

COSTA



AZZURRA

RISTORANTE

PARTYSERVICE

40 Jahre Costa Azzurra

Menu aus den beliebtesten Spezialitäten

Antipasto - kleine Vorspeise

VITELLO TONNATO

Kalbfileisch, 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 AL ROSMARINO

Kartoffeln aus dem Backofen mit Rosmarin

ZUCCHINI ALLA GRIGLIA ALL' OLIO E BALSAMICO

gegrillte Zucchini, mit Olivenöl und Balsamico

Dolce - Dessert

ZABAGLIONE CON GELATO ALLE NOCI

am Tisch zubereitete Weincreme, serviert mit Walnusseis

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

2014 LARGASIA BLANCO, strohgelb, aromatisch mit Blumenaroma

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

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

4 Gänge - Menu ab 2 Pers. inklusive 1 Fl. Wein p. P. 40,00 €

BEREIT SIEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

40 Jahre

COSTA AZZURRA

Ristorante



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



AZZURRA

RISTORANTE

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 begriff, 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 Stammkundenschaft 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.

COSTA



AZZURRA

RISTORANTE

PARTYSERVICE

Menu alla Giovanni (Restaurantleiter seit 27 Jahren)

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

FREGOLA CON VONGOLE
Fregola-Nudel- Süppchen mit Babyamscheln, 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 MILRTO
Zitronensorbet mit Amaretti- Plätzchen, beträufelt mit Myrte- Likör

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

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

AFFOGGATO AL CAFFÈ CON GELATO ALLE NOCI
Espressokaffee auf Walnussseis in Sekfflöte

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

Wir bitten Sie um Tischreservierung. B U O N A P P E T I T O !

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 Kampagnen: Fr. 16. Februar bis Do. 8. März 2018

BOCCONCINI DI BUFALA CON POMODORINI E PROSCIUTTO CRUDO
Buffelmozzarella-Kugeln mit Strauchtomaten
und luftgetrocknetem Schinken
LAGANE E CECI

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

CIAMBOTTA CON MALALE

Schweinenaucken-Würfel geschmort mit Auberginen, gelber
und roter Paprika, Kartoffeln, Kirschtomaten und Basilikum
CANNOLI RIPIENI DI RICCOTTA E CACCHI CON MARASCHINO

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

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

Menu alla Modesto (2. Küchenchef seit 29 Jahren)

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

PANCETTA SU PERE

Luftgetrockneter Bauchspeck auf Binnenspalten

CANEDERLI IN BRODO ALLA TRENITINA

Hausgemachte Knödel mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss,
Eiern, Milch, schwarzem Pfeffer und Kräutern in Kalbsbrühe
COSCE DI LEPRE IN SALMI CON POLENITA

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 €

Gemeinsam mit seinen Gästen will Giovanni Lattarulo aber die
Geschichte des Hauses hiernit noch nicht enden lassen, sondern mit allen
Mitarbeitern und Freunden noch einige frohe Jahre erleben.

Und auch die inzwischen leicht ergrauten Mitarbeiter sind noch da.

Zur Stammbelegschaft 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 lange 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
prämiiert.

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

COSTA



AZZURRA

RISTORANTE

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 Rotbarschfiletforce 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- Schnesauce

COSTA



AZZURRA

RISTORANTE

PARTYSERVICE

Contorni – Beilagen zu Fisch oder Fleisch

BIEIOLE 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

Passionfrüchte- Sorbet mit Prosecco und Granatapfel

oder

BACIO DI BORDIGHERA AL PEPE VERDE

Kuss aus Bordighera: frische Ananas in heißer Karamellsauce 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 €