

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA Agricola GAVIOLI Um dieses Öl herzustellen, werden die 100 % italienischen Oliven Correggiolo, Moraiolo und Leccino nur direkt vom Baum und von Hand gepflückt und zwar in einem frühen Reifestadium. Sie werden mit grösster Sorgfalt ausgewählt und sofort zur Ölmühle transportiert. Schnelligkeit ist in dieser Phase entscheidend, da die einmal gepflückten Oliven dazu neigen, ihren Säuregehalt zu erhöhen, an Aroma zu verlieren und einen bitteren Beigeschmack zu bekommen. In der Ölmühle werden die Oliven zunächst zwischen Mühlsteinen kalt gemahlen und dann in der Ölpressen gepresst. Durch Zentrifugieren wird dann das Öl vom Wasser getrennt. Olivenöl extra vergine von "Gavioli" ist von hervorragendem Geschmack und eignet sich zum Anrichten von jedem Gericht: vom einfachsten wie der "fettunta" (mit Öl getränktes, geröstetes Brot) zum raffiniertesten.

jetzt zum halben Preis 1 L Fl. statt 35,00 € **nur 17,50 €**

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AZIENDE AGRICOLE QUIGNONES
aus Contrada Sant' Oliva – agro di Licata (AG) Olivensorte:
Biancolilla 50 % Noccellara del Belice 30 % Coratina 20 %, kalt
gepresst, Säure 0,30 Farbe: nicht zu dunkles Grün mit gelben
Reflexen, Duft: intensiv nach grünen Oliven mit Tomatenaroma,
Geschmack: sehr ausgeglichen mit einem Hauch von Schärfe,
angenehm bitterer Nachgeschmack, ideal zu besonderen
Gerichten, roh zu verwenden Fl. 0,25 **9,50 €** Fl. 0,5 **17,00 €**

Literkanne **28,00 €** 3 Literkanister **52,00 €** 5 Literkanister **84,00 €**

ACETO BALSAMICO DI MODENA Estensis Nobilitas Bordeaux "Acetaia Bellei"
Jüngster Balsamico von Acetaia Bellei, Raverino, charakteristisch ist
sein leicht stechender Duft und der süß-saure Geschmack, eignet
sich hervorragend für Salate und gegrilltes Gemüse Fl. 0,25 **7,00 €**

ACETO BALSAMICO DI MODENA Nocturne Goldlabel – bester Balsamico
von Monari Federzoni, für die feinsten Gerichte - dickflüssig, süß,
wegen des hohen Anteils an gekochtem Most hat er einen
kräftigen Geschmack nach reifen Früchten, mit raffinierter Nuance
von Erdbeeren, über drei Jahre nach antiker Tradition in kleinen
Holzfässern gealtert und in Barriquefässern gereift Fl. 0,25 **17,00 €**

PEPERONCINO INTERO, l' Ape Contadina "COUNTRY TOSCANO"
getrocknete, scharfe Peperoni im Ganzen aus der Toskana
in Geschenktüte 50 g **5,00 €**

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

Am 28. Januar 2012

34 Jahre

in Duisburg

Liebe Gäste und Freunde !

Wir danken Allen, die uns über diese lange Zeit begleitet haben
und selbstverständlich auch unseren neuen Gästen mit
einem traumhaften Menu und vielen verlockenden
Weinangeboten – blättern Sie um!

Wir wünschen **B u o n A p p e t i t o e S a l u t e**

Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice
täglich von 12.00 bis 1.00 Uhr durchgehend geöffnet
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg Tel.: **02 03-37 00 44** Fax. 37 03 33

www.costa-azzurra.de

info@costa-azzurra.de



Menu und Weinangebot von Di 24.1. – So 29.1.2012

Menu Stefania

Sie werden auf eine kulinarische Reise durch Bella Italia entführt, einer Schlemmerreise, auf der Ihnen viele Köstlichkeiten der cucina italiana mit besonders exklusiven Spezialitäten serviert werden.

In der Menufolge wird Ihr Gaumen mit über 20 verschiedenen, teils saisonalen Gerichten von Antipasti, Pastakreationen, schmackhaften Fisch- und Fleischgenüssen sowie himmlischen Desserts überrascht.

Bitte vorher dem Servicepersonal mitteilen, falls es etwas gibt, das Sie absolut nicht essen wollen oder eventuell nicht dürfen!

Lassen Sie sich auch bei der Auswahl eines guten Tropfens, passend zu dem wunderbaren Menu, beraten! Danach kann die Reise losgehen, vorausgesetzt Sie bringen etwas Zeit mit.

ab 2 Personen – pro Pers.

Statt zum Kartenpreis 70,40 €

zum Jubelpreis von 34,00 €



**Alle Weine jetzt schon vorrätig und bestellbar, Kartenpreis 18,00 €
Zum Mitnehmen - 5 Flaschen Ihrer Wahl nur 34,00 €**

PINOT GRIGIO, Friaul, Anselmi, Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, mit dunklen Reflexen, delikates Bouquet, angenehm lang anhaltender Nachgeschmack, 12,5 % vol.

ASTRONE BIANCO, Toskana, Gavioli, Rebe: Trebbiano und Chardonnay, strohgelb, durchdringendes Bouquet mit fruchtiger Nuance, trocken und ausgewogen, 13 % vol.

BIANCO DI SICILIA, Sizilien, Castel San Giacomo, Rebe: Insolier und Chardonnay, strohgelb mit kräftigen, goldenen Reflexen, im Vordergrund steht die typische Note des Chardonnay, von großer Eleganz, vollmundig, angenehme Säure, weich und rund, 13 % vol.

ROSATO DI SICILIA, Sizilien, Castel san Giacomo, Rebe: Nero Capuccio, intensive Roséfarbe, frisch, blumig, ausgewogene Säure, vollmundig, weich, harmonisch, 13 % vol.

CABERNET SAUVIGNON, Friaul, Anselmi, Rebe: Cabernet Sauvignon, intensives Rubinrot, angenehmes Aroma, würzig markanter Geschmack, charakteristisch, fein, weich, 12,5 % vol.

ASTRONE ROSSO, Toskana, Gavioli, Rebe: Sangiovese, leuchtend rubinrote Farbe, im Geruch stark weinig, im Geschmack harmonisch, elegant und trocken, 13 % vol.

ROSSO DI SICILIA, Sizilien, Castel San Giacomo, Rebe: Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon, kräftiges Rubinrot, typischer Cabernet mit Geschmack von Waldfrüchten, einer Lakritznote und einem Hauch von Kakao, rund, vollmundig, würzig, tanninhaltige Struktur, lang anhaltend, 13,5 % vol.

Ideal auch als Dessertwein:

VERDUZZO, Friaul, Anselmi, Rebe: Verduzzo friulano, Intensive goldgelbe Farbe, fruchtiger Duft, Geschmack süß und vollmundig, 15 % vol.

Angebot im Restaurant von 24.1. – 29.1.12 nur 15,00 €