



*Signora Sophia*

PIZZERIA · RISTORANTE



## HERZLICH WILLKOMMEN

Lassen Sie sich verwöhnen mit frischer, authentischer Küche aus Italien. Wir bieten Ihnen immer neue geschmackliche Highlights. Wir kochen ausschließlich frisch, mit ausgewählten Zutaten und bereiten unsere Gerichte mit viel Liebe selbst zu. Wir hoffen Sie mit unseren Kreationen begeistern zu können und freuen uns über Ihren Besuch in unserem Ristorante.

### IHRE FAMILIE PIZZULO

## APERITIVO

### APEROL SPRITZ

Sekt<sup>k</sup>, Aperol<sup>1,9</sup>, Orangensaft

5.50 €

### HUGO

Sekt<sup>k</sup>, Holundersirup, Minze

5.50 €

### GRANATAPFEL SPRITZ

Sekt<sup>k</sup>, Granatapfelsirup, Granatapfelkerne

5.50 €

### HIMBEER SPRITZ

Sekt<sup>k</sup>, Himbeersirup, Himbeeren

5.50 €



## ANTIPASTI



01 BRUSCHETTA AL POMODORO	5.50 €
Brot <sup>a1</sup> mit Tomatenwürfel und Knoblauch	
02 CAPRESE	9.00 €
Mit Tomaten und Mozzarella, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
06 ZUPPA DI POMODORO	5.50 €
Tomatencremesuppe, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
70 CAPRESE DI BUFALA	12.00 €
Mit Tomaten und Büffelmozzarella, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
04 CARPACCIO DI MANZO	12.50 €
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola und Parmesankäse <sup>1</sup> , mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
03 VITELLO TONNATO	12.50 €
Kalbsfiletscheiben mit Thunfischcremesoße <sup>c,d</sup> , mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
07 PIZZABROT CON BURRO ALLE ERBE	4.50 €
Pizzabrot <sup>a1</sup> mit Kräuterbutter <sup>1</sup>	
71 PIZZABROT BRUSCHETTA AL POMODORO	7.00 €
Pizzabrot <sup>a1</sup> mit Tomatenwürfel und Knoblauch	



## INSALATE

08 BELLA ITALIA	9.50 €
Salatteller mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> und Ei <sup>c</sup> , mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
09 INSALATA DI RUCOLA	9.50 €
Rucola, frische Tomaten, Walnuss, Parmesankäse <sup>1</sup> , mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
10 INSALATA MISTA	4.90 €
Beilagensalat, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
11 INSALATA DI POLLO	12.90 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
12 INSALATA DI POMODORO	6.00 €
Tomaten und Zwiebeln, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
13 INSALATA VENETA	10.50 €
Salatteller mit Thunfisch <sup>d</sup> und Zwiebeln, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
75 INSALATA CON AVOCADO	12.90 €
Salatteller mit Avocadoscheiben, Granatapfel und Parmesankäse, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
76 INSALATA FRUTTI DI MARE	13.90 €
Salatteller mit Meeresfrüchten <sup>ib</sup> und Garnelen, mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	
77 INSALATA SALMONE	13.90 €
Salatteller mit gebratenem Lachsfilet <sup>1</sup> , mit italienischem Weißbrot <sup>a1</sup>	





## PRIMI PIATTI


### PASTA

- 
- 14 SPAGHETTI AL POMODORO<sup>a1</sup> 9.50 €  
Hausgemachte Tomatensoße mit Basilikum
- 15 SPAGHETTI BRUSCHETTA<sup>a1</sup> 9.50 €  
Mit Tomatenwürfel und Knoblauch
- 16 SPAGHETTI BOLOGNESE<sup>a1</sup> 10.50 €  
Mit Hackfleischsoße (Rind)<sup>h</sup>
- 17 SPAGHETTI CARBONARA<sup>a1</sup> 10.50 €  
Mit Kochschinken<sup>2,3,8,12</sup> und Ei<sup>c</sup> in Sahnesoße<sup>f</sup>

### PASTA AL FORNO (ÜBERBACKEN)

- 18 LASAGNA<sup>a1</sup> 10.50 €  
Mit Hackfleischsoße (Rind)<sup>h</sup>, überbacken<sup>f</sup>
- 20 TRILOGI<sup>a1</sup> 11.50 €  
Drei Nudelsorte mit Hackfleischsoße (Rind)<sup>h</sup>, überbacken<sup>f</sup>
- 83 PENNE AL FORNO<sup>a1</sup> 10.50 €  
Penne mit Hackfleischsoße (Rind)<sup>h</sup>, überbacken<sup>f</sup>
- 85 CANNELLONI AL FORNO<sup>a1</sup> 10.90 €  
Canelloni mit Tomatensoße, überbacken<sup>f</sup>

### TORTELLINI

- 21 TORTELLINI PANNA<sup>a1</sup> 11.00 €  
Mit Kochschinken<sup>2,3,8,12</sup>, Erbsen, in Sahnesoße<sup>f</sup>
- 22 TORTELLINI PASTICCIATI<sup>a1</sup> 11.50 €  
Mit Hackfleischsoße (Rind)<sup>h</sup> und Tomatensahnesoße<sup>f</sup>
- 

### TAGLIATELLE

- 24 TAGLIATELLE SIGNORA SOPHIA 12.90 €  
Frische Nudeln<sup>a1</sup> mit Steinpilzen, Schrimps<sup>b, d</sup>, in Tomatensahnesoße<sup>f</sup>
- 25 TAGLIATELLE AL SALMONE 12.90 €  
Frische Nudeln<sup>a1</sup> mit Lachs<sup>d</sup> und Brokkoli, in Tomatensahnesoße<sup>f</sup>
- 

### CANNELLONI

- 23 CANNELLONI CON SPINACI<sup>a1</sup> 10.50 €  
Frische Nudeln<sup>a1</sup> gefüllt mit Spinat und Ricotta<sup>f</sup>, in Sahnesoße<sup>f</sup>



## PIZZA (Ø 30 CM)

- |  |         |
|--|---------|
| 33 MARGHERITA <sup>a1, f</sup><br>Mit Tomaten und Käse <sup>f</sup>  | 8.50 €  |
| 34 PROSCIUTTO <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup>   | 9.00 €  |
| 35 SALAME <sup>a1, f</sup><br>Mit Salami <sup>1, 2</sup>   | 9.00 €  |
| 36 ROMANA <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> und Champignons   | 9.50 €  |
| 37 SOFIA <sup>a1, f</sup><br>Mit Salami <sup>1, 2</sup> und Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup>   | 9.50 €  |
| 38 MERY <sup>a1, f</sup><br>Mit Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> , Salami <sup>1, 2</sup> und Champignons   | 10.00 € |
| 39 HAWAI <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> und Ananas   | 9.50 €  |
| 40 VITA <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> , Champignons und Spiegelei <sup>c</sup>  | 10.00 € |
| 41 JACOPO <sup>a1, f</sup><br>Mit Würstchen und Pommes   | 10.50 € |
| 42 CALZONE <sup>a1, f</sup> – GEFÜLLTE UND ZUSAMMENGEKLAPPT PIZZATEIGTASCHE<br>Gefüllt mit Salami <sup>1, 2</sup> , Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> , Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> und Champignons | 10.50 € |
| 43 ITALIA <sup>a1, f</sup><br>Mit frischen Tomaten, Rucola und Parmesankäse <sup>f</sup>   | 11.00 € |
| 44 VEGETARIA <sup>a1, f</sup><br>Mit gegrilltem Gemüse   | 11.50 € |
| 45 SPECIALE <sup>a1, f</sup><br>Mit Salami <sup>1, 2</sup> , Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> , Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> , Champignons, grüner Peperoni und Oliven <sup>6</sup>                 | 11.00 € |
| 46 SIGNORA SOPHIA <sup>a1, f</sup><br>Mit Schrimps <sup>b, d</sup> , Steinpilzen, Rucola und Parmaschinken <sup>2</sup>  | 11.50 € |
| 47 4 STAGGIONI <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup> , Salami <sup>1, 2</sup> , Champignons und Artischocken  | 10.50 € |
| 48 FRUTTI DI MARE <sup>a1, f</sup><br>Mit Meeresfrüchten <sup>b, d</sup>   | 11.50 € |
| 49 PARMA <sup>a1, f</sup><br>Rucola, Frische Tomaten, Parmaschinken <sup>2</sup> und Parmesankäse <sup>f</sup>   | 11.50 € |



## PIZZA (Ø 30 CM)

- |  |         |
|--|---------|
| 50 VULCANO <sup>a1, f</sup> – DOPPELT GEFÜLLTE PIZZA<br>Gefüllt mit Salami <sup>1, 2</sup> , Kochschinken <sup>2, 3, 8, 12</sup> , Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> und Champignons | 12.50 € |
| 51 VENETA <sup>a1, f</sup><br>Mit Thunfisch <sup>d</sup> und Zwiebel   | 11.00 € |
| 52 ZUCCHINI E GAMBERETTI <sup>a1, f</sup><br>Mit Zucchini und Schrimps <sup>b, d</sup>   | 11.50 € |
| 53 GRANATA <sup>a1, f</sup><br>Mit Salami <sup>1, 2</sup> , Kochschinken <sup>2, 3, 8, 12</sup> , Paprika, Ei <sup>c</sup> , Zwiebel und Oliven <sup>6</sup>                     | 11.00 € |
| 54 GORGONZOLA <sup>a1, f</sup><br>Mit Gorgonzola <sup>f</sup> , Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> und Champignons  | 10.50 € |
| 55 BOLOGNESE <sup>a1, f</sup><br>Mit Hackfleischsoße (Rind) <sup>h</sup> und Parmesan <sup>f</sup>   | 9.90 €  |
| 56 DIAVOLA <sup>a1, f</sup> – SCHARF<br>Mit Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> , Zwiebel, Artischocken und Oliven <sup>6</sup>  | 10.50 € |
| 57 4 FORMAGGI <sup>a1, f</sup><br>Mit 4 Käsesorten <sup>f</sup>  | 10.50 € |
| 58 TONY <sup>a1, f</sup><br>Mit Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> , Zwiebel, Sardellen <sup>d</sup> und Paprika  | 10.50 € |
| 59 BUFALA <sup>a1, f</sup><br>Mit Rucola, Parmaschinken <sup>2</sup> und Büffelmozzarella <sup>f</sup>   | 12.50 € |
| 60 CIPOLLA <sup>a1, f</sup><br>Mit Zwiebel und Gorgonzola <sup>f</sup>   | 10.00 € |
- 

## PIZZA BIANCHE (Ø 30 CM)

- |  |         |
|--|---------|
| 61 PAOLA <sup>a1, f</sup><br>Mit Sahne <sup>f</sup> , Kochschinken <sup>2, 3, 8, 12</sup> , Champignons, Parmesankäse <sup>f</sup> und Oliven <sup>6</sup> | 11.00 € |
| 62 ROSA <sup>a1, f</sup><br>Mit Rucola, frische Tomaten und Büffelmozzarella <sup>f</sup>  | 12.00 € |
| 63 CHIARA <sup>a1, f</sup><br>Mit Kochschinken <sup>2, 3, 8, 12</sup> , Zwiebeln, Artischocken und Paprika   | 10.00 € |
| 64 RITA <sup>a1, f</sup><br>Mit Peperoniwurst <sup>1, 2</sup> , Brokkoli und Sardellen <sup>d</sup>  | 11.00 € |



## BAMBINI



### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

#### PIZZA (Ø 24 CM)

101 MARGHERITA <sup>a1, f</sup> 4.90 €  
Mit Tomaten und Käse <sup>f</sup>

102 PROSCIUTTO <sup>a1, f</sup> 4.90 €  
Mit Kochschinken <sup>2,3,8,12</sup>

103 SALAME <sup>a1, f</sup> 4.90 €  
Mit Salami <sup>1, 2</sup>

#### PASTA

105 PENNE IN BIANCO <sup>a1</sup> 3.90 €  
ohne Soße

106 PENNE POMODORO <sup>a1</sup> 4.90 €  
Hausgemachte Tomatensoße mit Basilikum

107 PENNE BOLOGNESE <sup>a1</sup> 5.90 €  
Mit Hackfleischsoße <sup>h</sup>



PORTION POMMES 3.50 €

110 CHICKEN NUGGETS <sup>a1, c</sup> 6.90 €  
mit Pommes oder Spaghetti in Tomatensoße

#### DESSERT

GELATO BIMBI 2.50 €  
2 Kugeln Vanille oder Erdbeereis mit Smarties und Schokosauce





## DESSERT



TIRAMISU <sup>10, a1, c, f</sup>	5.50 €
PANNA COTTA <sup>f</sup>	5.50 €
SEMIFREDDO AL TORRONCINO <sup>f</sup> Halbgefrorenes Nougatparfait	5.50 €
TARTUFO <sup>f</sup> Trüffel-Eis	5.50 €



## CAFFETTERIA

ESPRESSO <sup>10</sup>	1.90 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>10, f</sup>	2.00 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>10, f</sup>	3.20 €
ESPRESSO CORRETTO <sup>10</sup>	1.90 €
CAPPUCCINO <sup>10, f</sup>	2.90 €
LATTE MACCHIATO <sup>10, f</sup>	2.90 €
TEE	2,50 €





## GETRÄNKE - ALKOHOLFREI

### SOFTDRINKS

	0,4 l
COCA COLA <sup>1, 2, 3, 10</sup>	3.80 €
COCA COLA ZERO <sup>1, 2, 3, 7, 10, 13</sup>	3.80 €
FANTA <sup>1, 2, 3</sup>	3.80 €
SPEZI <sup>1, 2, 3, 10</sup>	3.80 €
SPRITE <sup>2</sup>	3.80 €

### SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
APFELSAFTSCHORLE <sup>1, 2</sup>	2.90 €	3.50 €
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	2.90 €	3.50 €
MARACUJASAFTSCHORLE	2.90 €	3.50 €
ORANGENSAFTSCHORLE <sup>1, 2, 3</sup>	2.90 €	3.50 €
ORANGENSAFT <sup>1, 2, 3</sup>	2.90 €	3.50 €
HOLUNDERSCHORLE (Sirup)	2.90 €	3.50 €
HIMBEREERSCHORLE (Sirup)	2.90 €	3.50 €

### WASSER

	0,5 l	0,75 l
ACQUA PANNA - STILL	3.50 €	4.50 €
SAN PELLEGRINO - SPRITZIG	3.50 €	4.50 €



## BIER

FASS PILS <sup>a2</sup>	0,2 l	2.50 €	0,4 l	3.20 €
WEIZEN <sup>a1, a2</sup>			0,5 l	3.50 €
KELLER <sup>a2</sup>			0,5 l	3.50 €
PILS ALKOHOLFREI <sup>a2</sup>			0,5 l	3.50 €
WEIZEN ALKOHOLFREI <sup>a1, a2</sup>			0,5 l	3.50 €
RADLER <sup>a2</sup>	0,2 l	3.00 €	0,4 l	3.20 €

## WEIN

### VINI BIANCHI - WEISSWEIN

PINOT GRIGIO <sup>k</sup> D.O.C.	12% vol	0,25 l	4.90 €
CHARDONNAY I.G.T.	12% vol	0,25 l	4.90 €
SILVANER <sup>k</sup> trocken	11,5% vol	0,25 l	4.90 €
BACCHUS <sup>k</sup> halbtrocken	11,5% vol	0,25 l	4.90 €
WEISSWEINSCHORLE <sup>k</sup>		0,25 l	4.00 €

### VINI ROSE - ROSÉ

ROSÉ <sup>k</sup>	11,5% vol	0,25 l	4.90 €
-------------------	-----------	--------	--------

### VINI ROSSI - ROTWEIN

CHIANTI <sup>k</sup> D.O.C.	13,5% vol	0,25 l	4.90 €
PRIMITIVO <sup>k</sup> I.G.T.	13,5% vol	0,25 l	4.90 €
MONTEPULCIANO <sup>k</sup> D.O.P.	13% vol	0,25 l	4.90 €
LAMBRUSCO <sup>k</sup> I.G.T.	8% vol	0,25 l	4.90 €
ROTWEINSCHORLE <sup>k</sup>		0,25 l	4.00 €





## VINI BIANCHI - WEISSWEIN

# ADAMAS Greco di Tufo<sup>k</sup> D.O.C.G.

Glas	0,25 l	5.90 €
Flasche	0,75 l	18.90 €

**A**DAMAS bedeutet im Lateinischen Diamant. Genau wie der Diamant, der die Zeit unbeschadet überdauert, auch der Greco di Tufo, er bereits in alter Zeit bekannt war, die Zeit überdauert, ohne seinen Charakter oder seinen eleganten Geschmack einzubüßen. Einmal gekostet, wird die Liebe zu diesem Wein fortbestehen... wie ein Diamant. Es handelt sich bei diesem Wein um einen der besten DOCG Weine Italiens.

**Rebsorte:** 100% Greco

**Alkoholgehalt:** 13,00%

**Ernte:** Ende der ersten Oktoberhälfte

**Kelterung:** erfolgt durch sanftes Pressen ganzer Trauben, eine nicht vollständig durchgeführte malolaktische Gärung und eine einjährige Reifung in Stahlsilos.

**Organoleptische Merkmale:** Weißwein mit einem intensiven und angenehmen Aroma. Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Frischer, delikater und verführerischer Geschmack.

**Passend zu:** Fischgerichten, Meeresfrüchten, Käse und Risotto. Überraschend schmeckt er mit Büffel-Mozzarella

**Serviertemperatur:** ca. 10°C

**A**DAMAS è l'etimologia latina di diamante. Così come un diamante in grado di resistere nel tempo, anche il Greco di Tufo noto già presso gli antichi, è giunto fino ai giorni nostri senza perdere il suo fascino e il suo gusto elegante. Una volta assaggiato l'amore per questo vino sarà per sempre...come un diamante. Senz'altro rientra tra le migliori D.O.C.G. d'Italia.

**A**DAMAS is the latin etymology of diamond. As well as a diamond able to resist in time, even the Greco di Tufo already known by the ancients, has come up to the present day without losing its charm and its elegant taste. Once tasted, the love for this wine will be forever...like a diamond. It is certainly one of the best D.O.C.G. of Italy.



## SCHEMA TECNICA

**Uvaggio:** 100% Greco

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Vendemmia:** alla fine della prima metà di ottobre.

**Vinificazione:** avviene con una pigiatura morbida di grappoli interi, malolattica svolta non totalmente. Il suo invecchiamento è di un anno in silos di acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** vino bianco dal profumo intenso e gradevole. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Sapore fresco, delicato e seducente.

**Abbinamento:** si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi e risotti. Sorprende assaporato con la mozzarella di bufala.

**Temperatura di servizio:** circa 10°C.

## DATA SHEETS

**Grape variety:** 100% Greco

**Alcohol content:** 13,00%

**Harvest:** at the end of the first half of October.

**Vinification:** it takes place with a soft pressing of whole bunches, malolactic carried out not totally. Its aging is one year in steel silos.

**Organoleptic characteristics:** white wine with an intense and pleasant aroma. Straw yellow colour with golden reflections. Fresh, delicate and seductive flavor.

**Matching:** it goes perfectly with fish dishes, seafood, cheese and risotto. Surprising tasted with buffalo's mozzarella.

**Serving temperature:** about 10°C.



## VINI BIANCHI - WEISSWEIN

# FREJA Campania Falanghina<sup>k</sup> I.G.T.

Glas	0,25 l	5.50 €
Flasche	0,75 l	16.50 €

Unser FALANGHINA trägt den Namen der Göttin Freja. Die von den nordischen Völkern verehrte Göttin soll ein elegantes und raffiniertes Aussehen haben, ein mutiges und entscheidenden Charakter.

Es fällt uns schwer, ihren Namen nicht mit unserem geliebten Falanghina in Verbindung zu bringen, einem Wein mit einer sanften und harmonischen Seele, gepaart mit einem anhaltenden Geschmack

**Rebsorte:** Falanghina

**Alkoholgehalt:** 12,50%

**Ernte:** in der ersten Oktoberhälfte

**Kelterung:** erfolgt durch sanftes Pressen ganzer Trauben und eine einjährige Reifung in Stahlsilos.

**Organoleptische Merkmale:** Strohgelber Weißwein mit grünlichen Reflexen. Charakteristischer Geschmack, sehr weich und gleichzeitig harmonisch und anhaltend

**Passend zu:** Fischgerichten, Schalentieren, Vorspeisen

**Serviertemperatur:** ca. 10°C

La nostra Falanghina porta il nome della Dea Freja. Dea veneratissima dai popoli nordici, si dice avesse un aspetto elegante e raffinato, un'indole coraggiosa e determinata.

Difficile per noi non accostare il suo nome alla nostra amata Falanghina, un vino dall'animo gentile, armonioso ma dal gusto persistente.

Our Falanghina is named after the goddess Freja. Goddess venerated by the Nordic people, it is said that she had an elegant and refined look, a determined courageous character. It is difficult for us not to match its name to our beloved Falanghina, a wine with a gentle soul, harmonious but persistent taste.



## SCHEMA TECNICA

**Uvaggio:** Falanghina

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Vendemmia:** prima metà di ottobre.

**Vinificazione:** avviene con una pigiatura morbida di grappoli interi. Il suo invecchiamento è di un anno in silos di acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** vino bianco di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gusto caratteristico, molto morbido e allo stesso tempo armonico e persistente.

**Abbinamento:** si abbina perfettamente a piatti a base di pesce, crostacei ma anche antipasti.

**Temperatura di servizio:** circa 10°C.

## DATA SHEET

**Grape variety:** Falanghina

**Alcohol content:** 12,50%

**Harvest:** first half of October.

**Vinification:** it takes place with a soft pressing of whole bunches. Its aging is one year in steel silos.

**Organoleptic characteristics:** white wine of straw yellow color with greenish reflections. Characteristic taste, very soft and at the same time harmonious and persistent.

**Matching:** it goes perfectly with fish dishes, shellfish but also appetizers.

**Serving temperature:** about 10°C.



## VINI BIANCHI - WEISSWEIN

# APIA Fiano di Avellino<sup>k</sup>

Glas	0,25 l	5.90 €
Flasche	0,75 l	18.70 €

Für den Weißwein, der weltweit den Namen Avellino trägt, wählt das Weingut De Stefano den Namen „APIÀ“, der von der ursprünglich als „uva apiana“ bezeichneten Fiano-Traube und von der Stadt Apia auf dem Peloponnes abgeleitet ist.

Tatsächlich waren die Einwohner dieser Stadt die Befürworter der Geburt der kostbaren weißen Rebsorte, die als eine der besten in Italien gilt. In Kampanien, auf den Hügeln östlich von Avellino, wurde das nach dem Namen der griechischen Stadt benannte Gebiet von Lapio als das Gebiet mit maximalem Ausdruck von Fiano identifiziert.

**Rebsorte:** 100% Fiano

**Alkoholgehalt:** 13,00%

**Ernte:** Ende Oktober

**Kelterung:** erfolgt durch sanftes Pressen ganzer Trauben, eine nicht vollständig durchgeführte malolaktische Gärung und eine einjährige Reifung in Stahlsilos.

**Organoleptische Merkmale:** Weißwein, der sich durch Eleganz und Zartheit seiner Aromen auszeichnet. Mit seiner strohgelben Farbe, seinem intensiven Geruch und seinem verführerischen Geschmack.

**Passend zu:** Gerichten mit Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. Lässt sich gut mit nicht gereiftem Käse und weißem Fleisch kombinieren.

**Serviertemperatur:** ca. 10°C





## VINI ROSÈ - ROSÉWEIN

# BOCHÈ Irpinia Rosato<sup>k</sup> D.O.C.

Glas	0,25 l	5.50 €
Flasche	0,75 l	14.50 €

Der Name unseres Rosés leitet sich vom Namen einer rosa japanischen Koralle ab, der in der Vergangenheit niemand Bedeutung beigemessen hatte. Es wurde angenommen, dass sie keinen Wert hat. Nur die Zeit, die wie immer die Essenz aller Dinge offenbart, gibt ihr die Wichtigkeit, die sie verdient hat, zurück. Heute gilt sie als eine der wertvollsten Korallen. Es hätte keinen besseren Namen für unseren IRPINIA ROSATO D.O.C. geben können.

**Rebsorte:** 100% Irpinia Aglianico

**Alkoholgehalt:** 12,50%

**Ernte:** Mitte Oktober

**Kelterung:** wird aus 100% Aglianico-Trauben gewonnen. Die „erste Blume“ entsteht durch sanftes direktes Pressen ganzer Weintrauben.

**Organoleptische Merkmale:** gekennzeichnet durch eine hell blassrosa Farbe. Das olfaktorische Bouquet bewegt sich um fruchtige Düfte von Kirschen und Granatapfel

**Passend zu:** Vorspeisen und Fischgerichten

**Serviertemperatur:** ca. 10°C

Il nome del nostro rosato deriva dal nome di un corallo giapponese di colore rosa a cui nessuno nel passato aveva dato importanza, si credeva non avesse valore. Solo il tempo, che come sempre rivela l'essenza di tutte le cose, gli ridonò il prestigio che meritava. Oggi è considerato tra i coralli più preziosi. Non poteva esserci nome migliore per battezzare il nostro Irpinia Rosato D.O.C.

The name of our rose derives from the name of a Japanese coral of pink color that nobody in the past had given importance, it was believed it had no value. Only time, which as always reveals the essence of all things, gave him back the prestige he deserved. Today he is considered among the most precious corals. There could be no better name to baptize our Irpinia Rosato D.O.C.



## SCHEMA TECNICA

**Uvaggio:** 100% Irpinia Aglianico

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Vendemmia:** metà di ottobre.

**Vinificazione:** viene ottenuto da uve 100% Aglianico. Il "primo fiore" viene separato immediatamente dopo la pigiatura. Sofice pressatura diretta delle uve a grappoli interi.

**Caratteristiche organolettiche:** è caratterizzato da un colore rosa tenue brillante. Il bouquet olfattivo si muove intorno a fragranze fruttate di ciliegie e melograno.

**Abbinamento:** si abbina perfettamente con antipasti e a piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio:** circa 10°C.

## DATA SHEET

**Grape variety:** 100% Irpinia Aglianico

**Alcohol content:** 12,50%

**Harvest:** mid-october.

**Vinification:** is obtained from 100% Aglianico grapes. The "first flower" is separated after crushing. Soft direct pressing of whole grapes.

**Organoleptic characteristics:** it is characterized by a pale bright pink color. The olfactory bouquet revolves around fruity scents of cherries and pomegranate.

**Matching:** it goes perfectly with appetizers and fish dishes.

**Serving temperature:** about 10°C.



## VINI ROSSI - ROTWEIN

# SALUBER Irpinia Campi Taurasini<sup>k</sup> D.O.C.G.

Glas	0,25 l	5.50 €
Flasche	0,75 l	18.50 €

**SALUBER** und die lateinische Etymologie von Salubre. Der Name unserer Irpinia campi Taurasini ist eine Hommage an die Gesundheit unseres Landes: Irpinia.

Gebirgsreliefs und grüne Täler, zwischen denen Flüsse und Bäche fließen, machen es zu einem wahren Toskaner für die Seele. Die Irpinia-Landschaften zu bewundern, während Sie ein Glas dieses guten Weins trinken, gibt nur dem Gedanken Frieden.

**Rebsorte:** 100% Irpinia Aglianico

**Alkoholgehalt:** 13,50%

**Ernte:** Ende Oktober

**Kelterung:** besteht aus einer Mazeration von etwa 12 Tagen, einem Starter von autochthonen und malolaktischen Hefen, die vollständig in französischer Eiche durchgeführt wurden. Die Alterung beträgt 3 Jahre. Reifung für 12 Monate in französischen Eichenfässern.

**Organoleptische Merkmale:** Dieser sehr feine Rotwein besitzt eine intensive rote Farbe mit violetten Reflexen und einen harmonischen Geschmack.

**Passend zu:** Fleischgerichten und gereiftem Käse

**Serviertemperatur:** ca. 16/18°C

**Empfehlung:** die Flasche einige Minuten vor der Verkostung öffnen, um alle organoleptischen Eigenschaften besser wahrnehmen zu können.

**SALUBER** è l'etimologia latina di salubre. Il nome del nostro Irpinia Campi Taurasini è un omaggio alla salubrità della nostra terra: l'Irpinia.

Rilievi montuosi e valli verdeggianti tra le quali serpeggiano fiumi e torrenti, la rendono un vero toccasana per l'anima. Ammirare i paesaggi irpini sorseggiando un bicchiere di questo buon vino, dà pace solo al pensiero.

**SALUBER** is the latin etymology of salubre. The name of our Irpinia Campi Taurasini is a tribute to the healthiness of our land: the Irpinia.

Mountains and green valleys, between which rivers and streams meander, make it a real cure-all for the soul. Admiring the Irpinian landscapes while sipping a glass of this good wine, gives peace of mind.



## SCHEMA TECNICA

**Uvaggio:** 100% Irpinia Aglianico

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Vendemmia:** fine ottobre.

**Vinificazione:** consiste nella macerazione per 12 giorni circa, starter di lieviti autoctoni e malolattica svolta completamente in rovere francese. Il suo invecchiamento è di 3 anni. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese.

**Caratteristiche organolettiche:** vino rosso di pregio ottenuto dalla vinificazione uve Aglianico. Colore rosso intenso con riflessi porpora, sapore armonico.

**Abbinamento:** si abbina perfettamente a piatti a base di carne e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** circa 16/18°C.

È opportuno aprire la bottiglia qualche minuto prima della degustazione in modo da apprezzare al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.

## DATA SHEET

**Grape variety:** 100% Irpinia Aglianico

**Alcohol content:** 13,50%

**Harvest:** end of october.

**Vinification:** it consists of maceration for about 12 days, starter of autochthonous yeasts and malolactic carried out completely in French oak. It ages for 3 years. It ages for 12 months in French oak barrels.

**Organoleptic characteristic:** valuable red wine obtained from the vinification of Aglianico grapes. Intense red color with purple reflections, harmonious flavor.

**Matching:** it goes perfectly with meat dishes and mature cheese.

**Serving temperature:** about 16/18°C.

It is advisable to open the bottle a few minutes before the tasting in order to better appreciate all its organoleptic properties.





VINI ROSSI - ROTWEIN

TAURASI<sup>k</sup> D.O.C.

Flasche 0,75 l 29.50 €

Der TAURASI D.O.C.G. gilt als einer der besten Weine Italiens. Der TAURASI D.O.C.G. des Hauses De Stefano ist ein Wein von hohem Ansehen. Geboren aus einer sorgfältigen Auswahl von Aglianico-Trauben.

Bemerkenswerte Strukturen, kraftvoll mit einem gleichmäßigen Körper dank der langen Reifung in französischen Eichenfässern. Und ohne Zweifel das Flaggschiff des Unternehmens

**Rebsorte:** 100% Irpinia Aglianico

**Alkoholgehalt:** 14,50%

**Ernte:** Ende Oktober

**Kelterung:** Es besteht aus einer Mazeration für etwa 14 Tage, einem Starter von autochthonen und malolaktischen Hefen, die vollständig in französischer Eiche durchgeführt wurden. Die Alterung beträgt 4 Jahre. 20 Monate in französischen Eichenfässern reifen.

**Organoleptische Merkmale:** Hochwertiger Rotwein mit intensiver roter Farbe, harmonischem und berauschendem Geschmack, würziger Nase und gleichzeitig komplex und kraftvoll.

**Passend zu:** starken, robusten und gerösteten Gerichten

**Serviertemperatur:** ca. 18°C

**Empfehlung:** die Flasche einige Minuten vor der Verkostung öffnen, um alle organoleptischen Eigenschaften besser wahrnehmen zu können.

Il Taurasi D.O.C.G. è da considerarsi come tra i migliori vini d'Italia. Il Taurasi D.O.C.G. di casa De Stefano è un vino di alto prestigio. Nasce da una attenta selezione di uve Aglianico. Struttura notevole, possente con un corpo consistente grazie al lungo affinamento in botti di rovere francese. È senza alcun dubbio il fiore all'occhiello dell'azienda.

Taurasi D.O.C.G. is to be considered as one of the best wines in Italy. The Taurasi D.O.C.G. of De Stefano's house is a wine of high prestige. Born from a careful selection of Aglianico grapes. Remarkable structure, powerful with a consistent body thanks to the long aging in French oak barrels. It is without doubt the flagship of the company.



## SCHEDA TECNICA

**Uvaggio:** 100% Irpinia Aglianico

**Gradazione alcolica:** 14,50%

**Vendemmia:** fine ottobre.

**Vinificazione:** consiste nella macerazione per 14 giorni circa, starter di lieviti autoctoni e malolattica svolta completamente in rovere francese. Il suo invecchiamento è di 4 anni.

Affinamento di 20 mesi in barrique di rovere francese.

**Caratteristiche organolettiche:** vino rosso di alto pregio dal colore rosso intenso. Sapore armonico ed inebriante, al naso speziato ma allo stesso momento complesso e possente.

**Abbinamento:** si abbina perfettamente a piatti forti, robusti ed arrostiti.

**Temperatura di servizio:** circa 18°C. È opportuno aprire la bottiglia qualche minuto prima della degustazione in modo da apprezzare al meglio tutte le sue proprietà organolettiche.

## DATA SHEET

**Grape variety:** 100% Irpinia Aglianico

**Alcohol content:** 14,50%

**Harvest:** end of October.

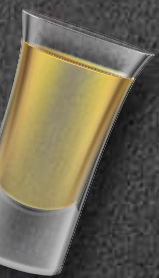
**Vinification:** it consists of maceration for about 14 days, starter of autochthonous yeasts and malolactic carried out completely in French oak. It ages for 4 years. It ages for 20 months in French oak barrels.

**Organoleptic characteristics:** high quality red wine with an intense red color. The mouthfeel is harmonious, the aroma is spicy but at the same time complex and powerful.

**Matching:** it goes perfectly with strong, robust and roast dishes.

**Serving temperature:** about 18°C.

It is advisable to open the bottle a few minutes before the tasting in order to better appreciate all its organoleptic properties.



## LIKÖRE & CO

### LIQUORI & BRANDY

LIMONCELLO AUS NEAPEL	31% vol	4 cl	3.00 €
SAMBUCA	40% vol	4 cl	3.00 €

### AMARO [KRÄUTERLIKÖRE]

RAMAZZOTTI	30% vol	4 cl	3.50 €
AVERNA	29% vol	4 cl	3.50 €
FERNET BRANCA	39% vol	4 cl	3.50 €
MONTENEGRO	23% vol	4 cl	3.50 €

### GRAPPE

GRAPPA BARRIQUE	42% vol	4 cl	4.50 €
GRAPPA BIANCA	40% vol	4 cl	3.50 €



#### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 mit Phosphat
- 9 chininhaltig
- 10 mit Koffein
- 11 Milcheis mit Vanillegeschmack
- 12 aus Fleischstückchen zusammengeführt
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle

#### ALLERGIEAUSLÖSER

- a Glutenthaltiges Getreide laut Rezeptur – a: Weizen, a2: Gerste
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Soja und Sojaerzeugnisse
- f Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
- g Schalenfrüchte
- h Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i Senf und Senferzeugnisse
- j Weichtiere
- k Schwefeldioxid und Sulfit



Hofweg 16  
97737 Gemünden a. M.  
Telefon 0160 5259286  
Telefon 09351 6041081

Montag und Dienstag Ruhetag  
außer an Feiertagen

[www.signora-sophia.de](http://www.signora-sophia.de)

