

nero

Antipasti - Vorspeisen

Crostini olive nere ⁱ

geröstete Brotscheiben mit Olivencreme

€ 5,90

Bruschetta ⁱ

geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

€ 6,50

Oliven

1 Schälchen gemischte Oliven, halbgetrocknete Tomaten und selbst eingelegtes Gemüse

€ 7,50

Burrata ^d

Mozzarella mit cremiger Füllung aus der Manufaktur Melillo in Hohentengen mit Oliven, Ruccola, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

€ 11,50

Manzo tonnato ^{a, d}

fein aufgeschnittene Rindfleischscheiben vom Bio-Fairfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

€ 11,50

Carpaccio di manzo ^{d, g}

feine Scheiben vom rohen Bio-Fairfleisch Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano Käse

€ 13,50

Insalate - Salate

Insalata mista ^{e, g, i}

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 6,90 / groß € 9,90

Insalata pomodoro ^{d, g, i}

Tomatensalat mit Rucola, gehobeltem Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 8,90

Insalata Tonno ^{e, g, i}

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 13,50

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

Insalata Nero ^{e, g, i}

großer gemischter Salat mit gebratenen süß-scharf marinierten Putenbruststreifen vom Gut Neuhof aus Bambergen

€ 15,50

Insalata Gamberoni ^{e, g, i}

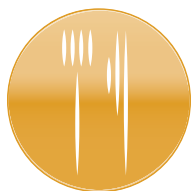
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen

€ 19,90

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

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Steinofenpizza

Wir arbeiten mit hochhydrierten Teigen, langer Teigruhe und niedrigem Hefeanteil.

Unsere Pizen belegen wir ausschließlich mit regionalem Mozzarella der Manufaktur Melillo aus Hohentengen und backen sie anschließend direkt auf dem Stein.

Wir servieren unsere Pizza geschnitten, wenn Sie dies nicht wünschen, notieren wir dies bei Ihrer Bestellung.

Pizzapane ⁱ

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

€ 6,50

Pizza Marinara ⁱ

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

€ 7,50

Pizza Bianca ^{d, i}

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

€ 8,50

Pizza Margherita ^{d, i}

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

€ 8,90

Pizza Funghi ^{d, i}

Mozzarella und frische Steinchampignons

€ 10,00

Pizza Fresca ^{d, i}

frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

€ 10,00

Pizza Vegetaria ^{d, i}

Tomaten, Mozzarella, frische Steinchampignons, frische Tomaten, rote Höri-Zwiebeln und Oliven mit Stein

€ 10,50

Pizza Saporita ^{d, i}

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

€ 10,50

Pizza Napoli ^{d, i}

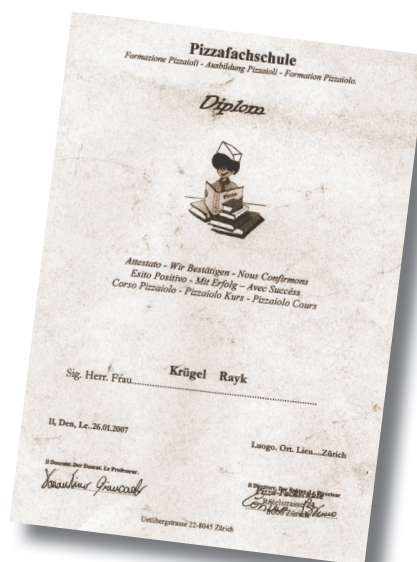
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) ^{1, 3}

€ 11,00

Pizza Salami ^{d, e, i, l}

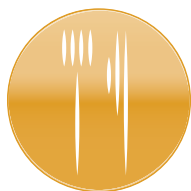
Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami vom Stauferico-Schwein* ^{3, 1}

€ 11,00



Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Steinofenpizza

Pizza Prosciutto d, i

Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken 1, 3

€ 11,00

Pizza Gorgonzola d, i

Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Rucola

€ 11,00

Pizza Quattro Formaggi d, i

mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 11,00

Pizza Quattro Stagioni d, e, i, l

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, rote Höri-Zwiebeln,

Salami vom Stauferico-Schwein* und frische Steinchampignons 3, 1

€ 11,00

Pizza Tonno d, i

Tomaten, Mozzarella, mit Rio Mare™ Thunfisch und rote Zwiebeln

€ 12,00

Pizza Spinaci d, i

Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf

€ 12,50

Pizza Stracciatella d, i

mit feingezogenem, weichem Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

€ 12,50

Pizza Nduja d, i

Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,

weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) 3, 1

€ 13,00

Pizza Stauferico d, i

Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken vom Stauferico-Schwein*,

Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano und Olivenöl

€ 13,90

Pizza Salsiccia d, i

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst

€ 13,90

Pizza Polignano b, c, d, l, n

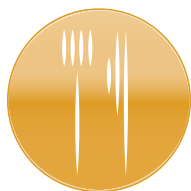
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

€ 15,50

Extras oder Abänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Pasta - Nudeln

Unsere Pasta stammt aus der Nudelfabrik **Granoro** in Apulien und wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gekocht.

Für extra Grana Padano berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Portion.

Spaghetti aglio e olio ⁱ

mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Piment d'Espelette*

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

€ 9,50

Penne Pomodoro ⁱ

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 9,90

Penne arrabiate ⁱ

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 10,50

Penne al Pesto ⁱ

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 11,50

Spaghetti Carbonara originale ^{a, d, i}

mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Ei- und Weißweinsauce ^{1, 3}

€ 11,50

Spaghetti Bolognese ^{d, e, i}

mit italienischem Hackfleischsugo vom Rind aus Bio-Fairfleisch und Grana Padano

€ 12,00

Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung) ^{d, i}

in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse

€ 13,50

Penne Salsiccia ⁱ

frische italienische Fenchelwurst mit Tomatensugo

€ 14,50

Spaghetti Frutti di Mare ^{b, c, i, n}

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 16,90

Spaghetti Gamberoni ^{b, c, i, n}

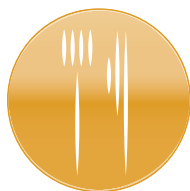
mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce

€ 19,90

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 & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Klassische Fleisch- und Fischgerichte

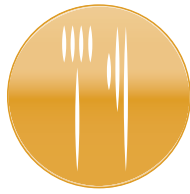
<i>Tagliata di Manzo</i> vom Bio-Fairfleisch ^{g, d} Färsen-Bio-Rumpsteak* gegrillt und in Tranchen geschnitten mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico	€ 21,50
wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 4,50
<i>Tagliata di salmone</i> ^b Feine Lachstranchen (Label Rouge / Schottland*) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 17,90
wahlweise mit Blattspinat	€ 4,50

Dolce - Nachtisch

<i>Gelato artigianale</i> ^{a, d} eine Kugel Eis aus eigener Herstellung in den Sorten: Bourbonvanille, Schokolade aus Valhorna und Läderrachschokolade, Salz-Karamell mit Maldon-Sea-Salt	€ 3,00
<i>Zitronensorbet</i> ^{a, d} aus Amalfi-Zitronen & hausgemachtem Limoncello	€ 4,90
<i>Affogato</i> ^{a, d} heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,50
<i>Panna Cotta</i> ^d mit Bourbonvanille und Himbeerpüree	€ 5,50
<i>Tiramisu</i> ^{a, d, i} Löffelbiscuit und Mascarponecreme	€ 6,00
<i>Torta al cioccolato</i> ^{a, d, h, i} Warmer Schokoladenkuchen aus Valhorna und Läderrachschokolade mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse)	€ 6,90

Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Allergenkennzeichnung

- a mit Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d enthält Milch/Laktose
- e Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g enthält Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- h Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Glutenthaltiges Getreide (Weizen), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Schalenfrüchte Haselnüsse, Pinienkerne, Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l mit Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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
- Nr. 10 Koffeinhaltig

*Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer · Erklärung der Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite entnehmen.
Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*