

**COSTA**  
RISTORANTE



**AZZURRA**  
PARTYSERVICE

**Liebe Gäste!**

Lassen Sie sich einen kalten Herbst/ Wintermittag verschönen mit einer kulinarischen Reise in verschiedene Regionen von Nord- bis Süd- Italien

**Ab sofort bieten wir jeden Freitag und Samstag- Mittag ab 12:30 eine Reise quer durch die Cucina italiana mit dem Menu Stefania aus über 20 Spezialitäten**

Eine Schlemmerreise vom Feinsten durch die italienische Küche, teils mit saisonalen Gerichten, Antipasti, Pasta- kreationen, schmackhaften Fisch- und Fleischspezialitäten sowie Dessert als krönender Abschluss

Lassen Sie sich überraschen!

**Bitte vorher mitteilen, was nicht sein darf!**

**Das Menu auch für Vegetarier/Veganer**

MENU STEFANIA ab 2 Pers. p. P. 83,00 €

APERITIVO "COSTA AZZURRA"  
eine Kreation des Hauses Gl. 0,5 cl 6,00 €

komplett p. P. 89,00 €, Ersparnis 49,50 €

**Freitag und Samstag- Mittag nur p. P. 39,50 €**

Nicht an Feiertagen

Sonstige Getränke à la carte

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

**COSTA AZZURRA**

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

**MENU DI SAN SILVESTRO  
Silvester- und Neujahrsmenu  
2016 / 2017**



*Felice Anno Nuovo!*

Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice  
täglich von 12.00 bis 0.00 Uhr durchgehend geöffnet  
Danziger Str. 26, 47057 Duisburg Tel.: **02 03-37 00 44** Fax. 37 03 33  
[www.costa-azzurra.de](http://www.costa-azzurra.de) [info@costa-azzurra.de](mailto:info@costa-azzurra.de)



**MENU DI SAN SILVESTRO - SILVESTER- und NEUJAHRSMENU**

Sie können einzeln oder als Menu bestellen

**Aperitif mit Beilage**

ANÈR Vino passito rosso, Sizilien, Kellerei Quignones, Rebe: Nero d'Avola intensiv rubinrot, mit starker Note von frischen Waldfrüchten, leicht süß, sehr weich, ausgewogen Gl. 5 cl 7,50 €

Begleitet von: ZUPPA TOSCANA AL TARTUFO IN TAZZA  
toskanische Tomaten-Brot-Suppe mit Knoblauch und Basilikum, etwas scharf, verfeinert mit weißem Trüffel Öl, serviert in Espressotasse

**Antipasto - Vorspeise**

CARPACCIO DI BARBABIETOLA ROSSA SU RUCOLA  
Carpaccio von roter Beete auf Rucola mit Orangen-Marinade und Concassé aus Tomaten, Staudensellerie, grüner Paprika, gerösteten Pinienkernen, Zitronen-Olivenöl-Marinade und frisch gemahlenem Pfeffer 12,00 €

oder:  
INSALATA DI POLPO SU CREMA DI PATATE  
Kraken Salat mit Knoblauch, Petersilie, Zitronen-Olivenöl- Marinade auf Kartoffelmousse 12,00 €

oder:  
TORTINO DI MELANZANE RIPIENO DI CINGHIALE  
Auberginentörtchen gefüllt mit Wildschweinragout auf Tomatensaucen- Spiegel 12,00 €

**Primo - Zwischengericht**

STROZZAPRETI AL RAGOUT D' ANATRA CON FUNGHI  
Priesterwürgernudeln mit Entenragout und Champignons 14,00 €

**Secondo di Pesce - Hauptgericht mit Fisch**

PESCATRICE ALLA MILANESE  
Seeteufel Tranche mit Gemüse-, Kräuter-, Weinsauce, serviert auf Safranreis und bestreut mit Gremulade aus Zitrone, Knoblauch, Petersilie und Rosmarin 26,50 €

**Sorbetto - Sorbet**

SORBETTO AL LIMONE CON MELA E CALVADOS  
Zitronensorbet mit Apfel- Brunoise und Calvados In Cognacschwenker serviert 7,00 €



**Secondo di Carne - Hauptgericht mit Fleisch**

FILETTO DI MANZO ALLA CREMA CON MARTINI DRY  
zartes Premium- Rinderfilet, von freilaufenden afrikanischen Rindern aus Namibia und Botswana auf delikater Martini-Dry-Cremesauce mit Walnüssen 26,50 €

**Beilagen zum Fleisch:**

MAZZETTI DI FAGIOLINI CON PANCETTA  
Grüne Bohnenbündchen im Speckmantel  
PATATE GRATINATE  
Kartoffelgratin überbacken mit Käse

**Dolce di Fine d' Anno - Dessert zum Jahresende**

PANDORO- Veroneser Kuchen geschichtet mit Schokoladen-Mascarponecreme und Alchermes Likör, umrandet mit Maraschino- beträufelten Khakifrüchten 8,50 €

**Menu zum Auswählen - ab 2 Personen**

**Menu aus 3 Gängen I**

Ein Antipasto, Hauptgericht Ihrer Wahl mit Beilage und Dessert p. P. 39,50 €

**Menu aus 3 Gängen II**

Zwischengericht, Hauptgericht Ihrer Wahl mit Beilage und Dessert p. P. 41,50 €

**Menu aus 4 Gängen**

Ein Antipasto, Zwischengericht, Hauptgericht Ihrer Wahl mit Beilage und Dessert p. P. 49,50 €

**Menu aus 5 Gängen**

Aperitif mit Begleiter, 1 Antipasto, Zwischengericht, Hauptgericht Ihrer Wahl mit Beilage und Dessert p. P. 54,00 €

**Menu aus 6 Gängen**

vom Antipasto bis zum Dessert p. P. 71,50 €

**Menu aus 7 Gängen**

vom Aperitif mit Begleiter bis zum Dessert p. P. 74,00 €

**Ab zwei Menus werden Gutscheine mit 10,00 € angerechnet**