

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

# COSTA AZZURRA

Tradition seit 28. Januar 1978 ein Stück Italien für Sie

## Über 40 Jahre



Francesco  
Tallarico  
24 Jahre

Giovanni  
Murgia  
28 Jahre

Ursula & Gianni  
Lattarulo  
40 Jahre

Modesto  
Paoli  
30 Jahre

Gaetano  
Mastrodonardo  
33 Jahre

## Menu-Quintett

5 Monate, 5 Menus, 5 Gänge inkl. Getränke

von Juni bis November 2018 (außer Juli)  
mit anschließender Verlosung und 40 tollen Preisen

Täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr geöffnet; Tel.: 02 03 - 37 00 44  
Danziger Str. 26 (am Ludgeriplatz) 47057 Duisburg; [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de)



## Menu-Quintett mit Verlosung

Genießen Sie von Juni bis November jeden Monat (außer Juli) ein köstliches 5-Gänge-Menü mit einer zur jeweiligen Jahreszeit passenden Auswahl feinsten italienischer Speisen!

Bei jedem Menü können Sie sich für eins von 5 Getränkeangeboten entscheiden. Diese finden sie zur Auswahl auf dem Prospektrücken!

### Teilnahmebedingungen und Ablauf:

Jeder Gast, der ein Menü bestellt, erhält ein Los zum Ausfüllen und nimmt so automatisch an der Verlosung teil.

Bestellen Sie weitere Menüs im Aktionszeitraum, erhalten Sie pro weiteres Menü ein weiteres Los und erhöhen so Ihre Gewinnchance!

**Am 28. Januar 2019** findet anlässlich unseres Jubiläums ein festlicher Abend in unserem Ristorante statt. Zu diesem Anlass werden die Gewinner der Verlosung ermittelt und bekannt gegeben.

### Die Preise:

1. Preis: Restaurant-Gutschein im Wert von 400,00 €;
2. Preis: Restaurant-Gutschein im Wert von 200,00 €;
3. Preis: Restaurant-Gutschein im Wert von 100,00 €;
4. - 40. Preis: je 1 hochwertige Flasche Wein

Zusätzlich wird unter den anwesenden Gästen ein **Jubiläumsmenu** verlost.

Die Inhaber Giovanni und Ursula Lattarulo und Ihr seit vielen Jahren eingespieltes COSTA AZZURRA Team bestehend aus den beiden Küchenchefs Gaetano Mastrodonardo und Modesto Paoli sowie den beiden Oberkellnern Giovanni Murgia und Francesco Tallarico freuen sich, Sie zu empfangen und Ihnen einen entspannenden Abend mit besten Speisen und Getränken zu bereiten!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern der Menüs und vor allem Buon Appetito!



## Menu di Giugno - Juni-Menu

### Antipasto freddo - kalte Vorspeise

TRIO DI CARNI AI TRE GUSTI

Rindercarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Marinade, Kalbfleisch mit  
Thunfischcreme, Truthahnfleisch mit Petersiliensalsa

### Antipasto caldo - warme Vorspeise

PORTAFOGLIO DI MELANZANE

Auberginen gefüllt mit einer Farce aus Parmesan, Brot,  
Knoblauch und Petersilie auf Pizzaiolasauce, bestreut mit Pecorino

### Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

CAVATELLI ALLA CREMA DI FAVE

Apulische handgemachte Nudelhütchen mit dicke-Bohnen-  
Cremesauce, garniert mit geröstetem Bauchspeck

### Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht Fisch oder Fleisch

PASSERA ALLA MUGNAIA

Scholle Müllerin Art, in leichter Buttersauce  
mit Zitrone und Petersilie

oder

FARAONA ALLA CREMA CON PESCHE NOCI

Perlhuhn Suprême, auf Vecchia-Romagna-Brandy-  
Sahnesauce mit Nektarinenspalten

### Contorni per i Secondi - Beilagen zu den Hauptgerichten

BASTONCINI DI ZUCCHINI E CAROTE AL BURRO

Zucchini- und Möhrenstäbchen in Butter geschwenkt

PATATE NOVELLE AL FORNO

Nouvelle-Kartoffeln im Backofen gegart mit Rosmarin und Knoblauchzehen

### Dolce - Dessert

PANNA COTTA SU SPECCHIO DI SPUMA DI FRAGOLE

Dessert aus gekochter Sahne auf Erdbeerschaum-Spiegel

**Zum Vorzugspreis inkl. begleitenden Getränken p. P. 64,00 €**

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe letzte Seite)



## **Menu di Agosto - August-Menu**

### **Antipasto freddo - kalte Vorspeise**

TONNO ALLA VARENNE SU CREMA DI MANGO  
Thunfisch im Kräutermantel, kurz gebraten,  
gefächert auf Mango-Creme mit Chili

### **Antipasto caldo - warme Vorspeise**

SPIEDINO CON FRITTELLE DI ZUCCHINI E PATATE  
Spießchen mit panierten Zucchini- und Kartoffelmousse-  
Bällchen mit Knoblauch, Petersilie, exklusivem  
Olivenöl extra vergine und Grana Padano

### **Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo**

TAGLIATELLE AI GALLETTI E AVOCADO  
weiße Eierbandnudeln mit Pfifferlingen,  
Avocado, Zwiebeln, Speck, legiert mit  
Butter und Kalb-Rind-Bouillon

### **Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht Fisch oder Fleisch**

#### **BRANZINO O ORATA AL SALE**

Seewolf oder Dorade Royal, je nach Tageseinkauf,  
in Salzkruste, am Tisch filettiert, serviert mit exklusivem  
Olivenöl, Zitrone und gemahlenem schwarzen Pfeffer

oder

#### **OSSOBUCO ALLA MILANESE CON GREMOLATA**

Kalbsbeinscheibe Mailänder Art mit Gemüse-, Kräuter-  
Weißweinsauce, bestreut mit Gremoulade aus Zitronenschale,  
Knoblauch, Petersilie und Rosmarin auf Safranreis

### **Dolce - Dessert**

#### **CASSATA SICILIANA E FICO D'INDIA**

Cassata aus Schokoladeneis, Ricotta, kandierten Früchten  
und Pistazieneis, umrandet mit Kaktusfeige und Maraschino

**Zum Vorzugspreis inkl. begleitenden Getränken p. P. 64,00 €**

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe letzte Seite)



## Menu di Settembre - September-Menu

### Antipasto freddo - kalte Vorspeise

INSALATA SETTEMBRINA

gebratene Truthahnbruststreifen mit Ananas auf buntem Salat aus Radicchio, Chicorée und Rucola mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

### Antipasto caldo - warme Vorspeise

MOZZARELLA IN CARROZZA AMALFITANA

Mozzarella mit Anchovis, getrockneten Tomaten und Basilikum im Toastbrot, in Eierteig gebacken

### Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

PACCHERI RIPIENI AI PORCINI

Riesenmaccheroni gefüllt mit Ricotta, Steinpilzen und Champignons auf Thymian-Sahnesauce

### Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht Fisch oder Fleisch

MATRIMONIO DI FIUME E MARE

Hochzeit aus Zander- und Seehechtfilet gegrillt, mit Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Petersilie auf Rucola mit Tomaten-Concassé

oder

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO DI MANZO

gegrilltes Premium-Rumpsteak, am Tisch tranchiert, serviert mit hausgemachter Bearnaise Sauce

Contorni per i Secondi - Beilagen zum Hauptgericht

PATATE GRATINATE ALLE PERE

Kartoffelgratin mit Birnen, überbacken mit Käse

CATALOGNA SALTATA CON POMODORINI

Apulischer Löwenzahn mit Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesan

### Dolce - Dessert

SORBETTO DI MARACUJA CON MELOGRANO E PROSECCO

Passionsfrüchte-Sorbet mit Granatapfel und Prosecco

**Zum Vorzugspreis inkl. begleitenden Getränken p. P. 64,00 €**

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe letzte Seite)



## Menu di Ottobre - Oktober-Menu

### Antipasto freddo - kalte Vorspeise

CARPACCIO DI FINOCCHIO CON COCKTAIL E GAMBERI  
Carpaccio aus Fenchel mit scharfer Cocktailsauce,  
bestreut mit roter Paprika, garniert mit Garnelen

### Antipasto caldo - warme Vorspeise

CREMA DI ZUCCA ALL' ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO  
Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico

### Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

PAPPARDELLE AI TARTUFI E FUNGHI  
breite Bandnudeln in Sahnesauce mit fein gehobelten  
Scorzone-Trüffeln und Cremechampignons al dente

### Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht Fisch oder Fleisch

SALMONE ALL'UVA MOSCATO E BASILICO  
Lachsfilet mit Moscato Trauben  
in leichter Weißweinsauce und Basilikum  
begleitet von Kartoffelspalten mit steirischem Kürbiskernöl,  
Brokkoli Röschen mit Butter und Parmesan

oder

COSCIA DI CONIGLIO CON POLENTA ROSOLATA  
Kaninchenkeule, geschmort mit Knoblauch,  
Zwiebeln, schwarzen Oliven, Salbei, Peperoni,  
Rotwein und etwas Tomatensauce,  
begleitet von gebratener Polenta (Mais-Spezialität)  
und Brokkoli Röschen mit Butter und Parmesan

### Dolce - Dessert

ZABAGLIONE CON GELATO ALLE NOCI  
Am Tisch zubereitete Weincreme, serviert mit Walnusseis

**Zum Vorzugspreis inkl. begleitenden Getränken p. P. 64,00 €**  
5 Varianten für Wein und Getränke (siehe letzte Seite)



## Menu di Novembre - November-Menu

### Antipasto freddo - kalte Vorspeise

INSALATA DI SPINACI TIEPIDA

Lauwarmer Spinatsalat mit Röstspeck,  
Vinaigrettedressing und Parmesan

### Antipasto caldo - warme Vorspeise

CREMA DI CAVOLFIORI CON ZAFFERANO E ERBA CIPOLLINA  
Blumenkohlcremesuppe mit Safran und Schnittlauch

### Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

STROZZAPRETI DEL BUONGUSTAIO CON CARCIOFI

Priesterwürgernudeln mit Artischocken, Pinienkernen,  
Knoblauchscheiben, exklusivem Olivenöl extra vergine,  
scharfen Peperoni und etwas Tomatensauce

### Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht Fisch oder Fleisch

STUFATO DI PESCE CON PATATE

Meeresfrüchte Schmortopf mit Fischfilets, Garnelen,  
Krabben, Calamari, Kraken, spanischen Muscheln, Vongole,  
französischen Brandy, trockenem Weißwein, Senf, Knoblauch,  
Petersilie, Estragon, Tomatensauce, Kartoffeln, etwas scharf

oder

PETTO D'OCA ALLE CASTAGNE

Gänsebrust mit Bratensauce, glasierten Kastanien,  
Rotkohl, hausgemachten Brot-Basilikumknödeln,  
Romanesco-Röschen und mit Marzipan-  
Sultaninen gefülltem Bratapfel

### Dolce - Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO SAN MARTINO

Schokoladensoufflé mit warmem Schokoladenherz  
auf Khaki Früchten-Carpaccio mit Sambucalikör

**Zum Vorzugspreis inkl. begleitenden Getränken p. P. 64,00 €**  
5 Varianten für Wein und Getränke (siehe letzte Seite)



## Getränkeangebot zum Menu für 2 Pers.

- Variante I** Menu inklusive Getränken bis zu 35,00 €, Differenz als Aufpreis
- Variante II** 2 Prosecco, 1 Fl. Wein bis zu 28,00 €, 1 Fl. Wasser und 2 Espresso
- Variante III** 1 Fl. Wein bis 32,00 €, 1 Fl. Wasser, 2 Espresso und 2 gute Grappe
- Variante IV** p. Pers. 1 Prosecco, 1 Gl. 0,1 L. Weiß-, 1 Gl. 0,1 L. Rosé-,  
1 Gl. 0,2 L. Rot- und 1 Glas 5 cl. Dessertwein
- Variante V** p. Pers. 1 Gl. 0,1 L. leichter Weiß-, 1 Gl. 0,1 L. kräftiger Weiß-,  
1 Gl. 0,1 L. Rosé-, 1 Gl. 0,2 L. Rot- und 1 Gl. 5 cl. Dessertwein

Bei Variante IV und V, Weine nach Empfehlung oder 1 Gl. 0,3 L. Bier

### Weinempfehlung

- PROSECCO ANSELMI Friaul, Rebe: Prosecco, feine Perlung, intensiver  
Duft mit Tendenz zu Renetten-Apfel, weich im Geschmack 24,50 €
- 2016 FALERIO Marken, Rebe: Trebbiano, Passerina, Pecorino,  
strohgelb, blumiger Duft von reifen Früchten, frisch 22,00 €
- 2016 „MONTEMISIO“ OFFIDA PECORINO Marken, Rebe: Pecorino,  
brillantes Strohgelb, Duft nach Blumen und reifen Früchten 24,50 €
- 2016 „MATTO“ VERDICCHIO CASTELLI DI JESI Marken, Rebe: Verdicchio,  
strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensive Note von Blüten  
wie Akazie, Kamille und weißen reifen Früchten 28,00 €
- 2016 „CLIVIS“ CERASUOLO Abruzzen, Rebe: Montepulciano, rosé,  
intensiver Duft gemischt mit Düften des Herkunftsgebiets 25,50 €
- 2016 PASSIONE ROSA Piemont, Rebe: Nebbiolo, rosé, biologischer  
Anbau, Duft nach frischen Beerenfrüchten, frisch 26,00 €
- 2011 NERO D'AVOLA Sizilien, Rebe: Nero d'Avola, rubinrot, kräftiger  
Geschmack nach roten reifen Früchten, rund und weich 26,00 €
- 2015 CHIANTI BUCAVECCHIA, Toskana, Rebe: Sangiovese  
und Canaiolo, granatrot, intensiver Duft, ätherisch und  
durchdringend, voll, harmonisch, lebendig und warm 26,00 €
- 2014 „CINQUE COLLI“ CONTROGUERRA RISERVA Abruzzen, Rebe:  
Montepulciano d'Abruzzo und Cabernet Sauvignon  
24 Monate Reifung, rubinrot, intensiver Duft 32,00 €