COSTA AZZURRA

RISTORANTE PARTYSERVICE

Weihnachtskuchen 2016

PANETTONE FONTANA mit Rosinen und kandierten Früchten	500 g	7,00 €
PANETTONE DOLCE D' UOMO mit Rosinen und kandierten Früchten	500 g	7,50 €
PANDORO DOLCE ARENA mit Puderzucker zum bestreuen	500 g	8,00 €
PANETTONDORO mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker	750 g	14,50 €
PANDORO MAINA mit Puderzucker zum bestreuen	750 g	16,00 €
PANETTONE ZUPPA INGLESE mit Sahne und Whiskey- Cremefüllung	750 g	17,50 €
PANDORO LIMONCELLO mit Limoncello Creme, Puderzucker	750 g	17,50 €
PANDORO BAVARESE CIOCCOLATO Bayerische Creme mit vielen Schoko-stückchen und Kakaopulver	750 g	7,50 €
TARTUFFONE MOTTA Gianduiafüllung, Schokoladen-Glasur und Schokostreusel	750 g	19,50 €
PANDORO PALUANI Pistaziencremefüllung, bestreut mit Puderzucker	750 g	21,00 €

beim Kauf von 4 gleichwertigen 1 gratis dazu
Bei 4 diversen Panettoni 1 gratis dazu max. Durchschnittswert

BEREITS SEIT JANUAR 1978 UNTER GLEICHER LEITUNG

RISTORANTE PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

MENU DI NATALE
Weihnachtsmenu 2016

Tanti Auguri di Buon Natale

Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice
täglich von 12.00 bis 0.00 Uhr durchgehend geöffnet
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg Tel.: **02 03-37 00 44** Fax. 37 03 33
www.costa-azzurra.de info@costa-azzurra.de

COSTA AZZURRA
RISTORANTE PARTYSERVICE

MENU DI NATALE 2016

Weihnachtsmenu von Fr 23.12. – Fr 30. 12.16

aus drei Gängen mit Vorspeise, Hauptgericht nach Wahl und Dessert

Antipasto - Vorspeise

FINOCCHII ALLA GRIGLIA AL TARTUFO
gegrillter Fenchel mit fein gehobelten schwarzen Trüffeln, verfeinert mit weißem Trüffel Öl

oder:

BARCHETTA DI CICORIA RIPIENA DI SALMONE
Chicoréeschiffchen gefüllt mit einer Farce aus frischem Lachs, Ei, Parmesan und rosa Pfeffer

oder:

ROTOLO DI TACCHINO SU CREMA DI AVOCADO
Truthahnbrustrolle mit Pesto-Rosso-Füllung aus getrockneten Tomaten, serviert auf Avocado-Joghurtcreme, garniert mit gerösteten Pinienkernen

als kleine Vorspeise wahlweise je 8,50 €
alle drei als große Vorspeise 19,50 €

Hauptgericht nach Wahl

TIMBALLO AI DUE FUNGHI SU RUCOLA
Lasagneblätter geschichtet mit Mozzarella, Sahne- Tomaten-Sauce mit frischen Champignons, getrockneten Steinpilzen, frischen Tomatenscheiben und Walnüssen, gratiniert mit Butterflocken und Parmesan, auf Rucola

Menu 1 mit kleiner Vorspeise und Dessert 28,00 €
als Einzelgericht 14,00 €

oder:

LUCIOPERCA ALLA MASTROLONARDO
Gebratenes Zanderfilet in Dijon- Senf- Sahnesauce mit trockenem Weißwein und VECCHIA ROMAGNA Brandy

Menu 2 mit kleiner Vorspeise und Dessert 37,00 €
als Einzelgericht 24,00 €

COSTA AZZURRA
RISTORANTE PARTYSERVICE

oder:

GAMBERONI SU CANNELINI ALLA TOSCANA
Pochierte Hummerkrabben auf weißen Bohnen, mit frischen Tomaten, etwas Knoblauch und Basilikum

Menu 3 mit kleiner Vorspeise und Dessert 38,50 €
als Einzelgericht 26,50 €

ENTRECOTE ALLA BARBARESCA CON PRUGNE
Premium- Rumpsteak von freilaufenden afrikanischen Rindern aus Namibia und Botswana, in kräftiger Barbera-Rotweinsauce mit Pflaumen, Thymian und schwarzem gestoßenen Pfeffer

Menu 4 mit kleiner Vorspeise und Dessert 37,00 €
als Einzelgericht 22,50 €

PETTO D' ANATRA AL MANDARINO E MELAGRANO
Entenbrust mit Schalotten in Weißweinsauce mit Mandarinen und Granatapfel

Menu 5 mit kleiner Vorspeise und Dessert 37,00 €
als Einzelgericht 24,00 €

Beilagen zu den Fisch- und Fleischgerichten

ZUCCHINI GRATINATI PROFUMATI ALL‘ ARANCIO
Zucchinischeiben geschichtet mit Béchamel- Tomatensauce gratiniert mit Parmesan und Butterflocken, aromatisiert mit Orangenschalen-Julienne

PATATE PREZZEMOLATE ALL‘ OLIO DI TARTUFO
Petersilienkartoffeln, verfeinert mit Trüffel Öl

Dessert

PANETTONE CON GELATO AL CIOCCOLATO E CREMA ALLA CANELLA
Mailänder Weihnachtskuchen mit Schokoladeneis und heißer Zimtcreme

8,50 €

Menu 2 - 5 ab 2 Pers. mit Timballo als Zwischengang, Aufpreis p. P. 9,00 €

Ab zwei Menus werden Gutscheine mit 10,00 € angerechnet