

COSTA
RISTORANTE



AZZURRA
PARTYSERVICE

Weinempfehlung - Kellerei Anselmi aus Friaul

FRIULANO, Rebe: Tocai friulano, strohgelb, ausgewogenes Bouquet,

Geschmack von Mandeln und Feldblumen, weich und voll

PINOT GRIGIO Rebe: Grauburgunder, strohgelb, delikates Bouquet,

fruchtig, angenehm langanhaltender Nachgeschmack

SAUVIGNON Rebe: Sauvignon, strohgelb, fruchtig, delikates, leicht,

Bouquet von grüner Paprika, Tomatenblättern und Salbei

CHARDONNAY Rebe: Sauvignon, strohgelb, fruchtig, Aroma von Honig

gerösteten Mandeln und Vanille, delikates, leicht, aromatisch

MALVASIA Rebe: Malvasia Istriana, strohgelb, fruchtiges Bouquet

mit Zitrusnote, leicht und delikates, trocken, aber elegant

VERDUZZO Rebe: Verduzzo friulano, goldgelbe Farbe, Duft von reifen

Früchten, Geschmack süß und vollmundig, ideal als Dessertwein

ROSATO Magnum, Rebe: Cabernet und Merlot, intensives Rosé, spiegelt

Einfachheit und Farbe der Familiengastfreundlichkeit wieder

CABERNET FRANC, Rebe: Cabernet Franc, intensives Rubinrot, Aroma

von Wildgräsern, vollmundig, aggressives Tannin, charakteristisch

MERLOT Rebe: Merlot, intensives Rubinrot, angenehmes Aroma, weich

und trocken, körperreich, ausgewogen, Tannin haltig, harmonisch

CABERNET SAUVIGNON Rebe: Cabernet Sauvignon, Rubinrot

würziges Aroma, charakteristisch, fruchtig, fein und weich

REFOSCO Rebe: Refosco, Granatrot Kirsch- und Brombeeraroma

blumig, voll im Geschmack, angenehm bitter, charakteristisch

PINOT NERO Rebe: Pinot Nero, rubinrot, delikates Bouquet von

Waldfrüchten mit Vanillernote, elegant und ausgewogen

MALBECK, Rebe: Malbeck, Rubinrot, weit reichendes Aroma von Marasca

und Muskatnuss, fein und delikates im Geschmack, durchdringend

FRANCONIA, Rebe: Frankonia, Rubinrot, krautiger, weiniger, samtiger

Geschmack mit Unterholzdüft, von großer Struktur, abgerundet

SCHIOPPETTINO, Rebe: Schioppettino, leuchtendes Rubinrot, Duft nach

Marascakirsche und Muskatnuss, vollmundig, angenehm süß

Jede Flasche Wein auch als Glas oder Karaffe

Glas 0,1 4,00 € Karaffe 0,25 7,00 € Flasche 0,75 19,00 €

Alle Weine anlässlich des 41-jährigen im Angebot zum
Mitnehmen, 5 Flaschen Ihrer Wahl, auch gemischt, für nur 41,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

41 Jahre in Duisburg



Ursula und Giovanni Lattarulo

Angebote zum
41-jährigen
14 Tage vom
28. Jan. bis
10. Febr. 19



Gaetano Mastrodonardo
34 Jahre bei C.A.

Giovanni Murgia
31 Jahre bei C.A.

Modesto Paoli
29 Jahre bei C.A.

Täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr geöffnet; Tel.: 02 03 - 37 00 44
Danziger Str. 26 (am Ludgeriplatz), 47057 Duisburg; www.costa-azzurra.de



41 Jahre Costa Azzurra

14 Tage Angebote vom 28. Jan. bis 10. Feb. 2019

Unsere beliebtesten Mini Antipasti für je nur 4,10 €

CAPRESE ORIGINALE

Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum, Pfeffer

FRITTATA DI VERDURA

Pfannkuchen aus frischem Tagesgemüse, bestreut mit Parmesan

PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA

Gegrillte gelbe und rote Paprika mit Olivenöl und Balsamico

SARDINE MARINATE

Sardinenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern

BARBABIETOLA ROSSA COCKTAIL

Rote Beete mit Krabben, scharfer Brandy-Cocktailsauce, Paprika

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfischcremesauce und Kapern

CARPACCIO DI MANZO

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Zitrone und Parmesanraspeln

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA E OCA AL GORGONZOLA

Paccheri, mit Ricotta-Gänsefüllung, mit Gorgonzola gratiniert

Menu ab 2 Personen, pro Paar 41,00 €

Antipasto a scelta - Vorspeise nach Wahl

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA

Kleine Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer und rote Beete-Einlage

oder

PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ

Kartoffelscheiben mit Kaffee-Thunfischsauce und Kaffeepulver

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

BACCALA CON CIPOLLE ALLA CREMA

Kabeljau aus dem Nordatlantik (in grobem Meersalz konserviert), mit Zwiebeln in cremiger Weißweinsauce

oder

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ

Wildhasenkeule lange geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce aus Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Rosmarin

Beilagen zu den Hauptgerichten siehe Folgeseite



Menu per il 41° Anniversario di 5 portate

Antipasto a scelta - Vorspeise nach Wahl

CAPPUCCINO DI CREMA DI CAVOLO RAPA

Kleine Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer und rote Beete-Einlage

oder

PATATE CON TONNATO AL CAFFÈ

Kartoffelscheiben mit Kaffee-Thunfischsauce und Kaffeepulver

Intermezzo - Zwischengang

CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO"

Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, in eigener Schale gratiniert mit Parmesan und Butterflocken

Primo - Nudelgericht

PASTA FRESCA PUGLIESE PER IL 41° ANNIVERSARIO

Frische Nudeln aus Apulien mit Krabben, Tomaten-Concassé, Champignons und Weißen Bianchetto Trüffeln in Buttersauce

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

BACCALA CON CIPOLLE ALLA CREMA

Kabeljau aus dem Nordatlantik (in grobem Meersalz konserviert), mit Zwiebeln in cremiger Weißweinsauce

oder

COSCIA DI LEPRE IN SALMÌ

Wildhasenkeule lange geschmort, in kräftiger Rotwein-Sauce aus Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Wacholder, Nelken, Lorbeer, Rosmarin

Contorni per i secondi - Beilagen zu den Hauptgerichten

CAROTE VICHY

Karottenscheiben in Butter geschwenkt mit Petersilie

POLPETTINE DI PATATE RIPIENE DI MOZZARELLA

Panierte und frittierte Kartoffelbällchen mit Mozzarella gefüllt

Dolce - Dessert

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO SU SANGUINELLE

Schokoladenküchlein mit einem warmen Herz aus Pistazien-Creme-Füllung auf Blutorange Carpaccio

5 - Gänge Menu 69,50 €

zum 41-jährigen Bestehen 41% Jubelrabatt 41,00 €