



Weinempfehlung

Vini bianchi - Weißweine:

BIANCO DI TOSCANA Kellerei Marco Gavioli, Rebe: Trebbiano und Chardonnay, strohgelb, feines, durchdringendes Bouquet mit fruchtiger Nuance, im Geschmack trocken 24,50 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 34,00 €

LUMINAE Kellerei BIANCHI, Piemont, Rebe: Erbaluce, aus biologischem Anbau, trocken, frisch mit leichter Säure 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

PREDIALE, Kellerei REGUTA, Friaul, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich und fruchtig 29,50 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €

LUGANA OTTELLA, Lombardei Gardasee, Rebe: Turbiana strohgelb, zarter Duft, aromatisch, angenehme Säure 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

REGALEALI „LE ROSE“ Sicilia, TASCA D'ALMERITA Sizilien, Rebe: Nerello Mascalese und Nero d'Avola, frisch 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

ROSA MATI, LE PUPILLE, Toskana, Rebe: Syrah und Sangiovese, Rosé, vollmundig, Duft von Früchten, angenehm trocken 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 48,00 €

Vini Rossi - Rotweine:

ROSSO DI TOSCANA Gavioli, Toskana, Rebe: Sangiovese, rubinrot, im Geschmack harmonisch, elegant und trocken 24,50 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 34,00 €

NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

MORELLINO DI SCANSANO, Toskana, Gavioli, Rebe: Sangiovese, Malvasia nera und Cilieggiolo, granatrot, auf Tuffstein und trockenem Boden, von der Sonne geküsst, Duft von Ginster und Weide, voll, lebhaft und warm 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 46,00 €

RUBESCO LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Colorino, fruchtig, würziges Bouquet, lebendig, kräftig 37,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €

PRIMITIVO DI MANDURIA, LU RAPPALIO, Apulien, Rebe: Primitivo, rubinrot, Aroma vollreifer Beeren, voll im Geschmack 39,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €



COSTA AZZURRA

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



Grazie per la Vostra fiducia - Danke für Ihre Treue
45 Jahre Costa Azzurra

Zu diesem Anlass bieten wir bis Dienstag 28. Februar 2023:
das Genießermenu solo per Due - nur für Zwei
mit über 20 Spezialitäten

Für 2 Pers. MENU STEFANIA SPECIALE Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit Saisongerichten, Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dessert als krönender Abschluss, mit über 45 % Rabatt, pro Person statt 99,00 €, 45,00 €

Zu dem Menu auf Wunsch den APERITIVO „COSTA AZZURRA“ azurblauer Hausaperitif aus Martini dry, Wodka, Cointreau, Blue Curaçao, Weißwein, Zitronensaft, in Champagnerflöte mit Zuckerrand, Eis, grüner Olive und Zitrone statt 6,00 €, 4,50 €

4-Gänge-Menu ausgewählt aus unserer Saisonkarte

1. Gang: GAMBERI E AVOCADO SU CARPACCIO DI BARBABIETOLA Avocado, Garnelen auf Rote-Beete und Pistazien-Concassé

2. Gang: PAPPARDELLE ALLA CREMA AL TARTUFO E FUNGHI Breite Bandnudeln in Sahnesauce, weißes Trüffelöl, Pilze

3. Gang: GAMBERONI SU SALSA AL RON BARCELÓ Gebratene Hummerkrabben in Barceló-Rum-Sahne Sauce oder

3. Gang: FILETTO DI MANZO „BARTOLOMEO“ Gegrilltes Rinderfilet auf Quittenmus-Gorgonzola-Sahnesauce

4. Gang: ZABAGLIONE CON MELA E CALVADOS Zabaglione-Weincreme, mit Calvados und Apfel

Das 4-Gänge-Menu nur für 45,00 €

Mo, Mi, Do, Fr und So durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Sa 15:00 - 23:00

Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26 Tel.: 02 03 37 00 44

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de Tel. Mobil: 0173 5355020