

# 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. ☺



# MENÜ SAN VALENTINO

am 14.02.2026

## 5 GÄNGE

Artischocke | Egerlinge   
Taleggio | Vellutata | Limette  
Artichoke | egerlings | taleggiocheese | vellutata | lime

• • •

Ravioloni | Spinat   
Ricotta | Salbeibutter | Parmesan  
Ravioloni | spinach | ricotta | sage butter | parmesan

• • •

Lachsfilet | wilder Broccoli  
Cacciuccosößchen  
Salmon fillet | wild broccoli | cacciucco sauces

• • •

Surf & Turf  
Hähnchenbrust Supreme | Speck  
Salbei | Garnele | Süßkartoffelpüree  
Supreme chicken breast | bacon | sage  
shrimp | sweet potato puree

• • •

Schokotörtchen  
Pistazienkern | Cassis Sorbet  
Chocolate cake | pistachio  
kernels | cassis sorbet

**95 €**

Änderungen vorbehalten

**Vegetarisches Menü gerne auf Nachfrage**

## Unser San Valentino-Arrangement

Übernachtung im Doppelzimmer incl. Frühstück sowie unser San Valentino Menü  
299 € für zwei Personen exkl. Getränke

Einlass: 18.30 Uhr - Menübeginn: ca. 19 Uhr - Menüdauer: bis ca. 21.45 Uhr



## ANTIPASTI

---

**Trüffelcremesüppchen** an Carpaccio von der geräucherten Entenbrust und schwarzen Wintertrüffel

Truffle creamsoup with carpaccio of smoked duck breast and black winter truffle

12,90 €

**Rindertatar** gebackene Kapernäpfel

Beef tatare | baked capers

18,90 €

**Lachstatar** Avocadocreme | Limette

Salmon tartare | avocado cream | lime

17,50 €

**Bruschetta** mit hausgemachtem Artischockenpesto und Parmaschinken

Toasted homemade bread with homemade artichoke pesto and Parma ham

13,90 €

**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

27,90 €



## CARNE & PESCE

---

### **Fischvariation vom Grill** Wolfsbarschfilet, Oktopus und Lachsfilet an hausgemachter Salsa Verde

Grilled fish selection: sea bass fillet, octopus and salmon fillet with homemade salsa verde, served with dayli side dish

28,90 € mit Tagesbeilage

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

Tuscany fish dish in mediterranean tomatoes sauce with wild oregano, basil and potatoes, served with home made bread

28,90 € dazu selbstgebackenes Brot

### **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 Pilz-Füllung auf mediterranem Gemüseragout

Guinea fowl roulade with filling of mushrooms on mediterranean vegetable ragout served with dayli side dish

24,90 € mit Tagesbeilage

### **Filet vom Duroschwein** im Südtiroler Speckmantel vom Grill an Steinpilz-Sößchen

Filet of Duroc pork wrapped in South Tyrolean speck, grilled with a porcini mushrooms sauce, served with side dish

23,90 € mit Tagesbeilage

### **Arg. Roastbeef** vom Grill

Arg. Roastbeef grilled served with daily side dish

ca. 250 g 28,50 € mit Tagesbeilage



## PASTA

---



**Tagliatelle al tartufo**  
in Butter an schwarzem Wintertrüffel & Parmesan  
Pasta in butter with black winter truffle and Parmesan cheese  
27,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 42,90 €

**Pasta Mare** mit frischen Meeresfrüchten, Cocktailltomaten, Basilikum und Olivenöl

Pasta with fresh sea food, cherry tomatoes, basil and olive oil  
21,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet/Eis 36,90 €

**Pasta Napoletana** mit Roastbeefstreifen, Cocktailltomaten, Basilikum und Parmesan

Pasta with beef strips, cocktail tomatoes, basil and Parmesan cheese  
18,90 €

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



**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 €



# PIZZA

---

## Pizza Carpaccio

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

---

## Pizza Südtirol Tomatensauce, Mozzarella

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

---

## Pizza Tre Venti Tomatensauce, Mozzarella

Thunfisch, Hinterschinken und Artischocken	15,90 €
Pizza with tomato sauce, mozzarella, tuna, ham and artichoke <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	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	
<i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	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	
<i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	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	
<i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	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 €    29,90 €
---	--------------------------------

---

<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 €    30,90 €
--	--------------------------------

---

<b>Pizza Margherita</b>  Tomatensauce, doppelt Mozzarella Pizza with tomato sauce and double mozzarella <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	13,50 €    28,50 €
--	--------------------------------

---

<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 €    29,50 €
---	--------------------------------

---

<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 €    30,90 €
---	--------------------------------

---

<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 €    29,50 €
---	--------------------------------

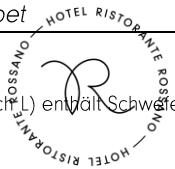
---

<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 €    30,90 €
---	--------------------------------

---

<b>Pizza Veganer</b>  Tomatensauce, frisches Gemüse Pizza with tomato sauce, fresh vegetables <i>als Menü mit Beilagensalat und Sorbet</i>	15,50 €    30,50 €
--	--------------------------------

A) glutenhaltig D) enthält Fisch G) enthält Milch H) enthält Schwermetalle I) enthält Schwefeldioxid/Sulfite



2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 6) 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

---

### **Selbstgemachte Himbeer Panna Cotta und Vanilleeis**

Homemade raspberry panna cotta and vanilla ice cream

9,90 €

### **Selbstgemachte Crème brûlée mit Tonkabohne und Pistazieneis**

Homemade Crème brûlée and pistachio ice cream

10,90 €

### **3 Kugeln gemischtes Eis und Sorbet**

3 scoops of mixed ice cream and sorbet

7,50 €

### **Tartufo Nero**

Halbgefrorenes aus feinem Schokoladeneis mit Kern aus Vanilleeis

Semi-frozen chocolate ice cream with a vanilla ice cream heart

7,90 €

### **Sgroppino Zitronen Sorbet mit Wodka übergossen**

Lemon sorbet topped with vodka

6,50 €

### **Affogato al caffé Vanilleeis 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 €



# 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

---

## **2024er Grillo - Firriato Altavilla della Corte DOC**

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Der Firriato Altavilla della Corte Grillo ist ein trockener, sizilianischer Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Grillo, bekannt für seine intensive Frucht (Aprikose, Mango, Zitrusfrüchte), mediterrane Kräuternote (Salbei, Thymian) und eine frische Säure, die ihn zu einem idealen Begleiter für mediterrane Gerichte und gegrillten Fisch oder Scampi macht - er bringt sizilianisches Flair ins Glas, ist vollmundig und balanciert.

## **2024er Lugana Ca dei Frati DOC**

0,2 l · 11,50 € 0,5 l · 28,50 €

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.



## OFFENE ROTWEINE

---

### 2022er Villa Antinori Toscana

0,2 l · 9,90 € 0,5 l · 24,50 €

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.

### 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

---

### 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.



# 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 €

## **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 €



# 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 Bouquet 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 Pecorino Velenosi DOCG - Villa Angela**

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. 0,75 l · 39 €

## **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 €

