €

Empfehlungen für den gesamten Monat

ANTIPASTO SPECIALE DEL GIORNO ab 2 Pers. Große gemischte, bunte Vorspeise aus dem Antipasti – Reichtum unserer Küche	P. P.	24,00 €	14,00 €
TEGAME DI PASTA MISTA ab 2 Pers. vier Nudelsorten in unterschiedlichen Zubereitungen, in der Kupferpfanne serviert, bestreut mit Parmesan	p. P.	18,00 €	11,00 €
TEGAME DI PESCE MISTO AL FORNO ab 2 Pers. Fischfilets und Hummerkrabbe, in Weißweinsauce mit Tomatenstückchen, Krabben, Kräutern in Kupferpfanne aus dem Backofen	P. P.	32,00 €	19,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Mittagskarte September 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**



Grazie per la Vostra fiducia - Danke für Ihre Treue

**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