



## Angebote zu 46 Jahre Costa Azzurra

### ANTIPASTO MISTO DEL 46° ANNIVERSARIO

Gemischter Vorspeiseteller zum 46. Gründungsjahr für 2 Personen aus dem Reichtum unserer Küche **25,00 €**

### PASTA AL PARMIGIANO

Nudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in delikater Sahnesauce, am Tisch serviert aus lange gereiftem original Grana Padano Laib **18,00 €**

### LUMACONI CON CAPONATA AL FORNO

Nudelschnecken gefüllt mit geschmortem Mediterran-Gemüse, Sellerie, Zwiebeln, Kapern und grünem Pfeffer auf Tomaten-Béchamel, gratiniert mit Parmesan **18,00 €**

### MERLUZZO INVERNALE AL LIMONE

Skreifilet in Butter-Zitronen-Sauce **26,00 €**  
(Skrei - Winterkabeljau wächst in der Barentssee, nördl. v. Norwegen auf. Ab einem Alter von 5 - 7 Jahren ist er geschlechtsreif und geht im Winter auf die Reise in wärmere Gewässer, zu den Lofoten-Inseln. Hier wird er von Januar bis April traditionell mit Langleine oder Hand Angel gefangen und an Bord mit Meerwasser gereinigt. Sein Fleisch ist besonders mager, daher eine Delikatesse für die Feinschmecker.)

### GAMBERONI ALLA COSTANTINO

5 Hummerkrabben ohne Schale mit Kopf, mit Knoblauch, Petersilie, Estragon, Salbei, Senf, Peperoni, Brandy, Pernod, Weißwein-Tomatensauce, etwas Sahne, Parmesan und begleitet mit à la minute zubereiteten Bavette al dente **34,00 €**

### SCALOPPINE DI VITELLO ALLA TOMMASO

Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit frischen Champignons und getrockneten Steinpilzen, in kräftiger Lamm-Tomaten-Rotweinsauce **26,00 €**

### RAGOUT D' OCA ALL' ITALIANA

Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochen-splitter dabei sein, dazu weiße Bandnudeln **32,00 €**



# COSTA AZZURRA

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

## Am 28. Januar 2024 wird Costa Azzurra 46 Jahre

Ein herzliches Danke an alle Freunde und Gäste!

Zu dem Anlass bieten wir 46 Tage lang, von Freitag 19. Jan. bis Montag 4. März 2024, viele kulinarische Highlights und Weinangebote mit jeweils 46 % Jubel-Rabatt

**Genießermenu ab zwei Pers. mit über 20 Spezialitäten** eine Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit Saison-Gerichten, Antipasti, Pasta, Fisch, Sorbet, Fleischspezialität und Dessert - statt Kartenpreis 99,00 € zum Jubel-Preis **53,46 €**

**4 Gänge Menu, täglich anders**, aus Vorspeise, Pasta, wahlweise Fleisch oder Fisch mit zwei Beilagen und Dessert - statt 69,00 € zum Jubel-Preis **37,26 €**

Bei den Menus vorher mitteilen, was Sie nicht essen können oder wollen.

### Weinempfehlung zu den Menus aus der Kellerei Reguta, Friaul:

PREDIALE, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich, strohgelb, Duft nach Blumen und exotischen Früchten,

ALTRO PASSO, Rebe: Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken, weich, rubinrot, Aroma nach Heidel- und Brombeere, körperreich, voll

PIGNOLO, Rebe: Pignolo, Farbe: tiefrot, Wein von großer Eleganz, Aroma von reifen Blau- und Brombeeren, trocken, warm, vollmundig

**Aktionspreis Fl. 0,75 nur 29,00 €**

### Weinangebot für zu Hause

2023 PINOT GRIGIO, Kellerei Reguta, Friaul, Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, delikates Bouquet, fruchtig, angenehm langanhaltender Geschmack, Fl. 0,75 zum Mitnehmen statt 12,00 €, ab 6 Fl. zum Jubel-Preis **6,48 € 38,88 €**

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](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) Tel. Mobil: **0173 5355020**