



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 Früchtearoma, 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

Menu di Pasqua Oster Menu 2021

von Karfreitag, 02.04. bis Oster Montag 05.04.2021
im Restaurant, bei Lockdown zur Abholung
in der Zeit von 12:00 – 18:30 Uhr

Aperitiv, Antipasto, Hauptgericht, Beilagen und Dessert,
alles gut verpackt in Porzellangeschirr zum
bequemen Transport und Servieren



**Frohe Ostern wünscht Ihnen
Familie Lattarulo und Team**

Von Mittwoch bis Montag durchgehend geöffnet 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



Menu di Pasqua - Ostermenu 2021

von Karfreitag, 02.04. bis Oster Montag 05.04.2021 im Restaurant
bei Lockdown zur Abholung in der Zeit von 12:00 – 18:30 Uhr

Aperitiv, Antipasto, Hauptgericht, Beilagen und Dessert, alles gut
verpackt in Porzellangeschirr zum bequemen Transport und Servieren

Aperitivo - Aperitif

APERITIVO „COSTA AZZURRA“ azurblauer Aperitif
aus Martini dry, Wodka, Cointreau, Blue Curaçao,
trockenem Weißwein, Zitronensaft, Olive und Zitrone 10 cl 6,00 €
wir empfehlen im Sektglas mit Eiswürfeln zu servieren

Antipasto - Vorspeise

INSALATA DI ASPARAGI SU RUCOLA „GAETANO“
Spargelsalat mit Kirschtomaten, Olivenöl und
Balsamico auf Rucola, bestreut mit Parmesan 14,00 €

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

Pasta - Nudelgericht

FAGOTTINI AL TARTUFO
Nudelbündelchen mit Füllung aus Ricotta, Trüffeln,
Pilzen und Kartoffeln, in Sahnesauce mit frischen
Champignons, verfeinert mit weißem Trüffelöl 17,00 €
Menu 1 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 31,00 €

oder:

Pesce o carne - Fisch oder Fleisch

LUCIOPERCA „MICHELANGELO“
gebratenes Zanderfilet in Estragon-Brandy-Sahnesauce,
in Terrine gratiniert mit Parmesan und Butterflocken 22,00 €
Menu 2 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 36,00 €

oder:

COSCIA DI CONIGLIO ALLA BARBARESCA
Kaninchenkeule geschmort in kräftiger Rotweinsauce
mit Thymian und schwarzem, gestoßenem Pfeffer 22,00 €
Menu 3 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 36,00 €



oder:

PETTO D'ANATRA GLASSATO ALL' ARANCIO
Entenbrust, rosa gegart, mit frisch gepresstem
Orangensaft, legiert mit Butter, frisches Schnittlauch 22,00 €
Menu 4 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 36,00 €

oder:

SOTTOFILETTO DI PASQUA 2021
Gegrilltes Rumpsteak englisch gebraten auf
Spargel brunoise ummantelt mit Spiegelei 26,00 €
Menu 5 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 40,00 €

oder:

STINCO D' AGNELLO CON GREMOLATA
Lammschenkel geschmort mit Gemüse,
Kräutern, Rotwein, bestreut mit Gremoulade
aus Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin 26,00 €
Menu 6 mit Vorspeise und Gratis-Dessert 40,00 €

Contorni - Beilagen zu Fisch oder Fleisch

DADOLATA DI PATATE E CAROTE
Kartoffel- und Möhren-Würfelchen geschwenkt
mit Butter, trockenem Weißwein und Petersilie

BIETOLE SALTATE ALLA PUGLIESE

Mangold in Olivenöl geschwenkt mit Knoblauch,
Anchovis, entkernten Oliven, bestreut mit Parmesan

Dolce - Dessert

DOLCE PASQUALE ALLE FRAGOLE
Dessert in Schichten aus Vanillecreme, Erdbeeren
und Löffelbiskuits, getränkt mit Alchermes-Likör der
Familie De Medici aus Florenz, dekoriert mit Sahne 9,00 €

Menu 2 - 6 auch als 4 Gänge Menu

mit Fagottini al Tartufo als Zwischengang Aufpreis 10,00 €

Menus con Aperitivo

Alle Menus mit zusätzlichem Aperitif Aufpreis 4,00 €