



Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

- 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 €
- 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 €
- ANSELMI SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMI, Venetien, Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €
- GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, Duft nach exotischen Früchten, leicht 38,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 51,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

- PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, frischer Geschmack 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 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 €
- 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:

- NEBBIOLO oder BARBERA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 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 €
- „ZINGARI“, PETRA, Toskana, Rebe: Merlot, Sangiovese, Syrah und Petit Verdot, warm, rund, mit gutem Tanningehalt 37,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €
- RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Canaiolo, fruchtig, würziges Bouquet, lebendig, kräftig 37,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €
- 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!

**Menu della Mamma
Muttertags-Menu**

Von Freitag 6. Mai bis 8. Mai 2022, Muttertag

Auguri Mamma!



8. Mai 2022

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



Menu della mamma - Muttertagsmenu 2022

Aperitivo - Aperitif

ANÈR VINO PASSITO ROSSO CON FRAGOLE
Anèr Vino passito rosso Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit stark fruchtiger Note von Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich, rund, serviert mit Erdbeeren Gl. 5 cl 6,50 €

Antipasto - Vorspeise wahlweise

SAUTÉ D' ASPARAGI SU RUCOLA E PROSCIUTTO DI LONZA
Spargelwürfel auf Rucola mit Schweinenackenschinken, Olivenöl und Balsamico, garniert mit frischen Erdbeeren 17,00 €

oder:
BURRATA PROFUMATA AL TARTUFO SU CARPACCIO
Burrata, besonderer Mozzarella gefüllt mit Sahne, mit weißem Trüffelöl und Balsamico auf Rindercarpaccio, mit Strauch-Kirschtomaten, Zitrone, Olivenöl, Parmesan 17,00 €

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

PAGLIA E FIENO DELLA MAMMA
Frische grüne und weiße Bandnudeln in Sahnesauce, legiert mit Eigelb, Schweinerückenschinken-Röschen 15,00 €
Menu 1 mit Vorspeise und Dessert 34,00 €

oder:
STROZZAPRETI DELLA MAMMA
Frische apulische Priesterwürger-Nudeln mit Spargel, Knoblauch, Olivenöl, Strauchtomaten und Spinat 21,00 €
Menu 2 mit Vorspeise und Dessert 39,00 €

oder:
PASSERA DI PRIMAVERA ALLA MUGNIAIA
Frische Maischolle nach Müllerin-Art in Butter-Zitronensauce mit Petersilie, im Ganzen serviert 22,00 €
Menu 3 mit Vorspeise und Dessert 39,00 €

oder:
LUCIOPERCA E GAMBERONI ALLA MELISSA
Zanderfilet und Hummerkrabben ohne Schale in Zitronen-Buttersauce mit frischer Melisse 24,00 €
Menu 4 mit Vorspeise und Dessert 42,00 €



oder:
TACCHINO ALL' ARANCIO
Truthahnbrustschnitzel mit Orangenspalten, Karamell-Orangensauce, Orangenschalen-Julienne 22,00 €
Menu 5 mit Vorspeise und Dessert 39,00 €

oder:
ARROSTO D'AGNELLO CON CASTAGNE
Lammbraten aus der Keule in kräftiger Gemüse-Rotweinsauce mit Kastanien 22,00 €
Menu 6 mit Vorspeise und Dessert 39,00 €

oder:
SALTIMBOCCA CON LONZA E CASTAGNE
Kalbsschnitzel mit Salbei und Schweinerückenschinken in herb-aromatischer Weißweinsauce mit Kastanien 24,00 €
Menu 7 mit Vorspeise und Dessert 42,00 €

oder:
CONTROFILETTO "BARBARESCA" E PRUGNE
Rumpsteak in Rotweinsauce mit getrockneten Pflaumen, schwarzem, grob gemahlten Pfeffer und Thymian 24,00 €
Menu 8 mit Vorspeise und Dessert 42,00 €

Contorni - Beilagen zu Fisch oder Fleisch
TACCOLE SALTATE AL PARMIGIANO
Kaiserschoten in Butter geschwenkt, bestreut mit Parmesan

PATATE ALLA CIPOLLINA PRIMAVERILE
Bratkartoffeln geschwenkt mit Frühlingszwiebeln

Dolce - Dessert:
FRAGOLE E MIRTILLI AL PEPE VERDE
Erdbeeren und Heidelbeeren in warmer, grüner Karamell-Pfeffersauce, mit serviert mit Vanille-Eis 9,00 €

Menu 3 - 8 auch als 4 Gänge-Menu mit
Paglia e Fieno della mamma als Zwischengang Aufpreis 9,50 €

Menus con Aperitivo
Alle Menus mit zusätzlichem Aperitif Aufpreis 4,00 €