



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 €

2016 RUBESCO, LUNGAROTTI, Umbrien, Rebe: Sangiovese und Canaiolo, lebendig, kräftig und ausgewogen 37,00 €
Zum Mitnehmen 1 Fl. 19,50 €, 3 Fl. 54,00 €



COSTA AZZURRA

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

43
Years

Vatertag, zu diesem Anlass bieten wir vom 13. bis 29. Mai ein 4-Gänge- Menu to go

in Porzellangeschirr pro Person 43,00 €

für 2 Pers. das 4-Gänge-Menu mit 1 Fl. ROSATO Magnum 1,5 L.
 (Rebe: Cabernet, Merlot, intens. Rosé, weich, trocken) 86,00 €

Das 4-Gänge-Menu:

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO CON ASPARAGI
 Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer,
 Spargeleinlage und Balsamico 9,50 €

TORTELLONI CON SALMONE E RICOTTA
 Schwarze Riesentortelloni (Teig mit Seppiatinte) und Füllung aus
 Ricotta und Lachs auf Tomaten-Sahnesauce mit frischem Lachs 17,00 €

Hauptgericht wahlweise

TACCHINO DEL PAPÀ Truthahnbrustschnitzel mit Spargel,
 Champignons, in delikater Chardonnay-Sahnesauce,
 verfeinert mit weißem Trüffelöl 26,50 €

oder

CAPRETTO ALLA LIGURE CON PATATE E FAGIOLI Baby Ziege, geschmort,
 ligurischer Art, mit Kartoffeln und weißen, dicken Bohnen 26,50 €

TARTUFO BIANCO SU SALSA DI FRAGOLE Weißer Eiscreme-
 Trüffel auf hausgemachter Erdbeersauce 9,00 €

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