



Weinempfehlung

Vini bianchi - Weißweine:

- 2016 FALERIO Kellerei CASTIGNANO, Marken, Rebe: Trebbiano, Passerina, Pecorino, strohgelb mit grünlichen Reflexen, blumiger Duft von reifen Früchten, frisch und intensiv 19,00 €
- 2016 OFFIDA PECORINO „MONTEMISIO“ Kellerei CASTIGNANO, Marken, Rebe: Pecorino, brillantes Strohgelb, Duft nach Blumen und reifen Früchten, voller Geschmack 24,00 €
- 2016 „MATTO“ VERDICCHIO CASTELLI JESI Kellerei FILODIVINO, Marken, Rebe: Verdicchio, strohgelb, Note von weißen Blüten wie Akazie, Kamille und reifen Früchten, trocken 27,00 €
- 2016 FALANGHINA Kellerei MASTROBERARDINO, Kampanien, Rebe: Falanghina, leuchtendes Strohgelb, blumig, Aroma von Zitrus und exotischen Früchten, frisch 29,00 €

Vini Rosè - Rosèweine:

- 2016 CERASUOLO D'ABRUZZO „CLIVIS“ Kellerei Colonella, Abruzzen, Rebe: Montepulciano, intensives Kirschtrot, leicht violette Reflexe, intensiver Duft gemischt mit den diversen Düften des Herkunftsgebiets 24,50 €
- 2015 ROSATO TOSCANO „SERAROSA“ Kellerei Cesani, Toskana, Rebe: Sangiovese, rosafarben mit Kupferreflexen, Duft mit offensichtlicher Tendenz zu Rosen und Johannisbeeren, frischer Geschmack mit blumiger Note 28,00 €

Vini Rossi - Rotweine:

- 2013 BARBERA Kellerei BIANCHI, Piemont, rubin- bis granat Rot, intensiv, charakteristisches Früchtearoma mit Note von Rosen und Erdbeeren, körperreich, angenehme Säure 26,00 €
- 2014 SYRAH CORTONA Toskana, Gavioli, Rebe: Syrah, leuchtend rubinrot, delikates im Geruch mit einer Nuance von Waldfrucht, im Geschmack rund und harmonisch 27,00 €
- 2007 SIZZANO Kellerei BIANCHI, Piemont, Rebe: Nebbiolo, Vespolina und Bonarda, aus biologischem Anbau, granatrot, zwei Jahre im Eichenfass gereift, langanhaltend, harmonisch, fruchtig, angenehm weich 36,00 €
- 2014 INCONTRO BIANCHI BRUT, Kellerei Bianchi, Piemont, Schaumwein aus Nebbiolo Trauben, Methode Charmat, feine Perlung, trocken 32,00 €



COSTA AZZURRA

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

MENU DI NATALE Weihnachtsmenu 2018



Ristorante **Costa Azzurra** Partyservice

Danziger Str. 26, 47057 Duisburg (Neudorf am Ludgeriplatz)

täglich durchgehend 12.00 - 23.00 Uhr geöffnet, **Tel.: 0203 37 00 44**

www.costa-azzurra.de

• info@costa-azzurra.de



MENU DI NATALE 2018

Weihnachtsmenu von So 23.12. - So 30. 12.18

aus drei Gängen mit Vorspeise, Hauptgericht nach Wahl und Dessert

Antipasto - Vorspeise

SPUNTATURA DI LOMBO SU PESTO DI RUCOLA

Tafelspitz auf Rucola-Pesto mit Knoblauch, Schafskäse,
Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl extra vergine

oder

MERLUZZO BOLLITO SU CARPACCIO DI PATATE

Pochiertes Seehechtfilet auf Kartoffel-Carpaccio mit
gerösteten Mandelsplittern, Zitrone und exklusivem Olivenöl

oder

CIPOLLE RIPIENE DI MELANZANE IN CAPONATA

Zwiebeln gefüllt mit Concassé aus Auberginen, Tomaten,
Sellerie, Kapern und grünem Pfeffer, gratiniert mit Parmesan

als kleine Vorspeise wahlweise je 8,50 €

alle drei als große Vorspeise 19,50 €

Hauptgericht nach Wahl

FINOCCHI GRIGLIATI SU CREMA DI CASTAGNE

gegrillter Fenchel auf Kastanien-Cremesauce

Menu 1 mit kleiner Vorspeise und Dessert 26,00 €

als Einzelgericht 13,00 €

PASTA FRESCA CON POLPETTINE AL FINOCCHIETTO

frische Nudeln aus Süditalien mit Kalb- Rind-Hack-
Bällchen und Tomaten-Concassé mit Fenchelsamen

Menu 2 mit kleiner Vorspeise und Dessert 27,50 €

als Einzelgericht 15,00 €

STOCCAFISSO STUFATO

Stockfisch in Terrine mit Tomaten-Weißweinsauce,
Knoblauch, Petersilie und schwarzen Oliven

Menu 3 mit kleiner Vorspeise und Dessert 34,00 €

als Einzelgericht 22,00 €



SALMONE ALL' ANETO E GAMBERONE

Lachsfilet und eine Hummerkrabbe in
Dill-Sahnesauce mit einem Schuss Brandy

Menu 4 mit kleiner Vorspeise und Dessert 37,00 €

als Einzelgericht 26,00 €

CARRÉ DI PORCHETTA SU SALSA ALL' ARANCIO E ERBE

Spanferkel-Carré-Koteletts auf Orangensauce
mit frischen mediterranen Kräutern

Menu 5 mit kleiner Vorspeise und Dessert 34,00 €

als Einzelgericht 22,00 €

ENTRECOTE SU SCALOGNO IN AGRODOLCE

gegrilltes-Premium Rumpsteak auf süß-saurer Sauce
aus Schalotten, Zitrone, Zucker, Balsamico und Olivenöl

Menu 6 mit kleiner Vorspeise und Dessert 36,00 €

als Einzelgericht 24,00 €

Beilagen zu den Fisch- und Fleischgerichten

PATATE NOVELLE AL FORNO

Drillings-Kartoffeln im Backofen gegart mit
Rosmarin und Knoblauchzehen

CATALOGNA SALTATA

zartbitterer Löwenzahn aus Apulien geschwenkt mit
Olivenöl und Knoblauch, bestreut mit Parmesan

Dessert

ZUPPA INGLESE DI PANETTONE CON MANDARINO

Mailänder Weihnachtskuchen, mit Sultaninen und
kandierter Orangenschale, getränkt in Alchermes-
Likör, geschichtet mit Vanillecreme, dekoriert
mit Sahne und Mandarinen

8,50 €

Menu 3 - 6 ab 2 Pers. mit Pasta fresca als Zwischengang

Aufpreis p. P. 9,00 €