

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

40 Jahre COSTA AZZURRA Ristorante



Francesco
Tallarico

Giovanni
Murgia

Ursula & Gianni
Lattarulo

Modesto
Paoli

Gaetano
Mastrodonardo

Jubiläumsmenus

Programm ab Fr 26. Januar 2018

Täglich von 12.00 bis 0.00 Uhr durchgehend geöffnet Tel.: **02 03-37 00 44**
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg www.costa-azzurra.de

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Wer die beste italienische Küche in Duisburg lobt, der dürfte zu den Stammgästen von „Costa Azzurra“ gehören, das seit nun genau 40 Jahren an der Ecke am Ludgeriplatz unter der Regie von Giovanni Lattarulo seine Gäste mit italienischen Spezialitäten verwöhnt. Damit gehört „Costa Azzurra“ nicht nur zu den ältesten Restaurants der Stadt, sondern auch zu den wenigen, die nach so langer Zeit immer noch von der gleichen Familie erfolgreich geführt werden. Ein Geburtstag, der einen Anlass für einen Blick in das Geschichtsbuch der Familie Lattarulo bietet.

Die Geschichte beginnt im Jahre 1977, als ein italienischer Koch von der Blumen-Riviera nach Duisburg kommt um Deutsch zu lernen. Gastronomie-Erfahrungen hatte er schon in London und Paris gesammelt. Hier arbeitet er als Kellner in einem der damals noch wenigen italienischen Restaurants in Duisburg. Die Rede ist von Giovanni Lattarulo, der schnell begreift, dass es in der Stadt Bedarf an einem weiteren und besseren italienischen Restaurant gibt. Am 28. Januar 1978 eröffnet er dann sein Lokal, das in kurzer Zeit zu einem der beliebtesten Restaurants in Duisburg wird.

Im Straßenverkehrsamt, wo er seinen italienischen Führerschein umschreiben lässt, lernt er seine Frau Ursula kennen. Drei Kinder krönen die wundervolle Beziehung.

Zu den ersten Kunden gehörten damals viele Studenten sowie Mitarbeiter des Klöckner-Konzerns aus dem benachbarten Klöckner-Haus. Die Stammkundschaft ist bis heute treu geblieben. Die damaligen Studenten haben inzwischen geheiratet, selbst Kinder bekommen und sind teilweise weggezogen. Doch wenn sie dann einmal wieder in ihrer Heimatstadt sind, freuen sie sich, dass ihr altes Lieblings-Restaurant immer noch da ist. Auch die Klöckner-Kunden gehören noch zu den treuen Gästen und feiern sogar jährlich hier ihr Treffen. Leider sind auch viele Gäste nach so vielen Jahren inzwischen entweder schwer erkrankt oder verstorben. Doch dafür kommen wieder neue Kunden, die das Angebot des Hauses zu schätzen wissen. Nach 40 Jahren befindet sich Costa Azzurra immer noch am gleichen Ort. Die Inhaber und ihr Team haben in dieser Zeit viele Freunde gewonnen, viele interessante Gespräche geführt und an der Freude, aber auch am persönlichen Leid ihrer Gäste teilgenommen.

Geboten werden immer noch gleichbleibende Qualität an Speisen, immer wieder neue Kreationen und ein ausgesuchtes Angebot an italienischen Weinen. Gemeinsam mit seinen Gästen will Giovanni Lattarulo aber die



Geschichte des Hauses hiermit noch nicht enden lassen, sondern mit allen Mitarbeitern und Freunden noch einige frohe Jahre erleben.

Auch die inzwischen leicht ergrauten Mitarbeiter sind noch da. Zur Stammebelegschaft gehören in der Küche seit vielen Jahren die erfahrenen, aber immer noch kreativen, Küchenchefs Gaetano Mastrolonardo (Sein Humor ist ansteckend und zaubert jedem ein Lächeln aufs Gesicht, was seine Freude an der Arbeit noch unterstreicht, selbst wenn es zwischendurch stressig wird) und Modesto Paoli (Sofern es die Zeit zulässt, hat er für die Mitarbeiter immer ein offenes Ohr, um sich mit ihnen auszutauschen) und im Service Giovanni Murgia (Durch seine langjährige Erfahrung versteht er es, die Nerven auch in schwierigen Situationen zu behalten) und Francesco Tallarico (Mit seiner charmanten und humorvollen Art unterhält er nicht nur Gäste und Mitarbeiter, sondern kümmert sich gleichzeitig um einen exzellenten Service). Sie bilden sozusagen die vier Säulen von Costa Azzurra, welches ohne sie nicht das wäre, was es ist.

GRAZIE A VOI – Danke an Euch!

Jeder von ihnen hat ein Menu aus typischen Gerichten seiner Herkunftsregion zusammengestellt. Sie bieten den unverfälschten, längst vergessenen, Geschmack aus früheren Zeiten in denen Gerichte einfach aus allem was die Region zu bieten hat und den vorhandenen Zutaten hergestellt wurden. Die Menus finden Sie auf den Folgeseiten.

40 Jahre Costa Azzurra - eine Zeit mit viel Arbeit, Stress und allem, was dazu gehört, aber auch Freude und Erinnerung an viele Gespräche mit unseren lieben alten und neuen Gästen, die wir kennenlernen durften und die uns begleiten. **Ein herzliches Danke dafür!**

Auch Sie waren dabei und haben mit Sicherheit etwas erlebt: Lustiges, Neuartiges, Erstaunliches ... **Unsere Bitte an Sie:** Schreiben Sie das ein oder andere Erlebnis Ihres Aufenthalts bei uns auf, das Ihnen in Erinnerung geblieben ist, und senden es an info@costa-azzurra.de. Alles, an das Sie sich erinnern, ist es wert, behalten zu werden! Nichts ist nebensächlich! Die besten Geschichten werden wir (natürlich nur mit Ihrer Erlaubnis) veröffentlichen, vielleicht sogar gemeinsam ein Buch aus ihnen machen. Die interessantesten 10 Geschichten werden von uns prämiert.

Wir freuen uns auf viele kurze oder längere Texte aus 40 Jahren.

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre COSTA AZZURRA

Jubiläumsmenus von Fr. 26. Jan. bis Do. 15. Feb. 2018
aus einer Auswahl der neuesten Spezialitäten

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

CARPACCIO DI FINOCCHIO AI DUE CONDIMENTI

Carpaccio aus Fenchel, kondiert wahlweise:
mit scharfer Cocktailsauce, bestreut mit roter Paprika

oder

mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, bestreut mit Parmesansplittern

Antipasto caldo - warme Vorspeise

CREPELLA RIPIENA DI PESCE SU SALSA ALL' ASTICE

Crêpe gefüllt mit Rotbarschfiletfarce auf Hummersauce

Intermezzo - Zwischengang nach Wahl

CANNELLONE DI VERZA ALL' EMILIANA

Wirsingrolle mit Kalb- und Rindfleisch-Füllung, auf Béchamel-Tomatensauce, gratiniert mit Grana Padano und Butterflocken

oder

DUETTO DI PACCHERI

Riesen Maccheroni, eine gefüllt mit Ricotta und Blattspinat,
eine mit Ricotta und Geflügelfleisch auf Béchamel-Tomatensauce, Basilikum, gratiniert mit Grana Padano und Butterflocken

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

Pesce- Fisch

SPADA ALLA SASSI CON MANDARINO

Schwertfisch- Tranche in Butter gebraten mit Salbei
und Mandarinen

oder

Carne – Fleisch

SOTTOFILETTO „COSTA AZZURRA“ IN FAGOTTO

Premium Rumpsteak von freilaufenden afrikanischen
Rindern aus Namibia und Botswana mit Parmaschinken
im Pizzateigmantel auf Marsala- Sahnesauce



Contorni – Beilagen zu Fisch oder Fleisch

BIETOLE SALTATE AL PECORINO

Mangold geschwenkt mit Butter, frischen
Tomatenstücken und Pecorino (Schafskäse)

PATATE ALLA GRIGLIA AL TARTUFO E BALSAMICO

Grillkartoffeln mit weißem Trüffel- Öl und Balsamico

Dolce a scelta - Dessert nach Wahl

SORBETTO ALLA URSULA

Passionsfrüchte- Sorbet mit Prosecco und Granatapfel

oder

BACIO DI BORDIGHERA AL PEPE VERDE

Kuss aus Bordighera: frische Ananas in heißer Karamell-
sauce mit grünem Pfeffer, Brandy, Grand Marnier,
Orangen- und Zitronensaft, serviert mit Walnusseis

Menu aus 5 Gängen mit über 40 % Rabatt Jubiläums- Preis p. P. 40,00 €

Jubiläumsmenu aus drei Gängen

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

CARPACCIO DI FINOCCHIO AI DUE CONDIMENTI

Secondo a scelta – Hauptgericht nach Wahl

CANNELLONE DI VERZA ALL' EMILIANA

oder

DUETTO DI PACCHERI

Dolce a scelta - Dessert nach Wahl

SORBETTO ALLA URSULA

oder

BACIO DI BORDIGHERA AL PEPE VERDE

Menu aus 3 Gängen mit über 40 % Rabatt

zum halben Jubiläums- Preis p. P. 20,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Von den zwei Küchenchefs und den zwei
Restaurantleitern, vier besondere Menu Kreationen
mit Spezialitäten aus ihrer Heimat

Menu alla Gaetano (1. Küchenchef seit 32 Jahren)

Aus Kampanien: Fr. 16. Februar bis Do. 8. März 2018

BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E PROSCIUTTO CRUDO

Büffelmozzarella-Kugeln mit Strauchtomaten
und luftgetrocknetem Schinken

LAGANE E CECI

Suppe aus napolitanischen Nudeln mit Kichererbsen,
Bauchspeck, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie

CIAMBOTTA CON MAIALE

Schweinenacken-Würfel geschmort mit Auberginen, gelber
und roter Paprika, Kartoffeln, Kirschtomaten und Basilikum

CANNOLI RIPIENI DI RICOTTA E CACHI CON MARASCHINO

Teigröllchen mit Ricotta-Füllung, serviert
mit Kaki-Früchten und Maraschino

Jubiläumspreis mit über 40 % Rabatt p. P. 29,50 €

Weinempfehlung

- 2016 FALANGHINA Kellerei MASTROBERARDINO, Kampanien,
Rebe: Falanghina, leuchtendes Strohgelb, blumige und
fruchtige Aromen nach Zitrus und exotischen Früchten. 28,00 €
- 2016 GRECO DI TUFO Kellerei MASTROBERARDINO, Kampanien,
Rebe: Greco di Tufo, strohgelb, Duft nach Kamille,
Birne und Haselnuss, strukturiert mit fruchtigem Abgang 34,00 €
- 2013 PRIMITIVO DI MANDURIA, UNO Apulien, Rebe: Primitivo,
dunkles Rubinrot, fruchtiges Bukett nach Kirschkonfitüre,
Pflaumen, Cassis, mit Nuancen von Zedernholz, Zimt,
Mokka, schwarzer Schokolade, erdigen Aromen und
einem Duft nach Tabakblättern 37,00 €



Gaetano
Mastrotonardo

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Von den zwei Küchenchefs und den zwei
Restaurantleitern, vier besondere Menu Kreationen
mit Spezialitäten aus ihrer Heimat

Menu alla Modesto (2. Küchenchef seit 29 Jahren)

Aus Trient: Fr. 9. März bis Do. 29. März 2018

PANCETTA SU PERE

Luftgetrockneter Bauchspeck auf Birnenspalten

CANEDERLI IN BRODO ALLA TRENTINA

Hausgemachte Knödel mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss,
Eiern, Milch, schwarzem Pfeffer und Kräutern in Kalbsbrühe

COSCE DI LEPRE IN SALMI CON POLENTA

Wildhasenkeule geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce mit
Gemüse und Kräutern, serviert mit gebratener Polenta

FRITTELLE DI MELE CON GELATO VANIGLIA

Zimt- Apfelpfannkuchen, serviert mit Vanilleeis

Jubiläumspreis mit über 40 % Rabatt p. P. 29,50 €

Weinempfehlung

2016 LUMINAE, Piemont, Kellerei Bianchi, Rebe: Erbaluce,
begrenzte Menge aus biologischem Anbau, hell
mit grünlicher Tönung, Brombeergeruch,
trocken, frisch, leichte Säure

25,00 €

2016 PASSIONE ROSA Piemont, Kellerei Bianchi, Rebe: Nebbiolo,
biologischer Anbau aus den besten Weinbergen
Sizzanos, Duft nach frischen Beerenfrüchten, frisch

25,00 €

2010 GHEMME Kellerei BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo,
Vespolina und Bonarda, granatrot mit Tonreflexen,
samtig, harmonisch, mit leichtem Aroma von
getrockneten Rosen

42,00 €



Modesto Paoli

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Von den zwei Küchenchefs und den zwei
Restaurantleitern, vier besondere Menu Kreationen
mit Spezialitäten aus ihrer Heimat

Menu alla Giovanni (Restaurantleiter seit 27 Jahren)

Aus Sardinien: Di. 3. April bis Mo. 23. April 2018

FREGOLA CON VONGOLE

Fregola-Nudel- Süppchen mit Babymuscheln, Olivenöl,
Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißwein und Safran

MALLOREDDUS CON SALSICCIA

Malloreddus-Nudeln mit Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln,
Tomaten, Safran, Olivenöl, Lorbeer und Pecorino

AGNELLO CON PISELLI

Lammwürfel geschmort mit Olivenöl, Zwiebeln,
trockenem Weißwein und Erbsen

SORBETTO AL LIMONE CON AMARETTI E MIRTO

Zitronensorbet mit Amaretti- Plätzchen,
beträufelt mit Myrte- Likör

Jubiläumspreis mit über 40 % Rabatt p. P. 29,50 €

Weinempfehlung

2015 TERRE BIANCHE TORBATO

Kellerei SELLA & MOSCA, Sardinien, mit Aromen von
weißen Blüten, Birne, Apfel und Zitrus. Im Geschmack
ist der Terre Bianche frisch und vollmundig mit
mineralischen Noten und elegantem Nachhall

31,00 €

2012 CANNONAU DI SARDEGNA Kellerei SELLA & MOSCA,

Sardinien, Rebe: Cannonau mit Duft nach roten
Beeren, ausgeprägtem Bouquet aus Veilchen und
leichten, delikaten Noten von Eichenholz

31,00 €

COSTA
RISTORANTE



AZZURRA
PARTYSERVICE



Giovanni
Murgia

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Von den zwei Küchenchefs und den zwei
Restaurantleitern, vier besondere Menu Kreationen
mit Spezialitäten aus ihrer Heimat

Menu alla Francesco (Restaurantleiter seit 23 Jahren)

Aus Kalabrien: Di. 24. April bis Mo. 14. Mai 2018

ANTIPASTO MISTO CALABRESE

Frittierte Sardellen, Salat aus Kraken, Muscheln, Kartoffeln,
Knoblauch, Petersilie, Zitronen und exklusivem Olivenöl,
scharfer Spianata-Salami und grünen Oliven

MACCHERONI AL FERRETTO CON SUGO E POLPETTINE

Kalabrische Maccheroni in scharfer Tomatensauce mit
Kalb- und Schweinehack-Bällchen, roter Paprika, Chili,
bestreut mit Pecorino-Splittern

COSTINE DI MAIALE ALLA CATANZARESE

Schweinerippchen geschmort mit Auberginen, roter
Paprika, Kartoffeln und getrockneten Steinpilzen,
in scharfer Tomatensauce mit Chili

AFFOGATO AL CAFFÈ CON GELATO ALLE NOCI

Espressokaffee auf Walnusseis in Sektlöte

Jubiläumspreis mit über 40 % Rabatt p. P. 29,50 €

Weinempfehlung

2016 COLLI MACERATESI RIBONA „REBIS“ Kellerei Santori,

Marken, Rebe: Maceratino, Bukett von weißen und
gelben Blüten, duftend von großem Körper, elegant

27,00 €

2014 CONTROGUERRA ROSSO RISERVA „CINQUE COLLI“

Kellerei Colonnella, Abruzzen, Rebe: Montepulciano
d'Abruzzo und Cabernet Sauvignon, 24 Monate Reifung,
davon 6 in Flaschen, rubinrot, intensiver, langanhaltend

32,00 €

COSTA
RISTORANTE



AZZURRA
PARTYSERVICE



Francesco
Tallarico

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Buffetangebot ab 40 Personen mit über 40 % Rabatt
komplett p. P. 68,00 € Jubiläumspreis p. P. 40,00 €

Für Bestellungen vom 28.1. - 8.3.2018 - 40 Tage
Jetzt bestellen - später feiern! Gilt für Anlässe bis 30. Nov. 2018

Antipasti - Vorspeisen

ARANCINI ALLA PALERMITANA

panierte Risottobällchen mit Butter, Parmesan,
gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

FRITTATA DI VERDURA

Gemüse-Eierpfannkuchen aus Tagesgemüse, Zwiebeln,
Knoblauch, Kräutern und bestreut mit Parmesan

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

gelbe und rote Paprika, gegrillt mit Knoblauch,
Petersilie, Olivenöl extra vergine und Balsamico

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON PEPE ROSA

gegrillte Zucchinischeiben mit rosa Pfeffer,
Olivenöl extra vergine und Balsamico

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets mit Knoblauch, Kräutern, Peperoni
und Zitronen-Olivenöl-Marinade

POMODORI COCKTAIL

Tomaten, gefüllt mit Krabben, bedeckt mit Brandy-
Cocktailsauce, Chili und bestreut mit Paprika

INSALATA DI MARE CON PATATE

Meeresfrüchtesalat mit Krabben, Tintenfisch, Kraken, Muscheln,
Kartoffeln, Knoblauch, Petersilie und Zitronen-Olivenöl-Marinade

VITELLO TONNATO

gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben, überzogen
mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern

CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA

Rindercarpaccio auf Rucola mit Parmesanraspeln,
mit einer Marinade aus Zitrone und Olivenöl extra vergine

TACCHINO IN SALSA VERDE

Truthahn in dünnen Scheiben überzogen von einer grünen Sauce
aus Petersilie, Anchovis, Silberzwiebeln, Gürkchen, Kartoffeln,
Knoblauch, Olivenöl extra vergine und Weinessig

**Primi - Zwischengerichte**

FARFALLE ALLA TOSCANA

Farfalle mit Blattspinat und Knoblauch in Sahnesauce

CONCHIGLIE AL SALMONE

Muschelnudeln mit Lachs in Sahnesauce mit etwas Tomate

PENNE CON PISELLI E POLLO ALL' ARRABBIATA

Penne mit Erbsen und Hähnchenbrustfilet in Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie und scharfer Peperoni

Secondi e contorni - Hauptgerichte und Beilagen

LUCIOPERCA ALLA GRENOBLESE

Zanderfilet Grenobler Art in leichter Weißweinsauce mit Kapern und Zitronenstückchen

GAMBERONI E MERLUZZO ALLA PROVINCIALE

Hummerkrabben und Seehechtfilet in Provencalesauce mit Knoblauch, Kräutern, Kapern und etwas scharf

BRASATO DI MANZO ALLE PRUGNE

Rinderbraten mit getrockneten Pflaumen in kräftiger Rotweinsauce mit Gemüsefond

SCALOPPINE AI DUE FUNGHI CON PEPE VERDE E TARTUFI

Kalbsschnitzelchen mit Steinpilzen, Champignons in grüner Pfeffersauce, gehobelte, schwarze Trüffel und weißes Trüffel Öl

VERZA STUFATA

geschmorter Wirsing mit Speck, Zwiebeln, Parmesan

BIETOLE SALTATE AL PECORINO

Mangold geschwenkt mit Butter, Tomatenstücken, bestreut mit Pecorino (Schafskäse)

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO E CIPOLLE

Blanchierte Kartoffeln im Backofen gegart mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauchzehen, geschwenkt mit Zwiebeln

Dolci - Desserts:

TIRAMI SU

Dessert aus Mascarpone, Eiern, Löffelbiskuits, Kaffee und Marsala

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE

Dessert aus gekochter Sahne und Karamell, garniert mit Erdbeeren

FORMAGGIO MISTO CON NOCI E UVA

Gemischte italienische Käseplatte mit Walnuss und Trauben

Zum Buffet:

PANE, BURRO E OLIVE

Hausgebackenes Brot, Kräuterbutter und Oliven

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

4 Gänge-Menu aus den beliebtesten Gerichten

Antipasto - kleine Vorspeise

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, überzogen mit Thunfischcremesauce und Kapern

Primo - Intermezzo

LASAGNE AL FORNO

Lasagne mit Kalb- Rindfleisch- Bolognese, Béchamel-
Tomatensauce, Parmesan und mit Käse überbacken

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl mit Beilagen

ORATA AL FORNO

eine Dorade Royal für 2 Pers. im Backofen gegart mit leichter
Weißweinsauce, Kräutern und Knoblauch, am Tisch filetiert

oder

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO AL PEPE VERDE

Doppeltes Premium Rumpsteak, gegrillt und am Tisch tranchiert,
serviert auf delikater grüner Pfeffersauce mit Brandy und Senf

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

Kartoffeln aus dem Backofen mit Rosmarin

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON OLIO E BALSAMICO

gegrillte Zucchini, mit Olivenöl und Balsamico

Dolce - Dessert

ZABAGLIONE CON GELATO ALLE NOCI

am Tisch zubereitete Weincreme, serviert mit Walnussei

Vino a scelta - Flasche Wein nach Wahl aus Sizilien „Quignones“

2014 LARGASIA BIANCO, strohgelb, aromatisch mit Blumenaroma

2010 SYRAH, rubinfarben, mit Note von Wald-Früchten und weich

2011 NERO D´AVOLA rubinrot, vollmundig, mit ausbalancierter Tannin

Menu ab 2 Pers. inklusive 1 Fl. Wein

p. P. 40,00 €

Jede weitere Flasche Wein 22,00 €