



Weinempfehlung für den gesamten Monat

Vini bianchi - Weißweine:

- 2019 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 €
- 2018 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 €
- 2018 ANSELM SAN VINCENZO, ROBERTO ANSELM, Venetien, Rebe: Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc 32,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 16,50 €, 3 Fl. 45,00 €
- 2018 GAVI DI GAVI, VILLA SPARINA, Piemont, Rebe: Cortese, Duft nach exotischen Früchten, leicht 35,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,00 €, 3 Fl. 51,00 €

Vini Rosé - Roséweine:

- 2019 PASSIONE ROSA, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, biologischer Anbau, frischer Geschmack 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2019 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 €
- 2019 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:

- 2015 ASTRONE ROSSO, GAVIOLI, Toskana, Rebe: Sangiovese, stark weinig, harmonischer Geschmack 21,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 11,00 €, 3 Fl. 31,00 €
- 2019 NEBBIOLO, BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, aus biologischem Anbau, in Eichenfässern gereift, voll 25,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2018 BARBERA, BIANCHI, Piemont, intensiv, charakteristisches Früchtearoma, körperreich 26,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 14,00 €, 3 Fl. 39,00 €
- 2018 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 €
- 2014 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

43
Years

April - Spargelzeit zu diesem Anlass bieten

wir bis 30.4.2021 ein 4-Gänge-Spargelmenu to go

in Porzellangeschirr pro Person 49,00 €

für 2 Pers. das 4-Gänge-Menu mit 1 Fl. ROSATO Magnum 1,5 L.

(Rebe: Cabernet, Merlot, intens. Rosé, weich, trocken) 98,00 €

Das 4-Gänge-Menu:

ASPARAGI TONNATI Spargel überzogen mit delikater Thunfischcremesauce und Kapern 16,50 €

PENNE CON ASPARAGI Penne mit Spargel, Olivenöl extra vergine, Knoblauch, Petersilie Peperoni und Kirschtomaten 17,50 €

Hauptgericht wahlweise

MERLUZZO CON ASPARAGI Seehechtfilet mit Spargel, in Weißwein-Sahnesauce mit Ingwer und Naturkartoffeln 26,50 €

oder

ESCALOPPE DI VITELLO CON ASPARAGI Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit Spargel, Pinienkernen, Knoblauch, Petersilie, Peperoni in Provencalesauce und Naturkartoffeln 26,50 €

TARTUFO BIANCO Trüffel aus Vanille-Zabaioneis, gefüllt mit Kaffee-Creme, Kokos-Baiserstreusel 7,00 €

Es können auch Einzelgerichte bestellt werden.

Von Mittwoch bis Montag Abholservice 12:00 - 20:00 Uhr,

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

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