

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

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 €

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 €

ANSELMI SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELMI, 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 €

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 €

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:

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 €

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 €

„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 €

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Südafrikanische frische Steinpilze eingetroffen aus

Mpumalanga-kwazule natal Lesotho, wo jetzt Herbst ist, in einem Wald 1750 m über dem Meeresspiegel, (für Nudeln, Fisch- oder Fleischgericht)

ZUPPA DI PORCINI

Steinpilzsuppe mit Tomatenstückchen, gratiniert mit Parmesan ... 17,50 €

PORCINI TRIFOLATI

Steinpilze geschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie 24,50 €

PORCINI E PANCETTA SU PIZZA BIANCA

Steinpilze und Speck auf weißer Pizza mit Käse, Oregano 24,50 €

TAGLIATELLE BIANCHE AI PORCINI

Weißer Bandnudeln mit Steinpilzen in delikater Sahnesauce..... 24,50 €

FILETTI DI SCORFANO CON PORCINI

Rotbarsch Filet mit Steinpilzen in Weißweinsauce mit Knoblauch und frischen Kräutern 34,50 €

TACCHINO CON PORCINI

Truthahnschnitzel mit Steinpilzen in Weißweinsauce mit frischen Kräutern 31,50 €

FEGATO DI VITELLO CON PORCINI

Kalbsleber mit Steinpilzen geschwenkt mit Knoblauch, Petersilie in Weißweinsauce 34,50 €

COTOLETTE DI VITELLO CON PORCINI

Kalbescarrékotelett mit Steinpilzen in delikater Sahnesauce 39,50 €

FILETTO DI MANZO CON PORCINI

Gegrilltes Premium-Rinderfilet mit Steinpilzen auf Sahnesauce 39,50 €

CARRE D' AGNELLO CON PORCINI

Lammcarré mit Steinpilzen, in Weißweinsauce mit Knoblauch und frischen Kräutern 44,50 €

Mo, Mi, Do, Fr und So durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Sa ab 15:00 Uhr

Dienstag Ruhetag • 47057 Duisburg, Danziger Str. 26 • Tel.: 02 03 37 00 44

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