

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

x42 Jahre, Weine mit ca. 21 % Rabatt

Vini bianchi - Weißweine Fl. 0,75 l:

- 2016 LUMINAE, Piemont, Kellerei Bianchi, Rebe: Erbaluce, biologischer Anbau, Brombeergeruch, trocken, frisch, leichte Säure
Kartenpreis 25,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 20,00 €
- 2016 „MATTO" VERDICCHIO CASTELLI JESI Kellerei FILODIVINO, Marken, Rebe: Verdicchio, Note von weißen Blüten wie Akazie, Kamille und reifen Früchten, trocken
Kartenpreis 27,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 22,00 €
- GAVIOLI BRUT MILLESIMATO, Toskana, Kellerei Gavioli
Méthode Tradizionale, 48 Monate Reifung
feine Perlung, besser als viele Champagner
Kartenpreis 69,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 55,00 €

Vini Rosé - Roséweine Fl. 0,75 l:

- 2016 PASSIONE ROSA Piemont, Kellerei Bianchi, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, Duft nach frischen Beerenfrüchten
Kartenpreis 25,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 20,00 €
- 2015 ROSATO TOSCANO „SERAROSA" Toskana, Kellerei Cesani, Rebe: Sangiovese, frischer Geschmack, blumige Note
Kartenpreis 28,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 23,00 €
- ROSA MATI, Toskana, Kellerei LE PUPILLE, Rebe: Syrah und Sangiovese, vollmundig, blumiger Duft, zart trocken
Kartenpreis 32,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 26,00 €

Vini Rossi - Rotweine Fl. 0,75 l:

- 2015 ASTRONE ROSSO Kellerei GAVIOLI, Toskana, Rebe: Sangiovese, leuchtend Rubinrot, im Geruch stark weinig, harmonischer Geschmack, elegant, trocken
Kartenpreis 21,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 17,00 €
- 2014 SANCLEMENTE, Piemont, Kellerei BIANCHI, Nebbiolo, Vespolina und Bonarda, aus biologischem Anbau, rubinrot, leicht moussierend, Waldfrüchtebouquet
Kartenpreis 25,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 20,00 €
- 2010 GATTINARA Kellerei BIANCHI, Piemont, aus biologischem Anbau, 2 Jahre im Eichenfass gereift, Rubinrot, leichtes Bouquet von Veilchen und Vanille und langanhaltend
Kartenpreis 43,00 €, Jubiläumspreis 21 % Rabatt nur 34,00 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

42 Jahre in Duisburg

Angebote zum 42-jährigen von Di 28. Jan. bis So 2. Febr. 2020



**Passend zur
Jahreszeit
Wildschwein-
spezialitäten
mit ca. 42 %
Rabatt**

**Abends
spielt der
italienische
Violinist
Stefano
Sicolo
aus Bari**

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



42 Jahre in Duisburg Angebote mit ca. 42 % Rabatt von Di 28. Januar bis So 2. Februar 2020

Antipasto - Vorspeise

CARPACCIO BIANCO E ROSSO ALLA FRUTTA SECCA

Kohlrabi- und Rote Beete-Carpaccio mit dreierlei gehackten Nüssen, Knoblauch und Limetten- und Olivenöl-Dressing

Kartenpreis 11,50 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 7,00 €

Intermezzo - Zwischengericht

TIMBALLO DI VERZA E PATATE DOLCI

Terrine mit Wirsing und Süßkartoffeln, aromatisiert mit weißem Trüffelöl, überbacken mit mildem Käse

Kartenpreis 14,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 8,50 €

Paste - Nudelgerichte

PASTA FRESCA

frische Nudeln aus Apulien, in Tomatenbittersauce mit Basilikum

Kartenpreis 14,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 8,50 €

PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE

breite Bandnudeln in schmackhafter Wildschweinragoutsauce

Kartenpreis 16,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 9,50 €

PACCHERI RIPIENI DI CINGHIALE E RICOTTA

Riesen Maccheroni, gefüllt mit Wildschwein und Ricotta auf Béchamel-Tomaten-Basilikumsauce, gratiniert mit Parmesan

Kartenpreis 16,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 9,50 €

Secondi - Hauptgerichte

COSTINE DI CINGHIALE SU VERZA

Wildschweinrippchen auf Wirsing, gratiniert mit Parmesan

Kartenpreis 19,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 11,50 €

BOCCONCINI DI CINGHIALE CON TAGLIATELLE BIANCHE

Wildschweingulasch, serviert mit weißen Bandnudeln, Parmesan

Kartenpreis 22,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 13,00 €

BOCCONCINI DI CINGHIALE GRATINATI SU PATATE

Wildschweingulasch auf Kartoffeln, gratiniert mit Parmesan

Kartenpreis 22,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 13,00 €

ARROSTO DI CINGHIALE CON FUNGHI

Wildschweinbraten in Weißwein-Bratensauce mit frischen Pilzen

Kartenpreis 23,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 13,50 €

COTOLETTE DI CINGHIALE SU LENTICCHIE

Wildschweinkotelett auf geschmorten Linsen mit Balsamico

Kartenpreis 24,50 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 14,50 €



GRIGLIATA DI VERDURA GRATINATA

Gegrillte Zucchini, Auberginen, gelbe und rote Paprika, mit Knoblauch, auf Tomaten-Basilikumsauce, gratiniert mit Parmesan

Kartenpreis 16,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 9,50 €

TACCHINO SU RUCOLA, OLIO E BALSAMICO

Truthahnschnitzel auf Rucola, mit Olivenöl und Balsamico

Kartenpreis 20,50 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 12,00 €

PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA

Schwertfischtranche in Tomaten-Weißweinsauce, mit Knoblauch, Petersilie, Oliven, Kapern, Anchovis

Kartenpreis 26,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 15,50 €

Dolce - Dessert

CASSATA CASALINGA CON PANETTONE E COCCO

Kuchen mit Sultaninen, kandierten Orangen und Limoncello, geschichtet mit Vanille- und Schokoeis, bestreut mit Kokosraspeln

Kartenpreis 9,00 €, Jubiläumspreis 42 % Rabatt nur 5,50 €

3-Gänge-Jubiläums-Menu ab 2 Personen

Antipasto - Vorspeise

TIMBALLO DI VERZA E PATATE DOLCI

Secondo - Hauptgericht

BOCCONCINI DI CINGHIALE CON TAGLIATELLE BIANCHE

Dolce - Dessert

CASSATA CASALINGA CON PANETTONE E COCCO

Jubiläumsmenu p. P. 25,00 €

4-Gänge-Jubiläums-Menu ab 2 Personen

Antipasto - Vorspeise

CARPACCIO BIANCO E ROSSO ALLA FRUTTA SECCA

Pasta - Nudelgericht

PAPPARDELLE AL RAGOUT DI CINGHIALE

Secondo - Hauptgericht

TACCHINO SU RUCOLA, OLIO E BALSAMICO

Dolce - Dessert

CASSATA CASALINGA CON PANETTONE E COCCO

Jubiläumsmenu p. P. 32,00 €