

COSTA

RISTORANTE



AZZURRA

PARTYSERVICE

46 Jahre Costa Azzurra

Ein herzliches Danke an alle Freunde und Gäste!
Zu dem Anlass bieten wir viele kulinarische Highlights und Weinangebote mit jeweils 46 % Jubel-Rabatt

Genießermenu ab zwei Pers. mit über 20 Spezialitäten eine Schlemmerreise quer durch die Cucina italiana mit Saison-Gerichten, Antipasti, Pasta, Fisch, Sorbet, Fleischspezialität und Dessert - statt Kartenpreis 99,00 € zum Jubel-Preis **53,46 €**

4 Gänge Menu, täglich anders, aus Vorspeise, Pasta, wahlweise Fleisch oder Fisch mit zwei Beilagen und Dessert - statt 69,00 € zum Jubel-Preis **37,26 €**

Bei den Menus vorher mitteilen, was Sie nicht essen können oder wollen.

PASTA AL PARMIGIANO

Nudeln mit frischen Champignons und Walnüssen in delikater Sahnesauce, am Tisch serviert aus lange gereiftem original Grana Padano Laib **18,00 €**

RAGOUT D' OCA ALL' ITALIANA

Gänseragout am Knochen, geschmort mit Gemüse, Kräutern, Weißwein, etwas Tomaten, Brühe, Knoblauch, Kastanien und Fenchel-Salsiccia (grobe, italienische Bratwurst mit Fenchelsamen), es können Knochen-splitter dabei sein, dazu weiße Bandnudeln **32,00 €**

Weinempfehlung zu den Menus aus der Kellerei Reguta, Friaul:

PREDIALE, Rebe: Sauvignon, Chardonnay und Ribolla Gialla, trocken, weich, strohgelb, Duft nach Blumen und exotischen Früchten,
ALTRO PASSO, Rebe: Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken, weich, rubinrot, Aroma nach Heidel- und Brombeere, körperreich, voll
PIGNOLO, Rebe: Pignolo, Farbe: tiefrot, Wein von großer Eleganz, Aroma von reifen Blau- und Brombeeren, trocken, warm, vollmundig

Aktionspreis Fl. 0,75 nur 29,00 €

Weinangebot für zu Hause

2023 PINOT GRIGIO, Kellerei Reguta, Friaul, Rebe: Grauburgunder, strohgelb bis kupferfarben, delikates Bouquet, fruchtig, angenehm langanhaltender Geschmack, Fl. 0,75 zum Mitnehmen statt 12,00 €, ab 6 Fl. zum Jubel-Preis **6,48 € 38,88 €**

BEREITS SEIT JANUAR 1978

RISTORANTE



UNTER GLEICHER LEITUNG

PARTYSERVICE

COSTA AZZURRA

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

Angebote bis 1. April 2024

Täglich frisch aus Frankreich: Seefisch aus Wildfang
Aus seinem natürlichen Lebensraum gefangen

Loup de Mer und Dorade Royale - ab zwei - vier Personen
Am Tisch filetiert - Zubereitung nach Wahl:

AL FORNO aus dem Backofen mit Knoblauch, Kräuter, Zitrone, Weißwein

ALLA GRIGLIA gegrillt serviert mit Knoblauch, Kräutern, Olivenöl, Zitrone

BOLLITO gekocht in feiwürziger Fischbouillon, serviert mit Olivenöl extra vergine, Zitrone und frisch gemahlenem Pfeffer

Loup de Mèr - Branzino - Seewolf, 800 – 1000 g pro 100 g 7,50 €

Dorade Royale - Orata - Dorade, 1000 – 1500 g pro 100 g 8,50 €

Mulet - Triglie – Rotbarben wahlweise:

ALLA GRIGLIA im Ganzen gegrillt, mit Olivenöl, Knoblauch, Kräutern 32,00 €

ALLA LIVORNESE livorneser Art

in Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch, Kapern, Petersilie 32,00 €

Seul - Sogliola - Seezunge, ca. 550 g

ALLA MUGNAIA Müllerin Art, in Butter-Zitronensauce mit Petersilie 39,00 €

Für die Liebhaber von Lamm-Fleisch

SCHIENA D' AGNELLO frischer ausgelöster Lammrücken pro 100 g 8,00 €

FILETTI D' AGNELLO frisches Lammfilet pro 100 g 9,50 €

CARRÉ D'AGNELLO frisches Lammcarré pro 100 g 11,00 €

Zubereitung nach Wahl:

AL FORNO in Kräuter-Weißweinsauce mit Knoblauch

ALLA BARBARESCA auf kräftiger Rotweinsauce mit Thymian und schwarzem, grob gemahlenen Pfeffer

Mo, Mi, Do, Fr und So durchgehend geöffnet 12:00 - 22:30, Sa 15:00 - 23:00

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**