



## Weinempfehlung für den gesamten Monat

### Vini bianchi - Weißweine:

- BIANCO DI TOSCANA Kellerei Marco Gavioli, Rebe: Trebbiano und Chardonnay, durchdringendes Bouquet, trocken 24,50 €  
**Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 34,00 €**
- RIBOLLA GIALLA, "Permani", Friaul, Rebe: Ribolla gialla, blumiges und fruchtiges Bouquet, frisch mit einer guten Balance 26,00 €  
**Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €**
- 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 €**
- ANSELM SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELM, 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 €**
- GAVIOLI BRUT ROSÉ, Methode Champenoise, 36 Monate Reifung, feinperlig, trocken, besser als viele Champagner 69,00 €  
**Zum Mitnehmen 1 Fl. 37,00 €, 3 Fl. 99,00 €**

### Vini Rossi - Rotweine:

- ROSSO DI TOSCANA Gavioli, Toskana, Rebe: Sangiovese, rubinrot, im Geschmack harmonisch, elegant und trocken 24,50 €  
**Zum Mitnehmen 1 Fl. 12,00 €, 3 Fl. 34,00 €**
- 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 €**
- „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 di Pasqua - Oster Menu 2023

von Karfreitag, 07.04. bis Ostermontag 10.04.2023



**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](mailto:info@costa-azzurra.de) • [www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) • Mobil: 0173 5355020



**Menu di Pasqua - Ostermenu 2023**

von Karfreitag, 07.04. bis Ostermontag 10.04.2023

**Aperitivo - Aperitif**

ANÈR VINO PASSITO ROSSO CON MANGO

Nero d'Avola, intensives, dunkles Rubinrot, mit stark fruchtiger Waldfrüchte-Note, leicht süß, sehr weich, rund, serviert mit Mango Gl. 5 cl statt 7,50 € nur 5,00 €

**Antipasto - Vorspeise**

GAMBERI ALL' AGLIO CON ASPARAGI

drei Garnelen ohne Schale mit Kopf, mit Spargel in heißem Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Peperoni 16,00 €

oder

PORCINI ALLA CREMA SU POLENTA ROSOLATA

Steinpilze in Cremesauce auf gebratener Polenta 16,00 €

**Secondo a scelta - Hauptgericht nach Wahl**

**Pasta - Nudelgericht**

BAVETTE SALTATE CON FAVE E PANCETTA

Bavette mit dicken Bohnen, Speck und Zwiebeln 15,00 €  
**Menu 1** mit Vorspeise und Dessert 34,50 €

oder:

PACCHERI CON ASPARAGI „MARGHERITA“

Paccheri mit Spargel, Basilikum, Tomaten, Mozzarella 22,00 €  
**Menu 2** mit Vorspeise und Dessert 41,50 €

oder:

**Pesce o carne - Fisch oder Fleisch**

NASELLO AL LIMONE

Skrei (ein Edel-Nord-Fisch, der in dieser Jahreszeit Richtung Süden in wärmere Gewässer wandert), delikates, weißes Fischfilet in Butter-Zitronensauce 26,00 €  
**Menu 3** mit Vorspeise und Dessert 44,50 €

oder:

BRANZINO AL FORNO CON FAVE

Seewolf im Ganzen im Backofen gegart, mit dicken Bohnen, Knoblauch, Kräutern in Zitronen-Weinsauce 26,00 €  
**Menu 4** mit Vorspeise und Dessert 44,50 €



oder:

OSSOBUCO ALLA MILANESE CON GREMOLATA

Kalbsbeinscheibe geschmort mit Gemüse, Weißwein und Zitronen-Kräuter-Gremoulade, auf Safranrisotto 25,00 €  
**Menu 5** mit Vorspeise und Dessert 43,50 €

oder:

COSCIA DI CONIGLIO ALLA BOSCAIOLA

Kaninchenkeule mit Steinpilzen, in Weißwein-Tomaten-sauce, Knoblauch, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Peperoni 26,00 €  
**Menu 6** mit Vorspeise und Dessert 44,50 €

oder:

ARROSTO D'AGNELLO CON ASPARAGI

Lammbraten aus der Keule mit Spargel in Kräuter-Gemüse-Weißweinsauce 26,00 €  
**Menu 7** mit Vorspeise und Dessert 44,50 €

oder:

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA E MELA COTOGNA

Gegrilltes Rinderfilet auf zartschmelzender Gorgonzola-Sahnesauce mit Quittenmus 29,00 €  
**Menu 8** mit Vorspeise und Dessert 47,50 €

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

CAROTE PRIMAVERILI

Frühlingskarotten in Butter geschwenkt

PATATE NOVELLE AL FORNO

Drillings-Kartoffeln aus dem Backofen, mit Rosmarin, Knoblauch

**Dolce - Dessert**

TORTINO PASQUALE AL PISTACCHIO

Pistaziensoufflé mit einem warmen Herz aus Pistazien-Creme-Füllung, garniert mit Mango, etwas Maraschino 9,50 €

**Menu 3 - 8 auch als 4 Gänge-Menu**

mit Bavette als Zwischengang Aufpreis 9,50 €

**Menus con Aperitivo**

Alle Menus mit zusätzlichem Aperitif Aufpreis 4,00 €