

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Weinempfehlung zum Mitnehmen (Fl. 0,75 L)

Vini bianchi - Weißweine:

Im Restaurant

- jetzt im Angebot** 2016 VIGNADANGELO, Kampanien, Rebe: Greco di Tufo, trocken, langanhaltend 25,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 13,50 €, 3 Fl. 38,00 €
- 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 PREDIALE, REGUTA, Friaul, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich und fruchtig 29,50 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 45,00 €
- 2018 ANSELMISAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMISAN, 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:**
- ROSATO Magnum, 1,5 L. Friaul, Rebe: Cabernet, Merlot, spiegelt die Farbe der Familiengastfreundlichkeit wider 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,80 €, 3 Fl. 49,00 €
- 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 €
- 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 Früchtearoma, 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 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

43
Years

Karneval mal anders - zu diesem Anlass

bieten wir bis Do. 4. März ein 4-Gänge-Menu to go

gut verpackt in Mehrweg-Porzellangeschirr 43,00 €

für 2 Pers. das 4-Gänge-Menu dazu 1 Fl. ROSATO Magnum 1,5 L.

(Rebe: Cabernet, Merlot, intens. Rosé, weich, trocken) 86,00 €

Das 4-Gänge-Menu:

ANTIPASTO „ARLECCHINO“ Bunte gemischte Tagesvorspeise aus der Vielfalt unserer Küche

SPAGHETTI „PULCINELLA“ Spaghetti in delikater Sahnesauce, legiert mit Eigelb, Butter und viel Parmesan Grana Padano

Hauptgericht wahlweise

MERLUZZO „RUGANTINO“ Seehecht auf toskanischer Tomaten-Brot-Sauce mit Knoblauch und Basilikum, etwas scharf

oder

ESCALOPPA DI TACCHINO „PANTALONE“ Truthahnbrustfilet, auf rosa Pfeffersahnesauce mit frischen Waldcremechampignons

DOLCE „COLOMBINA“ Mailänder Kuchen und Löffelbiscuits, getränkt mit weißem Martini und Alchermes, geschichtet mit Vanillecreme, begleitet von in Karamellsauce eingelegten frischen Orangen und Mousse au Chocolat

Von Mittwoch bis Montag durchgehend geöffnet 12:00 - 20:00 Uhr,

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