



Weinempfehlung

Vini bianchi - Weißweine:

- 2019 CHARDONNAY BIANCHI aus Friaul, Rebe: Chardonnay
delikates Bouquet, weich, angenehm, trocken 19,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 9,90 €, 3 Fl. 27,00 €
- 2019 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 €
- 2018 ANSELM SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELM, Venetien,
Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €
- 2018 GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe:
Cortese, Duft nach exotischen Früchten, leicht 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 51,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

- 2019 PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe:
Nebbiolo, biologischer Anbau, frischer Geschmack 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2019 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 €
- 2019 ROSATO ISOLA DEI NURAGHI „SERRA LORI“ Sardinien,
Rebe: Cannonau, Monica, u.a., frisch, vollmundig 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €

Vini Rossi - Rotweine:

- 2015 ASTRONE ROSSO, GAVIOLI, Toskana, Rebe:
Sangiovese, stark weinig, harmonischer Geschmack 21,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 11,00 €, 3 Fl. 31,00 €
- 2019 NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus
biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll 25,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2018 BARBERA, BIANCHI, Piemont, intensiv,
charakteristisches Fruchtearoma, körperreich 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2018 ALTRO PASSO, REGUTA, Friaul, Rebe: Cabernet
Sauvignon und Merlot, trocken, weich und fruchtig 29,50 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €
- 2016 RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese
und Canaiolo, lebendig, kräftig und ausgewogen 37,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €



COSTA AZZURRA

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

**Fußball EM 2021, zu diesem Anlass bieten wir ab sofort ein
schmackhaftes kaltes Buffet zum Abholen für 10 Pers. 195,00 €
inklusive 1 Fl. Magnum 1,5 L. ROSATO aus Cabernet & Merlot
für jede weitere Pers. 19,00 €**

Das kalte Buffet für die warmen Tage

- ARANCINI ALLA PALERMITANA - Panierte Risottobällchen mit Butter,
Parmesan, gefüllt mit Mozzarella, Basilikum-Tomatensauce
- MOZZARELLA E POMODORO - Mozzarella mit Tomaten, Basilikum,
roten Zwiebeln, Balsamico und Olivenöl extra vergine
- ZUCCHINI ALLA GRIGLIA CON FUNGHI - gegrillte Zucchini und
Champignons in der Pfanne geschwenkt mit Olivenöl
- PEPERONI GIALLI E ROSSI ALLA GRIGLIA - Gegrillte gelbe und rote
Paprika mit Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Balsamico
- FRITTATA DI VERDURA - Gemüse-Eierpfannkuchen aus Tagesgemüse,
Zwiebeln, ein Hauch Knoblauch und bestreut mit Parmesan
- MELANZANE ALLA NAPOLETANA - Minipizza aus Auberginenscheiben,
paniert, überbacken mit Tomate, Käse, Oliven, Oregano
- ALICI MARINATE - Sardellenfilets in Essig mariniert und mit Olivenöl
extra vergine, Knoblauch, Petersilie und Peperoni
- INSALATA DI MARE CON PATATE E SEDANO - Fischsalat mit Krabben,
Tintenfisch, Polpo, Muscheln, Kartoffeln, Staudensellerie
- VITELLO TONNATO - Gekochtes Kalbfleisch in dünnen Scheiben
überzogen mit cremiger Thunfischsauce und Kapern
- TACCHINO CON PESTO DI MELISSA - Truthahnbrustscheiben
mit hausgemachtem Melissen-Pesto und rosa Pfeffer
- CARPACCIO DI MANZO SU RUCOLA - Rindercarpaccio auf Rucola
mit Parmesanraspeln und Zitronen-Olivenöl-Dressing

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