



# nero

## Aperitivi - Aperitifs

### Crodino <sup>2</sup>

erfrischender, alkoholfreier Bitter aus Kräutern

0,1 l € 4,00

### PriSecco

alkoholfrei - Manufactur Geiger - Sorten wechselnd

0,1 l € 4,50

Diese alkoholfreien Schaumweine können ihren alkoholhaltigen Verwandten spielend das Wasser reichen. Ihre Basis sind Äpfel und Birnen von Streuobstwiesen der Schwäbischen Alb, die mit Früchten und Kräutern - zumeist aus der Region - ergänzt werden. Alkohol entsteht dabei erst gar nicht: Der Saft wird bereits im Drucktank mit Kohlensäure versetzt. Mit seinem üppigen, ungemein erfrischenden Wohlgeschmack ist der PriSecco gerade auch beim Aperitif eine ebenbürtige Alternative zum Schaumwein.

### Prosecco Valdo

de Valdobbiadene Spumante DOC Marca Oro  
mit heller strohgelber Farbe, eleganter Frucht und  
einem exquisiten Duft von Waldapfel

0,1 l € 4,50

### Aperol Spritz <sup>2, 10</sup>

dezent fruchtig-bitterer Likör mit Prosecco und Soda

0,1 l € 5,50

### Bellini

Püree von weißen Pfirsichen mit Prosecco

0,1 l € 5,90

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Antipasti - Vorspeisen

### Pane aglio e Olio

geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl und Fleur de Sel

€ 3,90

### Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit frischen Ochsenherztomaten, Olivenöl, Knoblauch und Fleur de Sel

€ 4,80

Cuore di Bue „Ochsenherztomate“ ist eine der beliebtesten Tomaten Italiens. Sie besitzt eine ausgeglichene Säure und ist aromatisch würzig.

### Caprese Bufala Campana DOP

Büffelmozzarella mit Ochsenherztomate, gereiftem Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

€ 9,50

### Carpaccio di manzo

feine Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano Käse

€ 10,90

## Insalate - Salate

### Insalata mista

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 5,50 / groß € 9,50

### Insalata pomodoro

Salat mit Ochsenherztomaten, Rucola und gehobeltem Grana Padano Käse

€ 8,50

### Insalata Tonno

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 11,50

Rio Mare verarbeitet den Thunfisch noch wie früher: Zuerst wird er unter Dampf gegart, dann per Hand weiterverarbeitet und mit reinem Olivenöl in Konserven gefüllt.

### Insalata Nero

gebratene süß-scharf marinierte Putenbruststreifen auf buntem Salat

€ 11,50

### Insalata Gamberoni

großer gemischter Salatteller mit gegrillten Garnelen

€ 14,50

Alle Salate werden mit unserer selbstgemachten Essig/Öl/Honig/Senf-Vinaigrette angemacht!

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# Nero

## Steinofenpizza

Hervorheben möchten wir unsere Pizza, die ähnlich wie beim Brot backen, aus einem Vorteig/Sauerteig hergestellt wird. Dieser Vorteig wird mehrmals die Woche von uns frisch angesetzt, dadurch entwickeln sich mehr Geschmacksaromen. Die Pizza wird feinporig, aromatisch und bekömmlich. Wir belegen unsere Pizza ausschließlich mit Galbani Mozzarella, frisch geriebenem Grana Padano, Tomatenstückchen und backen sie anschließend ohne Blech, direkt auf dem Stein.

### Pizzapane

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

### Pizza Marinara

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

### Pizza Bianca

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

### Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

### Pizza Funghi

Tomaten, Mozzarella und frische Steinchampignons

### Pizza Vegetaria

Tomaten, Mozzarella, frische Steinchampignons, Peperoni, rote Zwiebeln und Oliven mit Stein

### Pizza Bruschetta

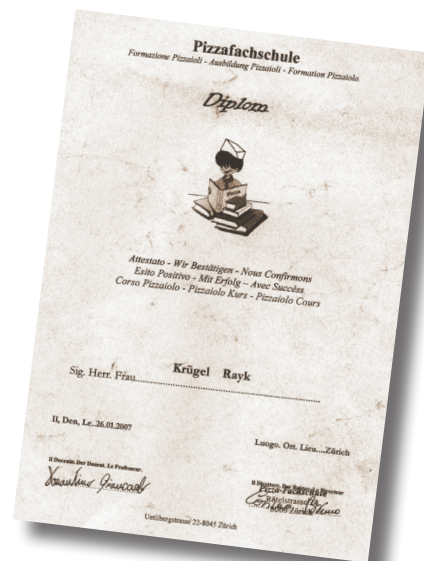
frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

### Pizza Nero

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven mit Stein und Knoblauch

### Pizza Napoli

Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) <sup>1,3</sup>



€ 5,00

€ 6,00

€ 7,00

€ 7,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 8,50

€ 9,50

Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!



# nero

## Steinofenpizza

### Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami vom Stauferico-Schwein <sup>3,1</sup> € 9,50

### Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken <sup>1,3</sup> € 9,50

### Pizza Gorgonzola

Tomaten, Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Rucola € 9,50

### Pizza Quattro Formaggi

mit vier verschiedene Käsesorten € 9,50

### Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Peperoni,  
Salami vom Stauferico-Schwein und frische Steinchampignons <sup>3,1</sup> € 9,50

### Pizza Tonno

Tomaten, Mozzarella, Rio-Mare Thunfisch und rote Zwiebeln € 10,50

### Pizza Bufala Campana DOP

Tomaten und Büffelmozzarella € 11,50

### Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano € 12,00

### Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst € 12,50

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Pasta - Nudeln

Unsere Pasta stammt aus der Nudelfabrik **Granoro** in Apulien und wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gekocht. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für extra Grana Padano, einen Aufpreis von 1,00 € pro Portion berechnen.

### Spaghetti aglio e olio

mit Olivenöl, Knoblauch und Piment d'Espelette\*

Die Chillshote wird rund um das Städtchen Espelette im französischen Baskenland angebaut. Geschmacklich zeichnet sich Piment d'Espelette durch ein ausgeprägtes Fruchtaroma und eine moderate Schärfe aus.

€ 7,50

### Penne Napoli

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 8,00

### Penne arrabiate

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 8,50

### Spaghetti Bolognese

mit italienischem Hackfleischsugo und Grana Padano

€ 9,00

### Penne al Pesto

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 9,00

### Spaghetti Carbonara

mit Speck, Ei und Weißweinsahnesauce <sup>1,3</sup>

€ 9,50

### Pasta Fresca

mit Spinat/Ricotta Füllung, Salbeibutter und Grana Padano Käse

€ 11,90

### Penne Salsiccia

frische italienische Fenchelwurst mit Tomatensugo

€ 12,90

### Tagliatelle Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 14,00

### Spaghetti Gamberoni

Garnelen in Weißwein-Tomatensauce

€ 14,80

Der Grana Padano ist ein Extrahartkäse aus der Poebene Italiens, der qualitativ ebenso hochwertig wie der Parmiggiano Reggiano ist. Er hat einen harmonischen, pikanten, etwas nussartigen Geschmack und ist ca 12 Monate gereift.

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Klassisches Fleischgericht

### Tagliata di Manzo

Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten  
mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 16,50

## Dolce - Nachtisch

### Gelato artigianale

eine Kugel Eis aus eigener Herstellung

€ 2,00

### Zitronensorbet

aus Amalfi-Zitronen & hausgemachtem Limocello

€ 4,50

### Panna Cotta

mit Himbeercoulis

€ 5,50

### Tiramisu

Löffelbiscuit und Mascarponecreme

€ 6,00

### Torta al cioccolato

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis (enthält Haselnüsse)

€ 6,50

### Südtiroler Topfenknödel

mit Nougat-Füllung, einer Kugel Eis und Vanillesoße

€ 7,50

Unsere Desserts werden stets frisch und in unserem Hause zubereitet.

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Bevande - alkoholfreie Getränke

<b>Randegger Gourmet</b>	0,25 l € 2,50	0,75 l € 5,10
natürliches Mineralwasser aus der Hegauer Vulkanlandschaft, mit mittlerem Kohlensäuregehalt, natriumarm		
<b>Randegger Gourmet</b> ohne Kohlensäure	0,25 l € 2,50	0,75 l € 5,10
<b>S. Pellegrino</b>		0,5 l € 4,50
feinperliges Mineralwasser aus den lombardischen Alpen. Harmonisch mineralisiert, neutral im Geschmack und sehr bekömmlich		
<b>Randegger Zitronenlimonade</b> <sup>3</sup>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Fritz Kola</b> die aufgeweckteste Kola der Welt (25mg Koffein/100 ml). Weniger süß und ein Hauch Zitrone – der unverwechselbare Wachmacher!		0,33 l € 3,90
<b>Coca Cola</b> <sup>2, 8, 11</sup>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Cola Zero</b> <sup>2,6, 7, 11</sup>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Fanta</b> <sup>2, 3</sup>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Spezi</b> <sup>2, 3, 8, 11</sup>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Bio-Apfelsaft naturtrüb</b> aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 3,00	0,4 l € 4,00
<b>Bio-Apfelschorle naturtrüb</b> aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Traubensaft rot</b> Direktsaft vom Bodensee	0,2 l € 3,00	0,4 l € 4,00
<b>Traubensaftschorle</b>	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Johannisbeerschorle</b> aus Direktsaft	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
<b>Ginger Ale</b> <sup>2, 3</sup> , <b>Tonic</b> <sup>3, 10</sup> , <b>Bitter Lemon</b> <sup>3, 10</sup>	0,2 l € 2,90	

## Birre - Bier

<b>Rothaus Hefeweizen</b>		0,5 l € 3,50
<b>Rothaus Hefeweizen alkoholfrei</b>		0,5 l € 3,50
<b>Rothaus Export</b>		0,5 l € 3,50
<b>Rothaus Tannen Zäpfle</b>		0,33 l € 3,00
<b>Rothaus alkoholfrei</b>		0,33 l € 3,00
<b>Rothaus Radler</b> <sup>3, 6</sup> süß		0,5 l € 3,50
<b>Birra Moretti Limone</b>		0,33 l € 3,50
<b>Birra Moretti</b> ist die Nr. 1 in Italien, wenn man von Bier spricht. Gebraut in der Brauerei Moretti in Udine im Friaul nach alter Tradition seit 1859 ist dieses Lagerbier perfekt auf die italienische Esskultur abgestimmt und entführt Sie mit seinem süffig-mildem Geschmack auf einen Kurzurlaub nach Italien.		0,33 l € 3,50

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Bevande calde

<b>Tasse Espresso</b>	€ 2,50
<b>Tasse Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Glas Latte Macchiato</b>	€ 3,00
<b>Tasse Tee</b> Schwarz <sup>11</sup> , Kamille, Pfefferminz, Früchte, Kräuter	€ 2,80

## Digestivi - Spirituosen

<b>Amaro Averna</b>	4 cl € 4,00
<b>Amaro Ramazzotti</b>	4 cl € 4,00
<b>Amaro Braulio</b> der einzige Amaro Italiens der ausschließlich mit frischen Kräutern und Quellwasser aus der Bergregion Valtellina hergestellt wird.	4 cl € 4,50
<b>Grappa di Prosecco Gran Cuvèe 5</b> ein reiner und typischer Grappa, mit einem sanften Aroma aus dem Trester bester Proseccotrauben	2 cl € 4,50
<b>Grappa Stravecchia le 18 lune</b> die Reifezeit von 18 Vollmonden in verschiedenen Holzfässern geben diesem Grappa den weichen, trockenen Geschmack	2 cl € 5,50
<b>Grappa di Brunello</b> ein ganz erlesener und seltener Grappa aus Brunello Trauben aus der Region Montalcino, Italiens berühmtesten Anbaugebiet	2 cl € 6,00
<b>Sambuca Molinari</b> klarer Anislikör	2 cl € 3,00

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*





# nero

## Offene Qualitätsweine aus Italien

### Rotwein offen:

**Barone Nero IGT – unser Hauswein** aus dem Veneto trocken fruchtig, passt sehr gut zu Pasta und Fleisch  
Unsere Gäste schätzen ihn seit Jahren!

0,1 l € 2,40      0,2 l € 4,50

**Montepulciano d`Abruzzo – Terre al Piano, Abruzzo**

Der Kräftige aus „il Centro“ Italiens! Kräftiges Farbspiel, dunkle reife Beerenfrucht, Schwarzkirsche und ein Hauch von Würze.

0,1 l € 2,60      0,2 l € 4,80

**Nero d`Avola IGT**

**Branciforti dei Bordonaro – Terre Siciliane, Sizilien**

Ein Süditaliener für jeden Anlass! Dunkles Schwarzrot, ein Duft von reifen roten Beeren und dunklen Oliven, füllige Struktur, würziges Finish.

0,1 l € 3,60      0,2 l € 6,80

### Weißwein offen:

**Pinot Grigio – Terre al Piano, Veneto**

Der rassige Weiße aus Italien! Zartes Bukett nach Apfel und Birne, lebendige Struktur, frisches Nachspiel.

0,1 l € 2,60      0,2 l € 4,80

**Chardonnay IGT –Terre al Piano, Veneto**

Der Elegante für jeden Augenblick! Duft nach Zitrusfrucht und weiße Blüten, erfrischende Fruchtnote

0,1 l € 2,60      0,2 l € 4,80

**Weißburgunder QbA trocken** Weingut Markgraf von Baden, Bodensee

Erfrischung aus der Region!

Blütenduft, zarte gelbe Frucht und ein Hauch von Mandelnoten.

0,1 l € 2,70      0,2 l € 4,90

**Weißweinschorle sauer/süß**

0,25 l € 4,20

## Offene Roséweine

**Rosato IGT – Terre al Piano, Veneto**

Der Fruchtige nicht nur für den Sommer! Leuchtendes Farbspiel, zarter Duft nach roten Beeren und kandierten Früchten.

0,1 l € 2,60      0,2 l € 4,80

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Weißweine – Flaschenweine 0,75 ltr.



### **Winkl Sauvignon Blanc DOC**

Cantina Terlan, Südtirol

€ 32,50

Fantasia in bottiglia!

Zartgelbes Farbspiel, Bukett nach Mandarine, Passionsfrucht und Holunderblüte, fruchtiger Auftakt mit einem langen frischen und Finesse reichen Finish – ein Genuss von Beginn bis zum Schluss.

### **OTTELA Lugana Bianco DOC**

Azienda Agricola Ottela, Venetien

€ 26,50

Eleganza in bottiglia!

Duft nach gelben frischen Früchten und ein Hauch von weißer Blüte, geschmeidig, elegant und füllig am Gaumen – ein Wein, der nicht nur an den letzten Urlaub am Lago di Garda erinnert.



### **Langhe Arneis Christina Ascheri DOC**

Giacomo Ascheri, Piemont

€ 28,50

Finezza in bottiglia!

Goldgelber Glanz und ein Bukett nach Apfel, Birne und einem Hauch von Mandelnoten, füllige Struktur mit einem langen und zart fruchtigen Nachhall – lassen Sie sich Ihren Gaumen in Samt und Seide hüllen.

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.



### **Rosso Toscana Casa Boschino IGT**

San Fabiano Calcinaia, Toskana

€ 22,50

Granato in bottiglia!

Granatrotes Strahlen, dunkle rote Beeren zart umhüllt mit zahlreichen Würzkomponenten und feinen Röstnoten.

Nicht nur für den Feierabend der richtige Begleiter.

### **Cum Laude Rosso IGT**

Castello Banfi, Toskana

€ 29,50

Ispirazione in bottiglia!

Kräftiges Farbspiel, ausgeprägtes Duftbukett nach dunklen Beeren und Schwarzkirsche, Lakritz und ein Hauch von Süßholz im Finish – für den Abend, der nie aufhören sollte, genau die richtige Entscheidung.



### **Tellus Syrah Lazio IGP**

Falesco Famiglia Cottarella, Umbrien

€ 24,50

Porpora in bottiglia!

Purpurrot mit violetten Strahlen, betörender Duff nach Waldbeeren und wilder Kirsche, mit würzigen Röstnoten vielschichtig umrandet – für Tanninliebhaber und Bukettexperten genau das Richtige.

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*



# nero

## Nummern-Erklärung Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phentylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 Chininhaltig

Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.

*Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer · Nummern-Erklärung siehe letzte Seite!*