

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 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