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
Sonntag	Ruhetag	

(Küchenzeiten: 17.30 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. 😊

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

ANTIPASTI

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seeds and pumkin seed oil

8,50 €

Vitello tonnato Piemont vom Milchkalb an Thunfischcreme mit Kapern

Carpaccio of veal with tuna creme and capers

17,90 €

Carpaccio vom heimischen Rehfilet an schwarzem Trüffel, Trüffelmayonnaise und Birnenragout

Carpaccio of local venison fillet with black truffle, truffle mayonnaise and pear ragout

17,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rind an Olivenöl und Parmesanflocken

Carpaccio of Black Angus beef on olive oil and Parmesan cheese

15,90 €

Bruschetta mit hausgemachtem Artischockenpesto, Parmaschinken und Parmesanflocken

Toasted homemade bread with homemade artichoke pesto, Parma ham and Parmesan

13,90 €

Zwei Spiegeleier an schwarzem Trüffel und Trüffelmayonnaise

Two fried eggs with black truffle and truffle mayonnaise

12,90 €

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

Prawns with garlic, herbs and peperoncini in olive oil

15,90 €

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

CARNE & PESCE

Ossobuco alla milanese vom Kalb auf Safranrisotto

Veal Ossobuco alla milanese on saffron risotto

28,90 €

Involtino di faraona Perlhuhnrollade im Speckmantel mit Salbei auf Kartoffel-Limetten-Vellutata und Gino´s Bratensößchen

Guinea fowl roulade with bacon and sage on potato-lime velouté with Gino´s gravy, served wtih dayli side dish

23,90 € dazu Tagesbeilage

Guance di vitello Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort

Veal cheeks in red wine braised, served with dayli side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

Branzino gratinato Zwei Wolfsbarschfilets aus dem Ofen an Kartoffel-Limetten-Vellutata

Two Sea bass fillets from the oven on a potato-lime velouté, served with dayli side dish

29,50 € mit Tagesbeilage

Caciucco livornese Toskanischer gem. Fischteller mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, Cocktailtomaten, wildem Oregano, Basilikum und Kartoffeln

Tuscany fish dish in mediterranean tomatoes sauce with wild oregano, basil and potatoes

28,90 €

Fischvariation vom Grill Schwertfischfilet, Wolfbarschfilet, Garnelen und Lachsfilet an hausgemachter Salsa Verde

Grilled fish selection: Swordfish fillet, Sea bass fillet, shrimps and Salmon fillet with homemade salsa verde, served with daily side dish

29,50 € dazu Tagesbeilage

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

EMPFEHLUNG

Pasta Mare mit frischem Tagesfisch, Meeresfrüchten, Cocktailtomaten, Basilikum und Olivenöl

Pasta with fresh fisch and see food, cherry tomatoes, basil and olive oil

21,90 €

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Joghurt-Dill-Dip

Potato Rösti with smoked salmon and yogurt-dill dip

18,90 €

Brasato Braten vom Duroc Schwein an Steinpilzsößchen mit Tagesbeilage

Duroc Pork Roast with sauce of porcini mushrooms served with daily side dish

23,50 €

Oktopus aus der Pfanne mit frischen Kräutern

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

28,90 € mit Tagesbeilage

Australisches Entrecôte vom Grill
Dreierlei Pfeffer | Barbecue Sauce

Australian Entrecôte grilled with three-pepper blend, barbecue sauce, steakhouse fries & salad

pro 100 g 15,90 € dazu Steakhouse Pommes & Salat

Arg. Roastbeef vom Grill
Dreierlei Pfeffer | Barbecue Sauce

Arg. Roastbeef grilled with three-pepper blend, barbecue sauce, steakhouse fries & salad

ca. 250 g 29,50 € dazu Steakhouse Pommes & Salat

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

PASTA

Tagliatelle al tartufo
in Butter an schwarzem Trüffel & Parmesan
Pasta in butter with black trufle and Parmesan cheese
26,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 41,90 €

Tagliatelle mit Steinpilzen, Parmaschinken und Parmesan
Pasta with porcini mushrooms, Parma ham and parmesan cheese
19,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 34,90 €

Frische Tortelloni mediterran mit Cocktailtomaten
Basilikum und Parmesan
Fresh pasta with cocktail tomatoes, basil and parmesan cheese
17,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 32,50 €

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
15,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 29,90 €

Auf Wunsch kochen wir gerne für Sie auch glutenfreie Pasta oder vegane Pastagerichte

PIZZA

Pizza Marinara
mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und wilder Oregano direkt aus Rossano - ohne Mozzarella 11,50 €
Pizza with tomato sauce, garlic, olive oil and wild oregano directly from Rossano - without mozzarella

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet *26,50 €*

Pizza Südtirol Tomatensauce, Mozzarella
Südtiroler Speck, Zwiebeln, Gorgonzola 16,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, south tyrolean speck, onions, Gorgozola

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 17,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, 18 months aged parma ham and Grana Padano cheese

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet *32,90 €*

Pizza Mamma Mia Tomatensauce, Mozzarella
Gorgonzola, pikante Salami, frischer Paprika 16,50 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami and fresh peppers

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet *31,50 €*

Pizza 1001 notte Tomatensauce, Mozzarella
Thunfisch, Zwiebeln, pikante Salami, Oliven, Knoblauch 17,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, spicy salami, olives and garlic

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet *32,90 €*

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

PIZZA

Pizza Mafioso Tomatensauce, Mozzarella
Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln, scharf — 15,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, sardines,
olives, capers, onions, and spicy

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *30,90 €*

Pizza Capriciosa Tomatensauce, Mozzarella
Hinterschinken, Champ., Artischocken und Oliven — 16,50 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
Artichoke and olives

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *31,50 €*

Pizza Margherita
Tomatensauce, doppelt Mozzarella — 13,50 €
Pizza with tomato sauce and double mozzarella

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *28,50 €*

Pizza Calzone
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami — 15,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, spicy salami

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *30,90 €*

Pizza Hamburger
Tomatensauce, Mozzarella, Hackfleisch, Zwiebeln — 15,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, minced meat, onions

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *30,90 €*

Pizza Schinken, Champignons & Salami
Tomatensauce, Mozzarella (mit Hinterschinken) — 15,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, salami

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *30,90 €*

Pizza Ortolana
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse mit Olivenöl
aus Rossano — 17,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables with olive oil from Rossano

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *32,90 €*

Pizza Veganer
Tomatensauce, frisches Gemüse mit Olivenöl aus Rossano — 17,50 €
Pizza with tomato sauce, fresh vegetables with olive oil from Rossano

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet — *32,50 €*

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

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

Selbstgemachte Créme brûlée mit Pistazieneis

Homemade créme brûlée and pistachio ice cream

9,90 €

Schokoladen-Souffle aus dem Ofen mit Mangosorbet

Chocolate souffle from the oven and mango sorbet

9,90 €

3 Kugeln Eis und Sorbet gemischt

3 scoops of mixed ice cream and sorbet

7,50 €

Sgroppino Zitronen Sorbet mit Wodka übergossen

Lemon sorbet topped with vodka

6,50 €

Affogato al caffé Vanileeis mit Espresso übergossen (auch koffeinfrei)

Epsresso 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 €

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 €

Limoncello Spritz
Prosecco Mille Bolle & Limoncello
0,25 l · 8,50 €

Hugo
Prosecco Mille Bolle mit Holundersirup & Minze
0,25 l · 8,50 €

Himbeer Wodka Spritz
Prosecco Mille Bolle, Wodka & Tonic
0,25 l · 8,90 €

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 €

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

BIERE

Loscher Pils
0,5 l · 4,90 €

Loscher Schwarzbier
0,5 l · 4,90 €

Loscher Bier – Hell oder Alkoholfrei
Je 0,5 l · 4,90 €

Loscher Weißbier – Hell oder Alkoholfrei
Je 0,5 l · 4,90 €

Kupfer Radler
0,5 l · 4,90 €

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 €

Loschi Cola, Loscher Cola Mix
Je 0,3 l · 3,90 € 0,5 l 4,90 €

Loscher Apfelschorle oder Schwarze Johannisbeerschorle
Je 0,3 l · 3,90 € 0,5 l 4,90 €

1 Koffeinhaltig – 2 mit Farbstoff – 12 mit Antioxidationsmittel

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

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 €

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

OFFENE WEISSWEINE

2024er Pinot Nero – Oltrepó Pavese, Bio Wines Lozza, Pavia

0,2 l · 8,90 € 0,5 l · 21,90 €

Der Pinot Nero Bianco Oltrepò Pavese BIO von Cantine Lozza ist ein spezieller Weißwein, der aus roten Pinot Nero-Trauben gewonnen wird. Es handelt sich um ein hochwertiges, ökologisch erzeugtes Produkt aus einer der renommiertesten Regionen für diese Rebsorte in Italien. Cantine Lozza ist ein traditionelles Weingut, dessen Geschichte bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Es wird in der vierten Generation geführt und steht für nachhaltige Produktionsphilosophien im Oltrepó Pavese.

2024er Lugana Montezovo DOC

0,2 l · 11,50 € 0,5 l · 28,50 €

Monte Zovo Lugana ist ein hochwertiger Weißwein, der aus der italienischen Region Venetien stammt. Die strohgelbe Farbe des Weins wird durch grünliche Reflexe ergänzt, die ihm ein frisches und lebendiges Aussehen verleihen. Der *Monte Zovo Lugana* fließt in einem zarten Strohgelb ins Glas und in der Nase ist der Wein zart, aber vielschichtig.

2024er Pietragrande Tenute Lunelli, Trentino

0,2 l · 9,50 € 0,5 l · 22,90 €

Der Pietragrande ist ein frischer, trockener Weißwein der renommierten Kellerei Tenute Lunelli aus dem italienischen Trentino. Der Cuvée aus überwiegend Chardonnay, veredelt mit Sorten wie Sauvignon Blanc und Pinot Bianco, zeichnet sich durch seine Eleganz, florale Noten und feine Mineralität aus.

OFFENER ROSÉWEIN

2025er Primitivo Rosato Salento IGP

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Dieser Rosato aus Primitivo vereint die fruchtbetonte Aromatik der beliebten süditalienischen Rebsorte mit einer überraschend eleganten Frische. Die Cantine San Marzano ist eines der beliebtesten, bekanntesten und modernsten Weingüter der Region Apulien in Italien. Um die großartigen Weine dieser Region herzustellen, arbeitet man bei San Marzano mit enormer Sorgfalt, Hingabe und einer gelungenen Mischung aus überlieferten Weinbau-Traditionen, modernen Erkenntnissen und exzellenter Kellertechnik.

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

OFFENE ROTWEINE

2021er Negroamaro Puglia IGP Pianerosse

0,2 l · 9,50 € 0,5 l · 23,50 €

Der **Negroamaro Puglia IGP Pianerosse** ist ein kräftiger, halbtrockener Rotwein aus der süditalienischen Region Apulien, der von dem bekannten Weingut Paololeo hergestellt wird. **Rebsorte:** 100 % Negroamaro – eine alte, autochthone (einheimische) Rebe Apuliens. Der Name bedeutet übersetzt in etwa „der Schwarze Bittere", was auf die dunkle Farbe und die würzig-herben Aromen hinweist.

2023er Nero d´Avola Chiaramonte, Firriato DOC

0,2 l · 8,50 € 0,5 l · 20,90 €

Der **Chiaramonte Nero d'Avola 2023** ist ein sortenreiner Rotwein des renommierten sizilianischen Weinguts *Firriato*. Er gilt als Paradebeispiel für die wichtigste autochthone Rebsorte Siziliens und reift rund sechs Monate in Eichenholz Barriques. In der Nase dominieren reife rote Beeren, Waldbeeren, Pflaume und Kirsche, gepaart mit feinen Gewürznoten, Vanille und einem Hauch von Rauch. Vollmundig, warm und samtig mit einer perfekten Balance zwischen reifen Tanninen, dezenter Säure und Dichte.

ROSÉWEIN

2025er Primitivo Rosato Salento IGP

Dieser Rosato aus Primitivo vereint die fruchtbetonte Aromatik der beliebten süditalienischen Rebsorte mit einer überraschend eleganten Frische. Die Cantine San Marzano ist eines der beliebtesten, bekanntesten und modernsten Weingüter der Region Apulien in Italien. Um die großartigen Weine dieser Region herzustellen, arbeitet man bei San Marzano mit enormer Sorgfalt, Hingabe und einer gelungenen Mischung aus überlieferten Weinbau-Traditionen, modernen Erkenntnissen und exzellenter Kellertechnik. 0,75 l - 29 €

WEISSWEINE

2025er Lugana Ca dei Frati DOC

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 €

2024er Brolettino Lugana Ca dei Frati DOC

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 besitz. 0,75 l · 55 €

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

WEISSWEINE

2024er 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 €

2025er 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 Porphyr. Nach der Lese wird der Weißwein bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren. Anschließend reift er für sechs Monate auf der Feinhefe. Das Bukett 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 €

2024er Pinot Blanc Trevenezie – La Jara

Der Pinot Blanc Trevenezie von La Jara ist ein eleganter, trockener Weißwein aus dem Nordosten Italiens. Das Weingut La Jara, gelegen in Venetien nahe Conegliano, ist für seine biologischen Anbaumethoden und mineralischen Weine bekannt.
. 0,75 - 43 €

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 €

2021er Indio Montepulciano d´Abruzzo DOC

Noten von Pflaume, Amarenakirsche und Lakritz, angenehm würzig und in Harmonie mit dem leichten Vanillearoma des Barriques, warme Gewürznoten von Kaffee und Schokolade verbinden sich mit einer eleganten balsamischen Note. Im Mund voll und kräftig, bestimmt durch dichtes und tiefes Tannin, das sehr mit der Frucht harmoniert. Einnehmendes und elegantes Finale, spiegelt mit großer Originalität den Stil und das Ursprungsgebiet des Weingutes wider.
0,75 l · 35 €

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 ermöglichten 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 €

HOTEL RISTORANTE ROSSANO

ROTWEINE

2022er Primitivo di Manduria Puglia D´ORO DOC

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. 0,75 l · 32 €

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 €