



Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

- 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 ANSELMI SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMI, 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 Fruchtaroma, 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 €
- 2014 RISERVA SENES CANNONAU DI SARDEGNA, Argiolas Sardinien, fruchtiger Körper, elegantes Tannin, feinwürziger Abgang 42,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 23,00 €, 3 Fl. 62,00 €



COSTA AZZURRA

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

43
Years

1. Mai und Muttertag zu diesem Anlass bieten wir vom 1. bis 9. Mai ein 4-Gänge- Menu to go

in Porzellangeschirr pro Person 49,50 €

für 2 Pers. das 4-Gänge-Menu mit 1 Fl. ROSATO Magnum 1,5 L.
(Rebe: Cabernet, Merlot, intens. Rosé, weich, trocken) 99,00 €

Das 4-Gänge-Menu:

ASPARAGI TRICOLORE SU RUCOLA Spargel auf Rucola mit Tomaten-concassé mit Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und Balsamico 16,50 €

BAULETTI CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHIE Nudelkissen gefüllt mit Schafsricotta und Pistazien, in Sahnesauce mit Melisse 17,50 €

Hauptgericht wahlweise

SALMONE ALLA MAMMA Lachsfilet mit Spargel aus dem Backofen, mit Zitrone, Kräutern, Knoblauch in Chardonnay-Sauce 26,50 €

oder

SOTTOFILETTO GERONZIO Rumpsteak mit getrockneten Steinpilzen, Champignons, kräftiger Merlot-Sauce und weißem Trüffelöl 26,50 €

oder

CAPRETTO ALLA LIGURE CON PATATE E FAGIOLI Baby Ziege, geschmort ligurischer Art, mit Kartoffeln und weißen, dicken Bohnen 26,50 €

TARTUFO BIANCO E FRAGOLE Weißer Eiscreme-Trüffel mit frischen Erdbeeren und Maraschino 9,00 €

Es können auch Einzelgerichte bestellt werden.

Von Mittwoch bis Montag Abholservice 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