



Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

BIANCO DI TOSCANA Kellerei Marco Gavioli, Rebe: Trebbiano und Chardonnay, durchdringendes Bouquet, trocken 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €

LUMINAE Kellerei BIANCHI, Piemont, Rebe: Erbaluce, aus biologischem Anbau, trocken, frisch mit leichter Säure 31,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €

PREDIALE, REGUTA, Friaul, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich, strohgelb, Duft nach Blumen und exotischen Früchten, langanhaltend 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 52,00 €

ANSELM SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELM, Venetien, Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc 38,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €

GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, Duft nach exotischen Früchten, leicht 46,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 23,00 €, 3 Fl. 61,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, frischer Geschmack 31,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 17,00 €, 3 Fl. 47,00 €

GAVIOLI BRUT ROSÉ, Methode Champenoise, 36 Monate Reifung, feinperlig, trocken, besser als viele Champagner 69,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 79,00 €

Vini Rossi - Rotweine:

ROSSO DI TOSCANA Gavioli, Toskana, Rebe: Sangiovese, rubinrot, im Geschmack harmonisch, elegant und trocken 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 38,00 €

NEBBIOLO oder BARBERA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €

PIGNOLO, Friaul, Rebe: Pignolo, tiefrot, Waldbeerenaroma 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,00 €, 3 Fl. 41,00 €

RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Canaiolo, fruchtig, würziges Bouquet, lebendig, kräftig 45,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 20,00 €, 3 Fl. 54,00 €

RISERVA SENES CANNONAU DI SARDEGNA, Argiolas Sardinien, fruchtiger Körper, elegantes Tannin, feinwürziger Abgang 64,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 29,00 €, 3 Fl. 79,00 €



COSTA AZZURRA

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

Menu di Pasqua - Oster Menu 2024

von Karfreitag, 29.03. bis Ostermontag 01.04.2024



**Buona Pasqua - Frohe Ostern wünscht Ihnen
Familie Lattarulo und Costa Azzurra Team**

Mo, Mi, Do, Fr & So 12:00 - 22:30 • Sa 15:00 - 22:30 • **Dienstag Ruhetag**
Tel.: **02 03 37 00 44** • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26 • **Fam. Lattarulo**

info@costa-azzurra.de • www.costa-azzurra.de • Mobil: 0173 5355020

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Menu di Pasqua - Ostermenu 2024

von Karfreitag, 29.03. bis Ostermontag 01.04.2024

Aperitivo - Aperitif

ANÈR VINO PASSITO ROSSO CON FRAGOLA

Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit stark fruchtiger Waldfrüchte-Note, leicht süß, sehr weich, rund, serviert mit Erdbeere Gl. 5 cl statt 8,00 € nur 6,00 €

Antipasto - Vorspeise

ZUPPA DELL' AGLIO SELVATICO CON ASPARAGI

Bärlauch-Kartoffel-Cremesuppe mit etwas Sahne, und Einlage von frischem, weißen Spargel 16,00 €

oder

CARCIOFI SU INSALATINA PRIMAVERILE

Frische Artischocken-Julienne mit Marindatomen, Zitronen-Olivenöl extra vergine-Dressing, auf zarten Frühlingssalaten, bestreut mit Parmesansplittern 16,00 €

oder

CARPACCIO DI PESCE

Fisch-Carpaccio je nach Vorbereitung aus: Tilapia, Silber Weißling, Seppia oder Oktopus, auf zarten Frühlingssalaten mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 16,00 €

Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl

Pasta - Nudelgericht

TRENETTE AL PESTO DI AGLIO SELVATICO

Dicke, flache Bandnudeln mit hausgemachter Bärlauch-Pesto und Kartoffelbrunoise 19,00 €

Menu 1 mit einer Vorspeise und Dessert 36,00 €

FOGLIE D'OLIVE SALTATE CON ASPARAGI VERDI E PANCETTA

Olivenblattnudeln mit grünem Spargel, Speck, Zwiebeln 24,00 €

Menu 2 mit einer Vorspeise und Dessert 39,50 €

Pesce o carne - Fisch oder Fleisch

NASELLO CON VONGOLA OCEANICA E ASPARAGI

Seehechtfilet mit Wild-Hokkigai-Muschel und Spargel, gratiniert mit Barceló Ron, Estragon, Sahne, Parmesan 32,00 €

Menu 3 mit einer Vorspeise und Dessert 48,50 €

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

BRANZINO AL FORNO CON CREMA DI AGLIO SELVATICO

Seewolf für 2 Personen im Ganzen im Backofen gegart, am Tisch filetiert und serviert mit Bärlauchcremesauce 32,00 €

Menu 4 mit einer Vorspeise und Dessert 48,50 €

ESCLAOPPE DI VITELLO ALLA SASSI CON ASPARAGI

Kalbsschnitzel mit weißem Spargel und Salbei, in leichter Pinot Grigio-Buttersauce 32,00 €

Menu 5 mit einer Vorspeise und Dessert 48,50 €

SCHIENA DI CONIGLIO ALLA BOSCAIOLA CON PORCINI

Kaninchenrücken, getrocknete Steinpilze, Weißwein-Tomatensauce, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni 27,00 €

Menu 6 mit einer Vorspeise und Dessert 44,50 €

FILETTO DI MANZO SU CREMA DI AGLIO SELVATICO

Gegrilltes Rinderfilet auf Bärlauchpesto-Cremesauce 32,00 €

Menu 7 mit einer Vorspeise und Dessert 48,50 €

SCHIENA D'AGNELLO CON ASPARAGI

Ausgelöster Lammrücken in Kräuter-Weißweinsauce auf Sauté von grünem und weißem Spargel 39,00 €

Menu 8 mit einer Vorspeise und Dessert 54,50 €

Contorni - Beilagen zu den Hauptgerichten von Menu 3, 4, 6, 7 & 8

PATATE NOVELLE AL FORNO

Drillings-Kartoffeln aus dem Backofen, mit Rosmarin, Knoblauch

CIME DI RAPE SALTATE

Rübengrün aus Apulien geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, etwas Peperoni, bestreut mit Parmesan

Dolce - Dessert

ZUPPA INGLESE CON FRAGOLE

Dessert in Schichten aus Vanillecreme, mit in Martini getränkten Biskuits, frischen Erdbeeren und Maraschino 11,00 €

Menu 3 - 8 auch als 4 Gänge-Menu

mit Trenette als Zwischengang Aufpreis 9,50 €

Menus con Aperitivo

Alle Menus mit zusätzlichem Aperitif Aufpreis 4,50 €