

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Über 41 Jahre in Duisburg



Ursula und Giovanni Lattarulo

Menu-Quintett
5 Monate, 5 Menus
5 Gänge inklusive
Getränke. Von Mai
bis September 2019
mit anschließender Verlosung



Gaetano Mastrodonardo
34 Jahre bei C.A.



Giovanni Murgia
31 Jahre bei C.A.



Modesto Paoli
29 Jahre bei C.A.

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

Dieser Prospekt ist für Sie zum Mitnehmen



Menu-Quintett: 5 Monate, 5 Menus, 5 Gänge inklusive Getränke und Verlosung

Von **Mai bis September** jeden Monat ein exklusives 5-Gänge-Menü mit einer zur jeweiligen Jahreszeit passenden Speisen-Auswahl! Bei dem Menü können Sie sich für eins von 5 Getränkeangeboten entscheiden. Zu finden auf Seite 9!

Teilnahmebedingungen und Ablauf: Jeder Gast, der ein Menü bestellt, erhält ein Los zum Ausfüllen und nimmt so automatisch an der Verlosung teil. Je öfter Sie am Menu-Quintett teilnehmen, umso höher ist Ihre Gewinnchance!

Am Montag, 7. Oktober 2019 findet die Verlosung in unserem Ristorante statt. Wir empfehlen rechtzeitige Tischreservierung. Die Lose werden ausschließlich von den an diesem Abend anwesenden Menu-Quintett-Teilnehmern gezogen.

Die Preise:

1. Preis: 200 €-Gutschein; 2. Preis: 100 €-Gutschein; 3. Preis: 50 €-Gutschein;
4. - 41. Preis: je 1 Flasche Wein Ihrer Wahl auf der Seite 10 und 11 aus der Kellerei Reguta von Giuseppe und Luigi Anselmi aus Friaul - Pocenia

Ursula und Giovanni Lattarulo und ihr seit vielen Jahren eingespieltes Team freuen sich, Sie zu empfangen und Ihnen einen entspannten Abend mit besten Speisen und Getränken zu bereiten! Das Ristorante Costa Azzurra wird seit 28. Januar 1978 immer unter der gleichen Leitung geführt und ist eine Institution.

Giovanni Lattarulo kommt von der Costa Azzurra, der blauen Küste - daher der Name. Bekannt und beliebt ist das Ristorante für die konstante Qualität der Speisen, zubereitet nach Originalrezepten der Cucina italiana, keine haute Cuisine. Auf der wechselnden Saisonkarte finden sich Gerichte der jeweiligen Saison. Die zusätzliche Mittagskarte bietet täglich eine Speisenauswahl aus der Karte, Saisonkarte und neuen Kreationen bis zum halben Kartenpreis.

In den Gesellschaftsräumen findet sich genügend Platz für Feiern jeglicher Art, privat wie geschäftlich. Wer sein Zuhause oder eine andere Location bevorzugt, dem bringt der Partyservice alle Köstlichkeiten der Küche dorthin, passend für jedes Budget. Auf Wunsch auch Geschirr, Besteck, Gläser, Bestuhlung

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



Menu di Maggio - Mai-Menu

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

ZUCCHINE ALLA GRIGLIA SU PESTO DI MELANZANE

Gegrillte Zucchini auf hausgemachtem Auberginen-Pesto aus:
Auberginen, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan, Schafskäse und Olivenöl

Antipasto caldo - warme Vorspeise

MUSCOLI GRATINATI ALLA FIORENTINA

Fünf große Mittelmeer-Muscheln mit Spinatfüllung, gratiniert mit
Kruste aus: Brotkrumen mit Staudensellerie, Knoblauch, Petersilie,
roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl extra vergine

Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

STROZZAPRETI CON AVOCADO E FUNGHI

Priesterwürgernudeln in der Pfanne geschwenkt mit Zwiebeln, Speck,
Champignons, Avocado, Kirschtomaten, legiert mit Butter und Parmesan

Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht mit Fisch oder Fleisch

LUCIOPERCA ALLA SAVONESE

Zanderfilet mit Spargel, dicken Bohnen, Zwiebeln,
Knoblauch, Basilikum, Minze, Petersilie und Weißwein

oder

INVOLTINI DI VITELLO AGLI ASPARAGI

Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel in Butter-Kräuter-Weißweinsauce

Contorno per i Secondi - Beilage zu den Hauptgerichten

PATATE PREZZEMOLATE

Petersilienkartoffeln

Dolce - Dessert

CREMA DI MASCARPONE CON FRAGOLE E CANTUCCINI

Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren auf Mandelbiscuit
ertränkt in rotem Dessertwein aus Nero D'Avola, serviert im Weinglas

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken p. P. **64,50 €**

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)



Menu di Giugno - Juni-Menu

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

INSALATA CON PESCHE E MOZZARELLA DI BUFALA
grüne Salate mit Radicchio, Pfirsichspalten, Büffel-Mozzarella
aus Kampanien, Curry, exklusivem Olivenöl und Condimento bianco

Antipasto caldo - warme Vorspeise

CONCHIGLIE SAN GIACOMO SU LENTICCHIE ROSSE
kurz gebratene Jakobsmuscheln auf roten Linsen
mit gereiftem Balsamico

Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

SPAGHETTI ALLA CHITARRA „ALESSANDRA“
Frische viereckige Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch,
Tomatenstückchen, Peperoni, Broccoli und weißem Trüffel-Öl

Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht mit Fisch oder Fleisch

MERLUZZO CON LIMETTE E MENTA SU RUCOLA
Seehechtfilet in leichter Weißweinsauce
mit Limetten und Minze, auf Rucola

oder

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA SU RUCOLA
Gefächerte Entenbrust auf Rucola, mit Olivenöl und Balsamico

Contorno per i Secondi - Beilage zu den Hauptgerichten

PURÉ DI PATATE E CAROTTE
Kartoffel-Karottenpürée

Dolce - Dessert

TARTUFO AL PISTACCHIO
Pistazientrüffel aus Pistazien- und Mandeleis mit
einem Herz aus Pistaziencreme, bestreut mit Pistazienbrunoise
aus Bronte (Sizilien), serviert auf frischer Fruchtspiegelcreme

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken p. P. 64,50 €
5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)



Menu di Luglio - Juli-Menu

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

MATRIMONIO DI PESCE „MARE E FIUME“

Avocado gefüllt mit Krabben, ummantelt von scharfer Cocktailsauce,
und hausgemachter gebeizter Lachs mit Dill auf Friséesalat

Antipasto caldo - warme Vorspeise

CAMEMBERT IN PASTASFOGLIA SU SPUMONE DI RIBES

Camembert in Blätterteig auf rotem Johannisbeerschaum

Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

CAVATELLI ALLA CREMA DI FAVE E PANCETTA

Apulische handgemachte Nudelhütchen mit dicke-Bohnen-
Cremesauce, garniert mit gerösteten Bauchspeckröschen

Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht mit Fisch oder Fleisch

FILETTI DI ORATA SU RATATOUILLE

Doradenfilets auf geschmorter Gemüse-Ratatouille aus
Zucchini, Auberginen, gelber und roter Paprika, Knoblauch,
Zwiebeln, frischen Tomatenstücken und Basilikum

oder

MEDAGLIONI DI MAIALE ALLA FORESTIERA

Schweinefiletmedaillons mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln,
Kräutern in Weißwein-Tomaten-Sahnesauce

Contorno per i Secondi - Beilage zum Hauptgericht

DUETTO DI RISO SALTATO AL BURRO

Duett aus Langkornreis und Wildreis in Butter geschwenkt

Dolce - Dessert

PESCHE AL VINO CON GELATO VANIGLIA

Frische Pfirsichspalten in Malvasia-Weißwein,
serviert im Weinglas mit Vanilleeis

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken

p. P. 64,50 €

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)



Menu di Agosto - August-Menu

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

BOCCONCINI ALLA CILENTANA

Minibüffelmozzarella mit Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone

Antipasto caldo - warme Vorspeise

ZUPPA DI PESCE CON GAMBERI

Fischsuppe aus Tages-Fischfilets und Schalentieren, Knoblauch, Kräutern, Peperoni, abgeschmeckt mit Pernod und Garnelen-Einlage

Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

PAPPARDELLE AL RAGOUT DI VITELLO

breite Bandnudeln mit schmackhaftem, lang geschmorten Kalbsragout

Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht mit Fisch oder Fleisch

SCORFANO SU PATATE ALLA CRISTINA

Rotbarschfilet auf Kartoffeln im Backofen gegart, in knusprigem Brotkrumenmantel mit Staudensellerie, Petersilie, Knoblauch, roten Zwiebeln, Thymian, Parmesan, Olivenöl

oder

FARAONA CON PORCINI AL VINO ROSSO

Gebrautes Perlhuhn Suprême mit Steinpilzen, auf kräftiger Rotwein-Tomatensauce mit Schalotten, Kartoffel-Brunoise und grob gemahlenem, schwarzen Pfeffer

Contorno per i Secondi - Beilage zum Hauptgericht

MAZZETTI DI FAGIOLINI CON PANCETTA

Grüne Bohnenbündchen im Speckmantel

Dolce - Dessert

SORBETTO CON PRUGNE, PROSECCO E APEROL

Zitronensorbet mit frischen Pflaumen, Prosecco und Aperol, serviert im Weinglas

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken

p. P. 64,50 €

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)



Menu di Settembre - September-Menu

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

TRIO DI CARNI AI TRE GUSTI IN TRI COLORE

Tacchino in Salsa verde: Truthahnbrust mit grüner Petersiliensauce,
Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern,
Carpaccio di manzo: Rindercarpaccio mit Parmesan

Antipasto caldo - warme Vorspeise

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

Intermezzo di Pasta - Nudelintermezzo

RISOTTO MANTECATO AI TARTUFI

Risotto mantecato, mit Chardonnaywein, fein gehobelten schwarzen
Scorzone-Trüffeln, mit Butter und Parmesan legiert

Secondo di Pesce o Carne - Hauptgericht mit Fisch oder Fleisch

CALAMARI RIPIENI

Tintenfisch gefüllt mit einer Farce aus Spinat,
italienischem Kochschinken, Käse, Knoblauch, Kräutern
und Parmesan, geschmort in Provençalesauce

oder

ARROSTO D'AGNELLO

Lammbraten geschmort in Sauvignonweißweinsauce,
legiert mit eigenem Gemüsefond und frischen Kräutern

Contorni per i Secondi - Beilage zum Hauptgericht

POLENTA ROSOLATA E FINOCCHI AL BURRO E PARMIGANO

Gebratene Polenta und Fenchel in Butter geschwenkt mit Parmesan

Dolce - Dessert

ZABAGLIONE AL CAFFÈ E AMARETTO SU GELATO VANIGLIA

Zabaglione-creme aus Espresso und Amarettolikör, im Becher auf Vanille-Eis

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken p. P. 64,50 €

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)



Menu für Vegetarier und Veganer von Mai - September

Sonderwünsche werden nach Möglichkeit berücksichtigt und das Menu passend zum jeweiligen Monat zubereitet, bitte vorbestellen

Antipasto freddo - kalte Vorspeise

INSALATA DEL VERDURIERE

Grüne Salate mit Raddicchio, Spinat und Broccoli, frischen Champignons, roten Zwiebeln, Knoblauch und Vinaigrette, garniert mit Tomaten, Gurken und Oliven, bestreut mit gerösteten Pinienkernen

Antipasto caldo - warme Vorspeise

CREMA DI CAVOLO RAPA CON BARBABIETOLA

Kohlrabi-Cremesuppe mit Ingwer und Rote-Beete-Einlage

Intermezzo - Zwischengang

CIAMBOTTA ALLA NAPOLETANA CON PORCINI

Gemüse Eintopf mit Auberginen, Zucchini, gelber und roter Paprika, Staudensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Kartoffeln, Tomatensauce und getrockneten Steinpilzen

Secondo di Pasta - Nudelhauptgericht

ORECCHIETTE ALLA CREMA DI FAVE E TARTUFO

Frische Nudelöhrchen mit dicke-Bohnen-Cremesauce und feingehobelten schwarzen Scorzone-Trüffeln

Dolce - Dessert

MACEDONIA DI FRUTTA E BACCHE DI BOSCO CON MARASCHINO

Bunter Teller aus Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Ananas und Melone, mit Zitrone, Zucker und Maraschino

Zum Vorzugspreis inklusive begleitenden Getränken p. P. 64,50 €

5 Varianten für Wein und Getränke (siehe Seite 9)

Jedes Menu-Quintett kann außerhalb des Aktionszeitraums zu gleichen Preiskonditionen reserviert und wenn möglich genauso zubereitet werden.

(Die Verlosungsteilnahme ist ausgeschlossen)



5 Varianten an Getränkeangeboten

- Variante I** 2 ½ L. Weine Ihrer Wahl aus den Seiten 10 und 11,
1 große Fl. 0,75 L. San Pellegrino Wasser und 2 Grappa
für 2 Pers. Gesamtwert 41,00 € im Menu enthalten
- Variante II** 2 Aperitive Costa Azzurra oder 2 Flöten 0,1 L. Prosecco,
1 Fl. Wein Ihrer Wahl aus den Seiten 10 und 11,
1 große Fl. 0,75 L. San Pellegrino-Wasser, und 2 Espresso
für 2 Pers. Gesamtwert 41,00 € im Menu enthalten
- Variante III** 1 Apertif Costa Azzurra oder 1 Flöte 0,1 Prosecco,
3 Gl. 0,1 L. Weine Ihrer Wahl aus den Seiten 10 und 11,
1 kleine Fl. 0,25 Mineralwasser
pro Pers. Gesamtwert 20,50 € im Menu enthalten
- Variante IV** 3 Glas 0,1 L. Weine Ihrer Wahl aus den Seiten 10 und 11,
1 Gl. 5 cl. Dessertwein und 1 Espresso
pro Pers. Gesamtwert 20,50 € im Menu enthalten
- Variante V** Getränke Ihrer Wahl für 2 Pers. bis zu 41,00 €,
pro Pers. Gesamtwert 20,50 € im Menu enthalten

bei allen Getränke - Varianten Differenz als Aufpreis

Aperitif und Prosecco

- MENU-QUINTETT SPRITZ - alkoholfreier Crodino im Weinglas
mit Soda, Eis, Orangenscheibe- und Beereneinlage 15 cl 6,00 €
- APERITIVO „COSTA AZZURRA“ azurblauer Hausaperitif aus
Martini dry, Wodka, Cointreau, Blue Curaçao, Weißwein
und Zitronensaft, in Champagnerflöte mit Zuckerrand,
Eis, grüne Olive und Zitrone 10 cl 6,00 €
- PROSECCO Winzer: Giuseppe & Luigi Anselmi, Friaul, Rebe: 100 %
Prosecco, manuell geerntet, strohgelb mit feiner Perlung,
intensiver Duft, leicht aromatisch, Tendenz zu Renetten-
Äpfeln, weich, angenehme Säure, trocken. Flöte 10 cl 6,00 €
Flasche 0,75 L. 24,50 €

Zum Mitnehmen 1 Fl. 13,50 € 3 Fl. 37,00 €



Weinempfehlung

Kellerei Reguta von Giuseppe & Luigi Anselmi aus Friaul - Pocenia

Alle unten genannten Weine von Seite 10 und 11 auch als Glas oder Karaffe

Glas 0,1 4,00 €

Karaffe 0,25 7,00 €

Flasche 0,75 19,00 €

Flasche Weißwein 0,75 L.

FRIULANO, Rebe: Tocai friulano, strohgelb mit grünlichen Reflexen, ausgewogenes Bouquet, Geschmack von Mandeln und einer Nuance von Feldblumen, weich und voll

PINOT GRIGIO Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, mit dunklen Reflexen, delikates Bouquet, fruchtig, angenehm langanhaltender Nachgeschmack

SAUVIGNON Rebe: Sauvignon, strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, fruchtig, delikat, leicht, aromatisch, erinnert an grüne Paprika, Tomatenblätter und Salbei

CHARDONNAY Rebe: Sauvignon, strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, Aroma nach Honig, gerösteten Mandeln, Vanille und exotischen Früchten, delikat, leicht, aromatisch

MALVASIA Rebe: Malvasia, Istriana, strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen, angenehmes Bouquet, samtig, leicht und delikat, trocken aber elegant

VERDUZZO Rebe: Verduzzo Friulano, intensive goldgelbe Farbe, Duft von Akazienblüte, reifen Früchten, Pflaumen und Aprikosen, Geschmack süß, ausgewogen und vollmundig, ideal auch als Dessertwein

Flasche Roséwein Magnum

1,5 L. 31,00 €

ROSATO Magnum Rebe: Cabernet und Merlot, intensives Rosé, in diesem Wein spiegelt sich die Einfachheit und Farbe einer Familie mit großer Gastfreundlichkeit wider



Flasche Rotwein 0,75 L.

CABERNET FRANC Rebe: Cabernet Franc, intensives Rubinrot, Aroma von Himbeere und Brombeere, Wildgräsern, warm, vollmundig, Tanninreich, harmonisch und charakteristisch

MERLOT Rebe: Merlot, dunkles Rubinrot, angenehmes Aroma, weich und trocken im Geschmack, körperreich, ausgewogen Tanninhaltig und harmonisch

CABERNET SAUVIGNON intensives Rubinrot, angenehmes Aroma, fruchtige Nuance von Himbeere, Marasca und Veilchen, würzig, markanter Geschmack, charakteristisch, fein, weich

REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO Rebe: Refosco, Granatrot mit lila Reflexen, Aroma von Kirschen und Brombeeren, blumig, voll im Geschmack, angenehm bitter und charakteristisch

PINOT NERO Rebe: Pinot Nero, bläuliches Rubinrot, delikates Bouquet von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Vanillenote, elegant, strukturiert und ausgewogen

MALBECK Rebe: Malbeck, Rubinrot mit lila Reflexen, weites, intensives und durchdringendes Aroma von Marasca und Muskatnuss, fein und delikates im Geschmack

FRANCONIA intensive Rubinrotfärbung, krautiger und weiniger Geschmack mit Unterholzduft, Wein von großer Struktur, samtig, abgerundet und ausbalanciertes Tannin

SCHIOPPETTINO Rebe: Schioppettino, leuchtendes Rubinrot, durchdringender Duft nach Marascakirsche und Muskatnuss, im Geschmack frisch und leicht, vollmundig, angenehm süß

Wenn Sie weitere Weine wünschen, fragen Sie nach unserer Weinkarte und lassen sich beraten. Differenz gegen Aufpreis.

Alle Weine der Kellerei Reguta auch zum Mitnehmen, siehe Seite 12



Alle Weine der Kellerei Reguta auch zum Mitnehmen, auf Seite 10 und 11

1 Fl. Wein Ihrer Wahl	p. Fl.	9,90 €
3 Fl. 27,00 € auch gemischt	p. Fl.	9,00 €
6 Fl. 48,00 € auch gemischt	p. Fl.	8,00 €
12 Fl. 94,80 € auch gemischt	p. Fl.	7,90 €

4 OFFERTE DI VINO • 4 Weinangebote für Ihren Vorrat!

1. Offerta „Assaggio“ – „Nipp“ Angebot

Beim Kauf von 18 Flaschen Ihrer Wahl aus diesem Prospekt erhalten Sie **59 % Rabatt** auf den jeweiligen Tischpreis p. Fl. 7,79 €

2. Offerta „Degustazione“ – „Probier“ Angebot

Beim Kauf von 24 Flaschen Ihrer Wahl aus diesem Prospekt erhalten Sie **60 % Rabatt** auf den jeweiligen Tischpreis p. Fl. 7,60 €

3. Offerta „Cantina“ – „Kleiner Keller“ Angebot

Beim Kauf von 48 Flaschen Ihrer Wahl aus diesem Prospekt erhalten Sie **61 % Rabatt** auf den jeweiligen Tischpreis p. Fl. 7,41 €

4. Offerta „Convenienza“ – „Superlativ“ Angebot

Beim Kauf von 96 Flaschen Ihrer Wahl aus diesem Prospekt erhalten Sie **62 % Rabatt** auf den jeweiligen Tischpreis p. Fl. 7,22 €



Alle oben genannten Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. 19 %