

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: 17.45 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. 😊



SPARGEL-FISCH MENÜ

Bärlauchcremesüppchen mit Spargeleinlage und Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Wild garlic cream soup with asparagus and smoked duck breast carpaccio

* * *

Pesce spada Schwertfischfilet vom Grill mit heimischem Spargel und Tagesbeilage

Grilled fillet of sword fish with local asparagus, served with daily side dish

* * *

Selbstgemachte Panna Cotta mit Pistazieneis

Homemade Panna Cotta with pistachio ice cream

3-Gang Menü 47,50 €

SPARGEL WILD MENÜ

die Jagdsaison ist eröffnet

Carpaccio vom heimischen Rehfilet an Spargelsalat vom Spargelbauer aus der Region

Carpaccio of local venison fillet with asparagus salad from a local asparagus farmer

* * *

Surf & Turf

(solo 29,90 €)

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 Mangosorbet

Homemade Crème brûlée and mango sorbet

3-Gang Menü 56,90 €



EMPFEHLUNG auf dem Holzbrettchen

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 €

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

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

21,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 36,90 €

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

Filetto di tonno auf dem Gusseisengrill medium gegrilltes Thunfischfilet mit Tagesbeilage

Medium-grilled tuna fillet on a cast iron grill served with side dish

32,90 €

Schnitzel vom Duroc Schwein mit Tagliatelle Bolognese an Parmesan

Schnitzel of Duroc pork with Pasta Bolognese

23,90 €



ANTIPASTI



Oktopussalat mit heimischem Spargel

Oktopussalad with local asparagus

16,90 €

Bärlauchcremesüppchen mit Spargeleinlage und Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Wild garlic cream soup with asparagus and smoked duck breast carpaccio

9,90 €

Zwei Ziegenfrischkäsetaler aus dem Ofen im Südtiroler Speckmantel an Feigensenf, gebratenen Garnelen und Orangen Zwiebel Ragout

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

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 €

Carpaccio vom heimischen Rehfilet an Spargelsalat vom Spargelbauer aus der Region

Carpaccio of local venison fillet with asparagus salad from a local asparagus farmer

18,50 €

Antipasti misto gemischte Vorspeise für zwei Personen

Mixed Antipasti for two person

29,50 €



CARNE & PESCE

Pesce spada Schwertfischfilet vom Grill mit heimischem Spargel

Grilled fillet of sword fish with local asparagus, served with dayli side dish

28,90 € dazu Tagesbeilage

Polpo Oktopus aus der Pfanne mit frischen Kräutern

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

29,50 € dazu Tagesbeilage

Fischvariation vom Grill Schwertfischfilet, Thunfischfilet und Lachsfilet an hausgemachter Salsa Verde

Grilled fish selection: Swordfish fillet, Tuna fillet and Salmon fillet with homemade salsa verde, served with dayli side dish

29,50 € dazu Tagesbeilage

Filetto di agnello Lammfilet vom Grill an geröstetem Speck, hausgemachten Bärlauchpesto und Orangen-Zwiebel-Ragout

Grilled fillet of lamb with roasted bacon, home made wild garlic pesto and orange onion ragout, served with dayli side dish

28,90 € dazu Tagesbeilage

Fegato alla veneziana Kalbsleber mit Zwiebeln, wildem Oregano, Olivenöl aus Rossano und Weißwein

Venetian style veal liver with onins, wild oregano olive oil from Rossano and white wine served with dayli side dish

22,90 € dazu Tagesbeilage

Schnitzel vom Duroc Schwein mit heimischem Spargel

Schnitzel of Duroc pork with local asparagus, served with dayli side dish

26,90 € dazu 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

*Erklärung Entrecôte: Ganz genau gesagt, ist es ein Stück aus dem vorderen Rücken des Rinds. Aus diesem Grund wird es auch „hohe Rippe“ genannt. Ein Rib Eye Steak ist leicht zu erkennen an seinem **geschlossenen Fettauße** oder auch **Fettkern**, der von Muskelfleisch umgeben ist. Das Fleisch der australischen Rinder ist von herausragender Qualität sowohl was seine Konsistenz und Zartheit, als auch die Saftigkeit angeht.*

Gerne können Sie Ihr Steak selbst auswählen



PASTA

Paccherie mit Schwertfischfilet, Auberginen, Cocktailtomaten und Basilikum

Pasta with swordfish fillet, eggplant, cherry tomatoes and basil
19,50 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 34,50 €

Risotto mit heimischem Spargel und Garnelen

Risotto with local asparagus and shrimps
21,50 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 36,50 €

Frische Agnolotti



mit Spinat-Ricotta-Füllung in Salbeibutter an Parmesan

Fresh pasta with with spinach and ricotta filling in sage butter and Parmesan cheese
17,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 32,90 €

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
15,90 €

als Menü mit Beilagensalat und Sorbet 29,90 €



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 Mangosorbet

Homemade Crème brûlée and mango sorbet

9,50 €

Selbstgemachte Panna Cotta mit Pistazieneis

Panna Cotta with pistachio ice cream

9,50 €

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)

Epresso 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; behaubt 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 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.

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

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 Primitivo Susumaniello IGT

0,2 l · 7,90 € 0,5 l · 19,50 €

Der Wein des Jahres 2023 ist ein zauberhaft gelungener Rotwein, bei dem der Publikumsliebbling Primitivo auf die weniger bekannte Rebsorte Susumaniello trifft. Susumaniello, auch Somarello Nero genannt, ist eine sehr alte, fast vergessene, autochthone Rebsorte, welche hauptsächlich in Apulien verbreitet ist. Sie stammt ursprünglich wohl aus Dalmatien (Kroatien) und ist auf natürliche Weise aus den Rebsorten Uva Sogra und Garganega entstanden.



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

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 €



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 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

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 €

