

# Willkommen bei uns im Ristorante Rossano

## Aktuelle Restaurant Öffnungszeiten

Montag	17.30 – 22 Uhr
Dienstag	17.30 – 22 Uhr
Mittwoch	17.30 – 22 Uhr
Donnerstag	17.30 – 22 Uhr
Freitag	17.30 – 22 Uhr
Samstag	17.30 – 22 Uhr
<b>Sonntag</b>	<b>Ruhetag</b>

(Küchenzeiten: 17.45 bis ca. 21 Uhr)

**Telefonische Erreichbarkeit zwischen 8 und 22 Uhr**

Diese Speisekarte erwartet Sie  
in unserem Restaurant

Wie gewohnt ändert Gino die Karte regelmäßig.

Ob vegetarisch, vegan, glutenfrei, laktosefrei ...  
oder einfach Lust auf Etwas was nicht auf der Karte steht –  
aber vielleicht doch da ist ...

Unsere mediterrane Küche mit natürlichen  
und frischen Produkten ist vielseitig.  
Sprechen Sie unser Serviceteam einfach an,  
vielleicht können wir Ihren Wunsch erfüllen. ☺



## ANTIPASTI

---

**Mediterrane Fischsuppe** mit Tagesfisch, Meeresfrüchten, hausgemachtem Fischfond aus Krustentieren, Cherrytomaten, Basilikum und wildem Oregano aus Rossano

Mediterranean fish soup with fish of the day, seafood, homemade fish stock made from shellfish, cherry tomatoes, basil, wild oregano from Rossano

16,90 €

**Vitello tonnato Piemont** vom Milchkalb an Thunfischcreme mit Kapern

Carpaccio of veal with tuna creme and capers

17,90 €

**Zwei Ziegenfrischkäsetaler** aus dem Ofen im Südtiroler Speckmantel an Feigensenf und gebratenen Garnelen

Two goat's cream cheese thaler from the oven on fig mustard, roasted shrimps and south tyrolean bacon

15,90 €

**Gamberetti aglio, olio e peperoncino** Garnelen mit Knoblauch Kräutern und Peperoncini in Olivenöl aus Rossano

Prawns with garlic, herbs and peperoncini in olive oil from Rossano

15,90 €

**Carpaccio** vom Black Angus Rind an Olivenöl aus Rossano und Parmesan

Carpaccio of Black Angus beef on olive oil from Rossano and Parmesan cheese

15,90 €

**Antipasti misto** gemischte Vorspeise für zwei Personen

Mixed Antipasti for two person

24,90 €



## CARNE & PESCE

---

**Grigliata mista di pesce** gemischter Fischteller vom Grill an hausgemachter salsa verde

Grilled mix fish with home made salsa verde, served with side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

**Fritto misto** auf Knoblauch-Focaccia und gemischter Salat

Deep fried mixed fish served on garlic focaccia and mixed salad

26,90 €

**Polpo** Oktopus aus der Pfanne mit frischen Kräutern

Octopus from the pan with fresh herbs, served with dayli side dish

29,50 € mit Tagesbeilage

**Involtini** Perlhuhn Roulade mit mediterraner Füllung aus Pizen und Kräutern auf Kartoffelspiegel und Rotweinsößchen

Guinea fowl roulade with mediterranean filling of mushrooms and herbs on a bed of potatoes vellutata and red wine sauce, served with dayli side dish

24,90 € mit Tagesbeilage

**Filetto di agnello** Lammfilet vom Grill an geröstetem Südtiroler Speck und Mango Chutney

Grilled filet of lamb with roasted south tyrolean bacon and mango chutney served with side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

**Australisches Entrecôte** vom Grill

hausgemachte Kräuterbutter

Australian Entrecôte grilled with homemade herb butter served with daily side dish

pro 100 g 15,90 € mit Tagesbeilage

Alle unsere Sößchen sind ohne Zusatzstoffe vom Gino selbst gemacht

## GINO'S 4 GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ

---

59,90 € p. P.



## PASTA

---

**Paccherie all'amatriciana** mit Guanciale Speck, Eiertomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan

Pasta with guanciale bacon, egg tomatoes, onions, basil and Parmesan cheese

17,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet/Eis 32,90 €

**Tagliatelle al salmone** mit frischem Lachsfilet

Pasta with fresh fillet of salmon

18,50 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet/Eis 33,50 €



**Frische Tortelloni** mit Steinpilzen und Gorgonzola an Parmesan

Fresh pasta with pumkin filling, porcini mushrooms sauce and Parmesan cheese

18,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet/Eis 33,90 €

**Ein Klassiker - Pasta al forno** mit Rinderbolognese

Mozzarella, Basilikum und Parmesan aus dem Ofen

Pasta with beef ragout, mozzarella, basil and Parmesan from the oven

14,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 29,90 €



# PIZZA

---

## Pizza Carpaccio

bianca - ohne Tomatensauce mit Mozzarella,  
Carpaccio di manzo und Grana Padano 17,90 €  
Pizza with mozzarella, carpaccio di manzo, parmesan flakes  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 32,90 €

---

## Pizza Südtirol Tomatensauce, Mozzarella

Südtiroler Speck, Zwiebeln, Gorgonzola 16,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, south tyrolean speck, onions, Gorgonzola  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 31,90 €

---

## Pizza Tre Venti Tomatensauce, Mozzarella

Thunfisch, Hinterschinken und Artischocken 15,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna, ham and artichoke  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 30,90 €

---

## Pizza Parma Tomatensauce, Mozzarella, 18 Monate

gereifter Parmaschinken und Grana Padano 16,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, 18 months aged parma ham  
and Grana Padano cheese  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 31,90 €

---

## Pizza Mamma Mia Tomatensauce, Mozzarella

Gorgonzola, pikante Salami, frischer Paprika 15,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese,  
spicy salami and fresh peppers  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 30,90 €

---

## Pizza 1001 notte Tomatensauce, Mozzarella

Thunfisch, Zwiebeln, pikante Salami, Oliven, Knoblauch 16,90 €  
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, spicy salami,  
olives and garlic  
*als Menü mit Beilagensalat und Sorbet* 31,90 €

---



# PIZZA

---

<b>Pizza Mafioso</b> Tomatensauce, Mozzarella Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln, scharf Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines, olives, capers, onions, and spicy <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	14,90 €  <hr/>
---	----------------------

<b>Pizza Capriciosa</b> Tomatensauce, Mozzarella Hinterschinken, Champ., Artischocken und Oliven Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms Artichoke and olives <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	15,90 €  <hr/>
--	----------------------

<b>Pizza Margherita</b>  Tomatensauce, doppelt Mozzarella Pizza with tomato sauce and double mozzarella <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	13,50 €  <hr/>
--	----------------------

<b>Pizza Calzone</b> Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	14,50 €  <hr/>
---	----------------------

<b>Pizza Hamburger</b> Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch, Zwiebeln Pizza with tomato sauce, mozzarella, minced meat, onions <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	15,90 €  <hr/>
---	----------------------

<b>Pizza Schinken, Champignons &amp; Salami</b> Tomatensauce, Mozzarella (mit Hinterschinken) Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, salami <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	14,50 €  <hr/>
---	----------------------

<b>Pizza Ortolana</b>  Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse Pizza with tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	15,90 €  <hr/>
---	----------------------

<b>Pizza Veganer</b>  Tomatensauce, frisches Gemüse Pizza with tomato sauce, fresh vegetables <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	15,50 €  <hr/>
--	----------------------

A) glutenhaltig D) enthält Fisch G) enthält Milch H) enthält Schwefeldioxid/Sulfite  
2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwärzt



# INSALATA

---

## Gebratene Garnelen auf Salat

an hausgemachtem Balsamico Dressing und Olivenöl aus Rossano  
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with roasted shrimps with homemade balsamic dressing and olive oil from Rossano, served with homemade bread

19,90 €



## Gebratene Champignons auf marktfrischem Salat

an hausgemachtem Balsamico Dressing und Olivenöl aus Rossano  
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with roasted mushrooms with homemade balsamic dressing and olive oil from Rossano, served with homemade bread

17,50 €

## Gebratenes Lachsfilet vom Grill auf Salat

an hausgemachtem Balsamico Dressing und Olivenöl aus Rossano  
dazu selbstgebackenes Brot

Salad plate with grilled fillet of salmon with homemade balsamic dressing and olive oil from Rossano, served with homemade bread

19,50 €



## Beilagensalat

kleiner gemischter Salat an hausgemachtem Balsamico Dressing und Olivenöl aus Rossano, dazu selbstgebackenes Brot

Side dish salad with homemade balsamic dressing and olive oil from Rossano, served with homemade bread

8,90 €

Portion Knoblauchbrot Garlic bread 6,90 €



## DESSERT

---

**Schokoladen-Souffle** aus dem Ofen  
mit einem flüssigen Schokokern und Mango Sorbet

Chocolate souffle from the oven with a liquid chocolate core and mango sorbet  
9,90 €

**Selbstgemachte Crème brûlée mit Tonkabohne und Pistazieneis**

Homemade Crème brûlée and pistachio ice cream  
9,90 €

**3 Kugeln gemischtes Eis und Sorbet**

3 scoops of mixed ice cream and sorbet  
7,50 €

**Affogato al caffé** Vanileeis mit Espresso übergossen (auch koffeinfrei)

Espresso poured over vanilla ice cream  
5,90 €

**Espresso**

2,90 €

**Tasse Kaffee**

3,50 €

**2019er Fabiano – Recioto Della Valpolicella Classico**

Die Essenz Venetiens in einem Glas – unser süßer Dessertwein

Der Recioto della Valpolicella entführt Sie in die malerischen Hügel der berühmten Weinregion Venetien, Italien. Dieser außergewöhnliche, süße Rotwein, der unter der geschützten DOCG-Klassifikation hergestellt wird, verkörpert die tiefe Weinbautradition und das handwerkliche Können seiner Winzer.

5 cl · 6,90 €



# SILVESTERMENÜ

5 GÄNGE

## Antipasto

Burratina | Bresaola  
Artischockenpesto | Olivenöl

•••

## Lasagnette

Ricotta | Spinat | Südtiroler  
Speck | Parmigiano

•••

## Branzino in crosta di patate

Filet vom Wolfsbarsch aus dem Ofen

•••

## Vitello San Daniele

Kalbsrücken | San Daniele Schinken  
Gino's Rotweinsößchen | Kartoffelgratin

•••

## Mango Panna Cotta

Kokos-Crumbe  
Passionfruchtsößchen | Mangosorbet

119 € p. P.

Änderungen vorbehalten

Einlass: 18.30 Uhr

Menübeginn: ca. 19 Uhr

Menüdauer: bis ca. 22.45 Uhr

Gerne können Sie den Abend bei uns ausklingen lassen und das einheimische Feuerwerk genießen oder mitmachen 😊

Denken Sie an Ihre Tisch-Reservierung sowie gerne auch Hotel-Zimmer-Reservierung mit Langschläferfrühstück

(09827) 92 72 21

[info@hotel-rossano.de](mailto:info@hotel-rossano.de)

## Unser Silvester-Arrangement

Übernachtung im Doppelzimmer incl. Langschläferfrühstück sowie unser Silvestermenü

369 € für zwei Personen exkl. Getränke



# APERITIVI

---

## **Ferrari Rosé Trentodoc – kleine Flasche 0,375 l** 35,90 €

Zartes Bouquet von Beeren und Hefe sowie ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und einem nachhaltigen Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe. Er kann für anspruchsvolle Weinliebhaber ein ganzes Menü begleiten.

## **Ferrari Maximum Trentodoc – kleine Flasche 0,375 l** 35,90 €

Ein hochwertiger Jahrgangs-Spumante, der Frische mit Eleganz in einem ausgewogenen Verhältnis in Verbindung bringt. Duftend nach Mandelblüten mit frischen Noten von weißem Pfirsich und knusprigen Brot präsentierte er sich am Gaumen trocken und weich mit dem typischen Chardonnay Charakter.

### **Prosecco Mille Bolle**

0,1 l · 5,90 €

### **Penthouse Bubbly**

Moscato d'Asti, Gin & Zitrone

0,25 l · 8,90 €

### **Negroni Sbagliato**

Martini, Campari & Prosecco Mille Bolle

0,25 l · 8,90 €

### **Himbeer Wodka Spritz**

Prosecco Mille Bolle, Wodka & Tonic

0,25 l · 8,50 €

### **Roter Butler Alkoholfrei**

Blutorange, San Bitter & Tonic

0,25 l · 7,50 €

### **Aperol Spritz**

Prosecco Mille Bolle & Aperol

0,25 l · 8,50 €

### **Poli Gin & Tonic**

4 cl Gin 8,50 € & 0,2 l Tonic · 2,90 €



## BIERE

---

### König Pilsener

0,3 l · 3,90 €

### Spalter Alkoholfreies Bier

0,5 l · 4,90 €

### Gutmann Weißbier – Hell oder Alkoholfrei

0,5 l · 4,90 €

### Winkler Helles Bier oder Winkler Radler

0,5 l · 4,90 €

### Winkler Kupfer Spezial Bier

0,5 l · 4,90 €

Ein Gesamtkunstwerk: kastanienbraun, glanzfein; behaucht durch einen charmant-cremefarbenen & festen Schaum. Der Odeur besteht aus Nuss- sowie Röstaromen & gedörnten Zwetschgen. Ein Hauch Vollmilchschokolade bestimmt die Kopfnote. Man könnte vielleicht an noch ofenwarmes Laugengebäck denken. Der Antrunk wirkt hochherzig: Vollmundig, weich, rund, fast schon cremig; durchzogen von einer sublimen Perlage. Bei so viel Sinnenfreude schmeckt man gerne noch einmal hin. Und noch einmal: Selbst der Ausklang hält noch etwas Neues, Ungeschmecktes bereit – z. B. Datteln & Schokolade.

## ALKOHOLFREIES

---

### Mineralwasser Adelholzener - Still oder mit Kohlensäure

0,75 l · 6,90 €

### Purezza Premium Water – Still, Medium oder mit Kohlensäure

0,75 l · 6,50 €

### Coca Cola, Sprite oder Fanta

0,33 l · 3,90 €

### Trübe Apfelsaftschorle oder Traubensaftschorle

0,3 l · 3,90 €

1 Koffeinhaltig – 2 mit Farbstoff – 12 mit Antioxidationsmittel



# PROSECCO & CHAMPAGNER

---

## **Ferrari Maximum Rosé Trentodoc**

Zartes Bouquet von Beeren und Hefe sowie ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und einem nachhaltigen Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe. Er kann für anspruchsvolle Weinliebhaber ein ganzes Menü begleiten.

0,75 l · 72 €

## **Ferrari Perlé Brut Trentodoc**

Ein hochwertiger Jahrgangs-Spumante, der Frische mit Eleganz in einem ausgewogenen Verhältnis in Verbindung bringt. Duftend nach Mandelblüten mit frischen Noten von weißem Pfirsich und knusprigen Brot präsentierte er sich am Gaumen trocken und weich mit dem typischen Chardonnay Charakter.

0,75 l · 69 €

## **Moet & Chandon Impérial Brut**

Frisch, lebhaft, abgerundet ist dieser Champagner, ein echtes Vergnügen. Die feinen Bläschen, eine Säule formend, die elegante Nase voll Aromen und Birnen und Äpfel, vermischen sich mit dem angenehmen Geschmack von Butter und Napfkuchen. Trotz der fast allgegenwärtigen Präsenz der Champagner aus dem Hause Moet & Chandon sollte man diese Champagner nicht unterschätzen. Es sind stets wahrhaft große Champagner klassischer Art. Daher geradezu klassisch als Aperitif.

0,75 l · 95 €

## **Prosecco Mille Bolle**

Der Name „Mille Bolle“ bedeutet „tausend Bläschen“ und steht sinnbildlich für die feine, lebendige Perlage des Schaumweins. Der Prosecco zeichnet sich durch ein intensives, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Äpfeln und Pfirsichen aus. Geschmacklich wird er als angenehm sanft, ausgewogen, frisch und spritzig beschrieben. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu leichten Speisen wie Fisch und Risotto.

0,75 l · 38 €



## OFFENE WEISSWEINE

---

### **2022er Pecorino Velenosi DOCG - Villa Angela**

0,2 l · 9,90 € 0,5 l · 23,90 €

Brillantes Gold mit sehr lebendigen Reflexen und einer feinen, eleganten und sehr anhaltenden Perlage. Intensiv, üppig, elegant. Es entfaltet eine große Komplexität und Intensität: weiße und gelbe Blüten, reife und tropische Früchte, Ananas, Pfirsiche, Mango, Anklänge von Akazie, Lilie, Salbei und Kamille mit einigen Anklängen von Vanille und weißem Pfeffer.

Angenehm seidiger Auftakt am Gaumen. Lange Nachhaltigkeit und gute Ausgewogenheit mit fruchtigen und blumigen Noten. Tolle Ausdauer mit langem Abgang. Die weniger kalte Temperatur verstärkt die Weichheit und begünstigt die Geschmeidigkeit des Schlucks.

### **2023er Livari – IGT Calabria, Rossano**

0,2 l · 8,50 € 0,5 l · 22 €

Nase: Gute Komplexität und Intensität, Noten von frischen Früchten mit weißem Fruchtfleisch auf einem süßeren Hintergrund von reifen Früchten mit gelbem Fruchtfleisch mit exotischen Nuancen.

Geschmack: perfekt ausgewogen in seinen Empfindungen von Süße und Frische, die von der Nase wahrgenommenen Noten wiederholen sich in einer guten Persistenz und angenehmen Länge.

## OFFENE ROTWEINE

---



## **2022er Primitivo di Manduria Puglia D'ORO DOC**

0,2 l · 8,50 € 0,5 l · 22 €

Aus dem Süden Apuliens bringt dieser Primitivo vor allem Eleganz und Vollmundigkeit mit sich. Im Glas entwickeln sich Aromen von dunklen Waldfrüchten und Lakritz, dazu eine Prise schwarzer Pfeffer. Hintenraus dann feine Tannine und sanfte Tabaknoten. Ein Wein von höchster Qualität und unverwechselbarem Charakter, der die Seele des ursprünglichen Apuliens einfängt.

## **2022er I Gelsi Rosso IGT Calabria**

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Der Statt I Gelsi Rossano ist ein wahres Meisterstück des italienischen Weinguts Statti. Im Glas erstrahlt der Wein in einem tiefen Purpurrot mit violetten Schattierungen. Die wunderbare Kombination aus saftigen Kirschen, roten Früchten und würzigen Pfeffer-Noten lassen Ihre Nase nach mehr verlangen – einem genüsslichen Schluck dieses edlen Tropfens. Im Mund ist der Statt I Gesi Rosso besonders sanft, weich und genial frisch mit einem süßlichen, reizenden Finale. Ein hervorragender Rotwein, der die Seele Kalabriens perfekt wieder spiegelt!

# **OFFENER ROSÉWEIN**

---

## **2023er Rosato Primitivo Pianerosse Apulien**

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Weine vom Weingut Paololeo. Die Weinberge besitzen einen überwiegend kalkhaltigen, sandigen und lehmigen Boden. Durch diese Art von dem Boden kombiniert mit dem milden Klima ist Salento, eine Unterregion von Apulien, prädestiniert für den Weinbau. Eine Region, dessen Wirtschaft auf Landwirtschaft beruht. Durch die kalten Tramontana Winde und den heißen Winden aus Afrika kommt es zu einer nächtlichen Belüftung, die für die Qualität der Trauben ebenfalls ausschlaggebend sind. Der Primitivo Rosato Pianerosse hat ein duftendes Aroma mit einem Hauch von Beeren, rosa Farbe von guter Intensität mit violetten Reflexen



# ROSÉWEIN

---

## 2023er Rosato Primitivo Pianerosse Apulien

Weine vom Weingut Paololeo. Die Weinberge besitzen einen überwiegend kalkhaltigen, sandigen und lehmigen Boden. Durch diese Art von dem Boden kombiniert mit dem milden Klima ist Salento, eine Unterregion von Apulien, prädestiniert für den Weinbau. Eine Region, dessen Wirtschaft auf Landwirtschaft beruht. Durch die kalten Tramontana Winde und den heißen Winden aus Afrika kommt es zu einer nächtlichen Belüftung, die für die Qualität der Trauben ebenfalls ausschlaggebend sind. Der Primitivo Rosato Pianerosse hat ein duftendes Aroma mit einem Hauch von Beeren, rosa Farbe von guter Intensität mit violetten Reflexen.

0,75 l - 29 €

# MOSCATO D'ASTI

---

## 2023er Moscato D'Asti DOCG Piemont

Der Moscato d'Asti DOCG 2023 von Prunotto ist ein exzenter Weißwein aus dem Piemont, Italien, der ausschließlich aus der Moscato Bianco di Canelli Traube hergestellt wird. Dieser Jahrgang zeigt eine intensive strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein reiches Bouquet von Aromen, die an Akazienblüten, Wisteria, Orange und Bergamotte erinnern, begleitet von Noten von Salbei und Holunderblüten. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, elegant und lebendig, mit einer harmonischen Süße und einer frischen, anhaltenden Perlage.

Typisch für den Moscato d'Asti ist seine Balance aus natürlicher Süße und erfrischender Säure, die ihn besonders angenehm und leicht zu trinken macht. Die Trauben für diesen Wein werden schonend gepresst und der Most wird langsam bei kontrollierten Temperaturen fermentiert, bis der gewünschte Alkoholgehalt von etwa 5% erreicht ist. Diese Methode bewahrt die Frische und die intensiven Fruchtaromen des Weins.

0,75 l - 32 €



# WEISSWEINE

---

## 2023er Sauvignon blanc DOC – Kellerei Andrian – Alto Adige

Der Sauvignon Blanc Floreado DOC aus der Cantina Andrian präsentiert sich mit einem fruchtigen Bouquet von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten. Am Gaumen zeigt der Sauvignon viel Frucht, Frisch, eine präzise Mineralität und eine dichte Struktur. Lang anhaltendes Finale. 0,75 l · 45 €

## 2023er Pinot Grigio DOC – Kellerei Andrian – Alto Adige

Die Trauben für den Pinot Grigio von der Cantina Andrian gedeihen in den Bergen Südtirols auf lehmhaltigen Kalkböden, durchsetzt mit weißem Dolomitgestein und Andrianer Porphy. Nach der Lese wird der Weißwein bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren. Anschließend reift er für sechs Monate auf der Feinhefe. Das Boukett ist fruchtig und erinnert an reife Honigmelonen. Hinzu kommen zarte blumige Noten. Am Gaumen ist der Cantina Andrian Pinot Grigio saftig, weich und elegant. Das lange und ausgewogene Finale ist zum Dahinschmelzen. 0,75 l · 45 €

## 2023er Lugana Ca dei Frati

Der Ca dei Frati I Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Lugana-Weine vom Gardasee. Easy-Trinking auf hohem Niveau.

0,75 l · 43 €

## 2023er Brolettino Lugana Ca dei Frati

**Das Besondere an diesem Wein:** Der Brolettino aus dem Hause Cà dei Frati ist im Vergleich zum I Frati ein etwas kraftvollerer Lugana-Vertreter mit einer angemessenen Reifezeit im Holzfass. Er wurde zu 100 % aus der weißen Rebsorte Turbiana hergestellt. Diese wunderbare, einheimische Rebsorte wird auch Trebbiano di Lugana genannt und hat sich perfekt an die Gegebenheiten in der Nähe vom Gardasee angepasst. Sie unterscheidet sich von vielen anderen Trebbianos aus Italien im intensiveren Geschmack. Die Trauben sind groß und kompakt, die Beeren haben eine dicke Schale und ein saftiges, leicht säuerliches Fruchtfleisch. Erst Mitte Oktober werden sie vollreif und deshalb mega-aromatisch geerntet. Die besondere Trauben-Auswahl wird langsam und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren und reift danach für 10 Monate in kleinen Eichenfässern. Dieser Weißwein zeichnet sich deshalb durch eine enorme Frucht, Dichte und Struktur aus. Da ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass er auch ein gewisses Reifepotenzial besitzt. 0,75 l · 55 €



# ROTWEINE

---

## **2019er Fabiano - AMARONE della Valpolicella DOCG Classico**

Der Amarone Fabiano zeichnet sich durch seine intensive Farbe mit granatroten Reflexen aus. Sein Geruch ist sehr komplex, mit Anklängen an rote Früchte und leichten Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er eine Wahrnehmung von Intensität und Eleganz, die durch eine tanninhaltige Komponente und eine angemessene Säure ausgeglichen wird.

0,75 l · 75 €

## **2022er Villa Antinori Toscana**

Der Villa Antinori Rosso Toscana ist ein trockener, fruchtig-würziger Rotwein mit Aromen von Cassis, Kirschen und Veilchen, der durch den Ausbau im Barrique eine Note von Zeder, Vanille und Gewürzen erhält. Er ist vollmundig und harmonisch mit weichen Tanninen, gut ausbalancierter Frucht und einem eleganten, langen Abgang.

0,75 l · 38 €

## **2020er Firriato HARMONIOUM Nero D'Avola Sicilia DOC**

Das Harmonium ist die gelungene Synthese zwischen der Kraft von Nero d'Avola und dem Firriato-Stil. Das Ziel war es, ein "Cru dei Cru" zu kreieren, das alle Ausdrücke des Reichtums einer solch vielseitigen Traube bietet. Nach 15 Jahren Analyse und Mikrovinifizierung hat Firriato auf 165 Hektar Borgo Guarini die drei verschiedenen Crus von Ferla, Lepre und Beccaccia identifiziert, um Reben zu züchten, die aus drei verschiedenen Massensorten von Nero d'Avola gewonnen wurden. Die Komplexität des Bodens und die klimatischen Bedingungen ermöglichen es, die unterschiedlichen organoleptischen Eigenschaften der drei einzelnen Weinberge hervorzuheben. Die Harmonium-Trauben werden in unterschiedlichen Erntezeiten geerntet, da sie unterschiedliche Reifegrade aufweisen und separat vinifiziert werden, um eine Mischung zu bilden, die die Geschichte dieses Identitätsetiketts geprägt hat.

0,75 l · 69 €



# ROTWEINE

---

## **2021er Primitivo di Manduria DOC von Capo Zafferano**

Sein tiefes, fast opakes Purpurrot begeistert schon beim Servieren des Weins. Der halbtrockene, fruchtige Wein besticht mit einem vollen Aroma an Beeren, kombiniert mit Anklängen nach Vanille, Röstaromen und Gewürzen. Dank seiner Reifung in Eichenfässern wird der Capo Zafferano Primitivo di Manduria zu einem sehr komplexen Rotwein, der dennoch mit einer klaren Struktur überzeugen kann. Tannine sind ausgewogen und der Abgang begeistert durch seine Harmonie.

0,75 l · 39 €

## **2019er Antinori Tignanello – Marchesi Piero Antinori IGT**

Der Marchesi Antinori Tignanello Toskana kommt in einem intensiven Rubinrot mit violetten Reflexen ins Glas. Das Bukett betört mit hinreißenden Noten von roten Früchten, Waldbeeren, Lakritze, Vanille und Kakao. Der elegante Rotwein mit Chianti-Charakter weiß auch geschmacklich zu überzeugen. Am Gaumen präsentiert sich der Marchesi Antinori Tignanello Toskana überaus frisch, intensiv und mit sanften Tanninen. Ergänzt durch feinwürzige Nuancen leitet er einen schmeichelhaften Abgang von beeindruckender Länge ein.

0,75 l · 180 €

