



Weinangebot nur für die Ostertage

Lassen Sie sich beraten, nur noch wenige Flaschen

Weißweine:

2016 FALERIO, Marken, strohgelb, blumiger Duft, frisch und intensiv	19,00 €
2016 RIBONA „REBIS“, Marken, weiß-gelbes Blütenbouquet, elegant	25,00 €
2014 LUMINAE, Piemont, hell, Brombeerduft, trocken, leichte Säure	25,00 €
2015 LEONE D'ALMERITA, Sizilien, weiße und Zitrusfrüchte, weich	30,00 €
2014 GAVI DI GAVI, Piemont, exotische Früchteduft, harmonisch	31,00 €
2015 GRECO DI TUFO, Kamille, Birne, Haselnuss, fruchtiger Abgang	34,00 €

Roséweine:

2016 PASSIONE ROSA, Piemont, Waldbeerduft, frischer Geschmack	26,00 €
2016 ROSA MATI, Toskana, kräftige Farbe, vollmundig, Früchteduft	32,00 €

Rotweine:

2011 NERO D'AVOLA, Sizilien, rubinrot, Waldfrüchte, vollmundig	21,00 €
2010 SYRAH, Sizilien, Rubinrot, frisch, intensiv, fruchtig, rote Früchte	21,00 €
2016 „CLIVIS“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AbruZZen, aromatisch	21,00 €
2016 SANGIOVESE - BIO ORGANIC, Marken, Rebe: Sangiovese, Rubinrot, fruchtig, trocken, weich, leicht tanninhaltig	21,00 €
2014 SANCLEMENTE, Piemont, rubinrot, wenig, im Eichenfass gereift, leicht moussierend, Bouquet von Waldfrüchten	24,00 €
2014 PRIMOSOLE, Piemont, Rubinrot, Veilchen, Vanille, trocken	24,00 €
2015 CHIANTI CLASSICO, Toskana, reifer Früchteduft, trocken	26,00 €
2013 BARBERA, Piemont, intensiv, Rosen, Erdbeeren, körperreich	26,00 €
2015 CHIANTI COLLI SENESI, Toskana, fruchtiger Blumenduft, trockener, anhaltender Geschmack, leicht tanninhaltig	27,00 €
2014 LACRIMA DI MORRO D'ALBA „DIANA“, Marken, intensives Rot, Note von Rosen, Waldbeeren, Erdbeeren	29,00 €
2007 SIZZANO, Piemont, granatrot, 2 Jahre im Eichenfass gereift, langanhaltend, harmonisch, fruchtig, weich	36,00 €
2010 GATTINARA, Piemont, 2 Jahre im Eichenfass gereift, rubinrot, leichtes Bouquet von Veilchen und Vanille, langanhaltend	43,00 €
2010 GHEMME, Piemont, granatrot, samtig, harmonisch, leichtes Aroma von getrockneten Rosen	43,00 €
1999 VIGNETO MORGHE Kellerei FORESTI, Ligurien, Rebe: Rossese, für Liebhaber alter Weine	57,00 €



COSTA AZZURRA

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

**Menu di Pasqua
Oster Menu 2019**

Von Karfreitag, 19.04. bis Oster Montag 22.04.2019



Frohe Ostern

Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice täglich 12.00 - 23.00 Uhr geöffnet
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg, Tel. **02 03-37 00 44** www.costa-azzurra.de

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Menu di Pasqua - Ostermenu 2019

Von Karfreitag, 19.04. bis Oster Montag 22.04.2019

Aperitivo - Aperitif

2014 INCONTRO BRUT Kellerei BIANCHI Piemont
ausgefallener Spumante aus biologischer Anbau,
Erbaluce Trauben, trocken und Mirto-Kräuter-Likör
mit Spieß aus Heidelbeeren und Ananas Flöte 5,50 €

Antipasto - Vorspeise

INSALATA PASQUALE CON UOVO IN CAMICIA
Zart poschiertes Osterei auf Feldsalat mit Rucola,
Radicchio, Erdbeeren und Dressing aus frischen
Erdbeeren, Balsamico und Olivenöl extra vergine 12,50 €

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

Pasta - Nudelgericht

STROZZAPRETI CON CARCIOFI E PINOLI
Priesterwürgernudeln mit frischen Artischocken,
Pinienkernen, Knoblauchscheiben, Olivenöl,
scharfen Peperoni und Kirschtomaten 16,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 29,00 €

oder:

Pesce o carne - Fisch oder Fleisch

SALTIMBOCCA DI SALMONE AL CHARDONNAY
Lachsfilet mit Salbei und Parmaschinken in
Chardonnay-Weinsauce, legiert mit Butter 24,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 37,00 €

oder:

COSCIA CONIGLIO ALLA LIGURE CON PEPERONI
Kaninchenkeule mit Zwiebeln, gelber und roter
Paprika, schwarzen Oliven, Salbei, Lorbeer und
scharfen Peperoni, abgelöscht mit Chardonnay 21,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 34,00 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

oder:

BOCCONCINI D'AGNELLO
Terrine aus gewürfelter, zarter Lammkeule
geschmort in Gemüse-Weißweinsauce 21,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 34,00 €

oder:

SOTTOFILETTO CON ASPARAGI PROFUMATO AL TARTUFO
gegrilltes Premium-Rumpsteak mit gratiniertem
Spargel, Butter und Parmesan, beträufelt mit
weißem Trüffel Öl und Balsamico 26,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 39,00 €

Contorni - Beilagen zu den obigen Hauptgerichten

PATATE SCHIACCIATE CON FAGIOLI
Zerdrückte Kartoffel mit weißen Bohnen
und exklusivem Olivenöl extra vergine

oder:

COSTOLETTE D'AGNELLO PASQUALI
Gegrillte Lammcarré-Koteletts mit gegrillten
Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, gelber und
roter Paprika, verfeinert mit weißem Trüffelöl 32,50 €
als Menu mit Vorspeise und Gratis-Dessert 45,00 €

Menus mit Fisch oder Fleisch auch als 4 Gänge Menu

mit Strozzapreti als Zwischengang Aufpreis 9,00 €

Dolce - Dessert

CROSTATA PASQUALE
Osterdessert aus Mürbeteigkuchen mit Ricotta-
Schokolade-Stracciatella, serviert mit Walnusseis,
frische Erdbeeren mit Maraschino 9,00 €