

SÜDTIROLS SÜDEN

Romantische Nacht Notte romantica

21.06.2025, ore 19 – 23 Uhr
Neumarkt / Egna



Romantische Nacht in Neumarkt

Ein Abend voller Genuss, Musik und unvergesslicher Momente

Wenn die warmen Lichter die Gassen erhellen und sich der Duft regionaler Köstlichkeiten durch die Luft zieht, verwandelt sich Neumarkt in eine Bühne für die Sinne. Kulinarische Verführungen, Live-Musik, kulturelle Überraschungen und liebevoll gestaltete Details lassen den Charme vergangener Zeiten lebendig werden.

Eine **exklusive Oldtimer-Ausstellung** unter den Neumarktner Lauben zeigt sorgfältig restaurierte Fahrzeuge vergangener Jahrzehnte. Zwischen den historischen Säulen funkeln elegante Klassiker, die mit zeitlosem Stil und nostalgischem Charme begeistern.

Notte Romantica a Egna

Una serata tra gusto, musica e momenti indimenticabili

Quando le luci calde illuminano i vicoli e i profumi delle specialità locali riempiono l'aria, Egna si trasforma in un palcoscenico di emozioni. Prelibatezze culinarie, musica dal vivo, sorprese culturali e decorazioni curate con amore evocano il fascino di un tempo passato.

Una **esposizione di auto d'epoca** sotto i portici di Egna presenta veicoli storici restaurati con cura. Tra le colonne antiche brillano eleganti classici che affasciano con stile senza tempo e fascino nostalgico.



Musikalisches Programm / Programma musicale



Unterdorf:
Radioswing Gipsy Jazz



Hauptplatz:
Lotus Trio & Orchesters



Oberdorf:
The Lady & the Gentleman



Palais Zenobio:
Die Hopfis

Romantische Nacht / Notte Romantica 2025

1

Radioswing Gipsy Jazz
Unterdorf

4

Die Hopfis
Palais Zenobio

2

Lotus Trio & Orchesters
Hauptplatz



**Romantisches Menü /
Menù romantico**
Palais Zenobio

3

The Lady & the Gentleman
Oberdorf



Fleimstaler Straße | Via Val di Fiemme



Ein Abend für Feinschmecker – regional, hochwertig, romantisch

Am Abend der **Romantischen Nacht** öffnen die **Gasthäuser, Bistros und Bars in Neumarkt** ihre Türen und laden mit einer besonderen Auswahl an **erstklassigen Gerichten, Weinen und Aperitifs** zum Verweilen ein. Regionale Küche, stilvolle Atmosphäre und herzliche Gastfreundschaft sorgen für einen genussvollen Einstieg in einen besonderen Abend.

Ein kulinarisches Highlight:

Die **Bauernjugend Neumarkt** verwöhnt Sie mit einem **romantischen 4-Gänge-Menü mit Weinbegleitung** – zubereitet aus nachhaltig produzierten Zutaten von:

- **Eggerhof Aldein**
- **Kirnig Pilze Aldein**
- dem **Slow-Food-Presidio-Mitglied „Altreier Lupinie“**
- sowie **Margreider Plent (Polenta)**

Ein fein abgestimmter **Aperitif** vom **Hofladen Tschaup** rundet den Auftakt ab. Begleitet wird das Menü von einer Auswahl **erlesener Mazoner Weine**.

Nur auf Anmeldung unter:

→ +39 388 8618588

Die Plätze sind begrenzt – rechtzeitig reservieren empfohlen.

Una serata per buongustai – regionale, sostenibile, romantica

Durante la **Notte Romantica**, i **ristoranti, bistrot e bar di Egna** vi accolgono con una selezione speciale di **piatti prelibati, vini eccellenti e aperitivi raffinati**. Una serata all'insegna del gusto, dell'ospitalità e dell'atmosfera elegante nel cuore del centro storico.

Un'esperienza gastronomica unica:

La **Südtiroler Bauernjugend Neumarkt** propone un **romantico menù di 4 portate con accompagnamento di vini**, preparato con ingredienti sostenibili e di alta qualità:

- **Eggerhof di Aldino**
- **Kirnig Funghi di Aldino**
- **il Presidio Slow Food “Lupini di Anterivo”**
- **e la Polenta di Magrè**

L'**aperitivo**, curato in collaborazione con il **negozio agricolo Tschaup**, aprirà la serata in modo raffinato. Il menù sarà accompagnato da **pregiati vini di Mazzon**.

Solo su prenotazione al numero:

→ +39 388 8618588

Posti limitati – si consiglia la **prenotazione anticipata**.

Menü / Menu

Romantische Nacht / Notte Romantica 2025

48h gebeizter Wels „Solos“,
feinste Pflücksalatspitzen, Gartenkräuterreduktion und Marille
Pesce gatto “Solos” marinato per 48h,
punte d’insalata, marinata alle erbette e albicocca

Schüttelbrottagliatelle mit Aldeiner Kräutersaitlinge „Kirning“,
Sauerrahm und Blutampfer
Tagliatelle al pane nero con funghi cardoncelli di Aldino “Kirnig”,
panna agra e romice sangiuneo

Biologischer Kalbsrücken „Sous Vide“,
Kalbsfond, cremige Sellerie und Margreider Polenta
Sella di vitello biologica “Sous Vide”,
fondo di vitello, sedano cremoso e polenta di Magre

„Altreier Lupinen/Kirsche/Schokolade“
“Lupino di Anterivo/Ciliegia/Cioccolato”



SÜDTIROLS SÜDEN

Südtirols Süden

T ☎ + 0471 810 231

Hauptplatz 5 Piazza Principale
I – 39040 Auer / Ora (BZ)

info@suedtirols-sueden.info
www.suedtirols-sueden.info

