

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 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. 😊



FISCH MENÜ

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

* * *

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 dayli side dish

* * *

Schokoladen-Souffle aus dem Ofen mit Erdbeereis

Chocolate soufflé from the oven and strawberry ice cream

3-Gang Menü 55,50 €

WILD MENÜ

die Jagdsaison ist eröffnet

Carpaccio vom heimischen Rehfilet an Orangen Zwiebel Ragout und Parmesanflocken

Carpaccio of local venison fillet with orange onion ragout and parmesan cheese

* * *

Surf & Turf

aus heimischen Wäldern vom Grill - Reh-Steaks aus der Keule im Südtiroler Speckmantel und zwei Riesengarnelen an Kartoffel-Limetten-Vellutata, Orangen-Zwiebel-Ragout und Tagesbeilage

From local forests from the grill - deer steaks wrapped in bacon | two king prawns | potato-lime vellutata | orange-onion ragout | served with side dish

* * *

Selbstgemachte Crème brûlée mit Pistazieneis

Homemade crème brûlée and pistachio ice cream

3-Gang Menü 55,90 €



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 €

Bruschetta mit hausgemachtem Artischockenpesto und Parmaschinken

Toasted homemade bread with homemade artichoke pesto and Parma ham

14,90 €

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 Parmesanflocken

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

15,90 €

Carpaccio vom heimischen Rehfilet an Orangen Zwiebel Ragout und Parmesanflocken

Carpaccio of local venison fillet with orange onion ragout and parmesan cheese

16,90 €

Zuppa di pomodoro mediterrane Tomatensuppe mit wildem Oregano aus Rossano

Tomato soup with wild oregano from Rossano

7,90 €



Antipasti misto gemischte Vorspeise für zwei Personen

Mixed Antipasti for two person

29,50 €

Oktopussalat

Oktopussalad

16,90 €



CARNE & PESCE

Polpo Oktopus aus der Pfanne mit frischen Kräutern

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

29,50 € dazu Tagesbeilage

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

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, served with home made bread

27,90 € dazu selbstgebackenes Brot

Brasato Iberico Braten vom Ibericoschwein mit Rosmarinkartoffeln

Iberian Pork Roast with rosemary potatoes

21,90 €

Schnitzel vom Duroc Schwein mit Tagliatelle Bolognese an Parmesan

Schnitzel of Duroc pork with Pasta Bolognese

19,90 €

Surf & Turf aus heimischen Wäldern vom Grill - Reh-Steaks aus der Keule im Südtiroler Speckmantel und zwei Riesengarnelen an Kartoffel-Limetten-Vellutata, Orangen-Zwiebel-Ragout

From local forests from the grill - deer steaks wrapped in bacon | two king prawns | potato-lime vellutata | orange-onion ragout | served with side dish

29,90 € dazu Tagesbeilage

Arg. Roastbeef vom Grill | hausgemachte Kräuterbutter

Arg. Roastbeef grilled with homemade herb butter, served with daily side dish

ca. 250 g 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



gerne können Sie sich Ihr Entrecôte selbst aussuchen

PASTA

Frische Agnolotti | gebratene Entenbruststreifen | Garnelen | Spinat Ricotta Füllung | Salbeibutter | Parmesan

Fresh pasta with spinach and ricotta filling in sage butter, pan-seared duck breast strips and shrimps

21,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 36,90 €

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

Pasta with fish and sea food, cherry tomatoes, basil and olive oil

21,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 36,90 €

Pasta Napoletana mit Rinderstreifen, Cocktailtomaten, Basilikum und Parmesan

Pasta with beef strips, cocktail tomatoes, basil and Parmesan cheese

19,50 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 34,50 €

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 €

Frische Pasta Agnolotti Vegetarisch mit Spinat Ricotta Füllung in Salbeibutter an Parmesan



Fresh pasta with spinach and ricotta filling in sage butter and parmesan cheese

15,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 30,90 €



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, 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 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 €



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 €

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 Crème brûlée mit Pistazieneis

Homemade crème brûlée and pistachio ice cream

9,90 €

Schokoladen-Souffle aus dem Ofen mit Erdbeereis

Chocolate souffle from the oven and strawberry ice cream

9,90 €

Tartufo di pizzo nocciola e cioccolato

Haselnuss & Schokolade - gefüllt mit einem Kaffeekern

Semi-frozen covered with nuts and chocolate and a runny coffee bean

7,90 €

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 caffè Vanilleeis 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 präsentiert 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 €



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; behaut durch einen charmant-cremefarbenen & festen Schaum. Der Odeur besteht aus Nuss- sowie Röstaromen & gedörrten 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 präsentiert er sich am Gaumen trocken und weich mit dem typischen Chardonnay Charakter.

0,75 l · 69 €

Moët & 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 Moët & 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

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

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

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 Sauvignon Trevenezie – La Jara

0,2 l · 11,50 € 0,5 l · 28,50 €

Der Sauvignon Trevenezie aus dem Hause La Jara ist ein sortenreiner, biologisch angebauter Weißwein aus der Region Venetien in Italien. Er stammt von einem Weingut, das für seine kalkhaltigen Kieselsteinböden und die Produktion nachhaltiger Weine bekannt ist.

OFFENER ROSÉWEIN

2024er Dragonara Rosato Calabria Corno Valano, Rossano

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Der "Dragonara Rosato Calabria Corno Valano" ist ein Roséwein aus Kalabrien, hergestellt von der *Tenuta Corno Valano* aus der Rebsorte Gaglioppo, benannt nach dem Berg Dragonara, der an eine alte Wächterfigur erinnert und die Gegend um den Fluss Trionto beschützt, ein Wein, der Tradition und Region vereint und die Sonne der Region widerspiegelt.



OFFENE ROTWEINE

2021er Indio Montepulciano d´Abruzzo DOC

0,2 l · 9,50 € 0,5 l · 23,50 €

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.

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.



ROSÉWEINE

2024er Dragonara Rosato Calabria Corno Valano, Rossano

Der "Dragonara Rosato Calabria Corno Valano" ist ein Roséwein aus Kalabrien, hergestellt von der *Tenuta Corno Valano* aus der Rebsorte Gaglioppo, benannt nach dem Berg Dragonara, der an eine alte Wächterfigur erinnert und die Gegend um den Fluss Trionto beschützt, ein Wein, der Tradition und Region vereint und die Sonne der Region widerspiegelt. 0,75 l - 29 €

WEISSWEINE

2024er 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 €

2024er 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 €



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 €

2024er 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 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 l · 43 €

2024er Sauvignon Trevenezie – La Jara

Der Sauvignon Trevenezie aus dem Hause La Jara ist ein sortenreiner, biologisch angebauter Weißwein aus der Region Venetien in Italien. Er stammt von einem Weingut, das für seine kalkhaltigen Kieselsteinböden und die Produktion nachhaltiger Weine bekannt ist. 0,75 l · 43 €



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 Mikroviniifizierung 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 €



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 €

