



Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

LUMINAE Kellerei BIANCHI, Piemont, Rebe: Erbaluce, aus biologischem Anbau, trocken, frisch mit leichter Säure Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €	26,00 €
PREDIALE, REGUTA, Friaul, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich und fruchtig Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €	29,50 €
LUGANA OTTELLA, Lombardei Gardasee, Rebe: Turbiana strohgelb, zarter Duft, aromatisch, angenehme Säure Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €	32,00 €
ANSELMINI SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMINI, Venetien, Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €	32,00 €
GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, Duft nach exotischen Früchten, leicht Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 51,00 €	38,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, frischer Geschmack Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €	26,00 €
REGALEALI „LE ROSE“ Sicilia, TASCA D'ALMERITA Sizilien, Rebe: Nerello Mascalese und Nero d'Avola, frisch Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €	26,00 €

Vini Rossi - Rotweine:

NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €	26,00 €
BARBERA, BIANCHI, Piemont, intensiv, charakteristisches Früchtearoma, körperreich Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €	26,00 €
ALTRO PASSO, REGUTA, Friaul, Rebe: Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken, weich und fruchtig Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €	29,50 €
RUBESCO LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Colorino, fruchtig, würziges Bouquet, lebendig, kräftig Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €	37,00 €
PRIMITIVO DI MANDURIA, LU RAPPAIO, Apulien, Rebe: Primitivo, rubinrot, Aroma vollreifer Beeren, voll im Geschmack Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €	39,00 €



COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 - ein Stück Italien für Sie, 44 Jahre

44 Jahre Costa Azzurra

Zu diesem Anlass bieten wir 44 Tage vom 28. Jan. - 12. März 2022
unser Menu Stefania **ab 2 Pers.** mit über 20 Spezialitäten quer durch
die Cucina Italiana p. P. 83,00 €, **zum Jubiläumspreis nur p. P. 44,44 €**

Jubiläumsmenu anlässlich 44 Jahre für 2 Pers.

ANTIPASTO MISTO gemischter, reichhaltiger Vorspeisenteller
FILETTO AL TARTUFO NERO Rinderfilet Medaillons, auf Sahnesauce mit
schwarzen Trüffeln, begleitet von Trüffel-Kartoffeln, Gemüse Parmigiana
DOLCE DELL' ANNO NUOVO Ausgefallene Mailänderkuchen, beträufelt
mit Limoncello, geschichtet mit Vanillecreme, begleitet von frischen
Orangen eingelegt in Karamelsauce mit Orangenschalen Julienne
Zum Jubiläumspreis für 2 Pers. 44,44 €

Zu dem besonderen Anlass unser Weinangebot:

Karton mit 6 Fl. Wein aus der Kellerei Reguta Friaul, gemischt nach Ihrer
Wahl, siehe unsere Weinkarte: Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay,
Malvasia, Friulano, Verduzzo, Refosco, Pinot nero, Cabernet Franc,
Merlot, Cabernet Sauvignon, Franconia, Malbec und Schioppettino
zum Mitnehmen Jubiläumspreis 44,44 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ursula & Giovanni Lattarulo und das Team Costa Azzurra

Mo, Mi, Do, Fr und So durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Sa ab 15:00 Uhr
Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26 • Tel.: 02 03 37 00 44
info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Mobil: 0173 5355020