

nero

Aperitivi - Aperitifs

Prosecco Rosenzauber

Manufaktur Geiger (alkoholfreier Prikler)

Apfel, Rose & Minze

0,1 l € 6,50

Prosecco Valdo

de Valdobbiadene Spumante DOC Marca Oro

0,1 l € 6,590

0,75 l € 34,00

Limoncello Spritz

hauseigener Amalfi-Zitronenlikör mit Prosecco und Soda

0,2 l € 6,50

Gin Tonic

Fever-Tree-Tonic-Water mediterran wahlweise mit

0,2 l € 5,00

• „Xoriguer“ Gin Mahon aus Menorca

4 cl € 4,50

• „Poli Marconi“ aus Italien

4 cl € 6,50

• „Tschin“ aus der Schweiz von der Familie Käser

4 cl € 9,50

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Antipasti - Vorspeisen

Crostini olive nere

geröstete Brotscheiben mit Olivencreme

€ 6,50

Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

€ 6,90

Oliven

1 Schälchen gemischte Oliven, halbgetrocknete Tomaten und selbst eingelegtes Gemüse

€ 8,50

Burrata

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

€ 12,50

Manzo tonnato

fein aufgeschnittene Rindfleischscheiben vom Bio-Fairfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

€ 13,00

Carpaccio di manzo

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

€ 14,50

Insalate - Salate

Insalata mista

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 7,50 / groß € 11,00

Insalata pomodoro

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

€ 9,50

Insalata Tonno

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 14,50

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

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

€ 17,50

Insalata Gamberoni

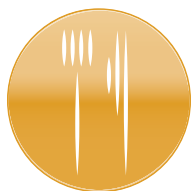
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen

€ 22,50

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 Pizzen 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

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

€ 7,00

Pizza Marinara

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

€ 8,00

Pizza Bianca

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

€ 9,50

Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

€ 10,00

Pizza Funghi

Mozzarella und frische Steinchampignons

€ 11,00

Pizza Fresca

frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

€ 11,00

Pizza Vegetaria

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

€ 11,50

Pizza Saporita

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

€ 11,50

Pizza Napoli

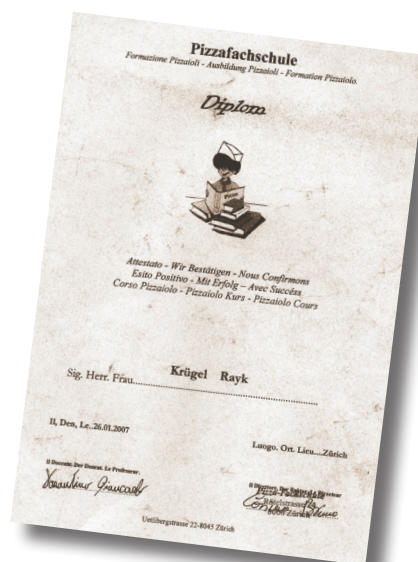
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) ^{1, 3}

€ 12,00

Pizza Salami

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

€ 12,00



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

Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken ^{1,3}

€ 12,00

Pizza Gorgonzola

Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Rucola

€ 12,00

Pizza Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 12,00

Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, rote Höri-Zwiebeln,

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

€ 12,00

Pizza Tonno

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

€ 13,00

Pizza Spinaci

Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf

€ 13,50

Pizza Stracciatella

mit feingezogenem, weichem Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

€ 14,00

Pizza Nduja

Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,

weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) ^{3,1}

€ 14,00

Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst

€ 14,50

Pizza Stauferico

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

Rucola, frisch gehobelttem Grana Padano und Olivenöl

€ 15,00

Pizza Polignano

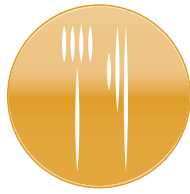
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

€ 16,50

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

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.

€ 10,00

Penne Pomodoro

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 10,50

Penne arrabiate

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 11,00

Penne al Pesto

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 12,50

Spaghetti Carbonara originale

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

€ 12,50

Spaghetti Bolognese

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

€ 13,50

Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung)

in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse

€ 14,50

Penne Salsiccia

frische italienische Fenchelwurst mit Tomatensugo

€ 15,00

Spaghetti Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 18,00

Spaghetti Gamberoni

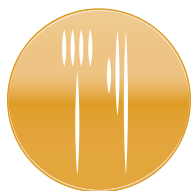
mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce

€ 22,50

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

Tagliata di Manzo vom Bio-Fairfleisch

Färsen-Bio-Rumpsteak* gegrillt und in Tranchen geschnitten

mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 23,50

wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 4,50

Tagliata di salmone

Feine Lachstranchen (Label Rouge / Schottland*) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 19,50

wahlweise mit Blattspinat

€ 4,50

Dolce - Nachtisch

Gelato artigianale

eine Kugel Eis aus eigener Herstellung in den Sorten:

Bourbonvanille, Schokolade aus Valhorna und Läderrachschokolade,

Salz-Karamell mit Maldon-Sea-Salt

€ 3,00

Zitronensorbet

aus Amalfi-Zitronen & hausgemachtem Limoncello

€ 5,50

Affogato

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 6,00

Panna Cotta

mit Bourbonvanille und Himbeerpüree

€ 6,50

Tiramisu

Löffelbiscuit und Mascarponecreme

€ 7,00

Torta al cioccolato

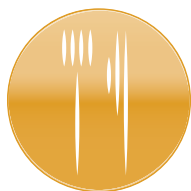
Warmer Schokoladenkuchen aus Valhorna und Läderrachschokolade

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse)

€ 7,90

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

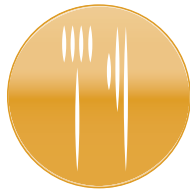
Bevande - alkoholfreie Getränke

Randegger Gourmet	0,25 l € 2,90	0,75 l € 6,50
natürliches Mineralwasser aus der Hegauer Vulkanlandschaft, mit mittlerem Kohlensäuregehalt, natriumarm		
Randegger Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l € 2,90	0,75 l € 6,50
Randegger Zitronenlimonade ³	0,2 l € 2,90	0,4 l € 4,00
Afri Cola ^{2, 3, 11}		0,33 l € 3,80
Afri Cola Zero ^{2, 3, 11}		0,33 l € 3,80
Afri Cola Mix ^{2, 3, 11}		0,33 l € 3,80
Bluna orange ^{2, 3, 11}		0,33 l € 3,80
Bio-Apfelsaft naturtrüb aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 3,00	0,4 l € 4,50
Bio-Apfelschorle naturtrüb aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 2,90	0,4 l € 4,00
Alpirsbacher KlostergartenSchorlen in den Sorten:		
Apfel Rosmarin		0,33 l € 3,80
Apfel-Johannisbeer-Lavendel		0,33 l € 3,80
Birne-Ingwer		0,33 l € 3,80

Birre - Bier

Schneider Weisse Hefeweizen		0,5 l € 4,20
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l € 4,20
Tegernseer Helles		0,5 l € 4,40
Rothaus Tannen Zäpfle		0,33 l € 4,00
Meckatzer alkoholfrei		0,33 l € 4,00
Rothaus Radler Zäpfle ^{3, 6} süß		0,33 l € 4,00
Birra Moretti 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 € 4,00

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



nero

Bevande calde

Tasse Espresso – Pavin Caffé ¹¹	€ 2,80
Tasse Cappuccino ^{11, d}	€ 3,50
Glas Latte Macchiato ^{11, d}	€ 3,90
Affogato heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{11, a, b}	€ 5,50
Kännchen Tee der Firma NEWBY:	
erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern	
Ginger & Lemon Kräutertee mit Zitrone und Ingwer (erfrischend, wärmend und belebend)	€ 4,80
Strawberry & Mango Früchtetee mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos	€ 4,80
Chamomile beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten	€ 4,80
Assam Schwarztee mit süßen Noten und weichem, runden Abgang	€ 4,80
Hunan Green Grüner Tee aus Blättern der Hunan Provinz	€ 4,80

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



nero

Offene Qualitätsweine aus Italien

Rotwein offen:

Barone Nero IGT – unser Hauswein aus dem Veneto ^g trocken fruchtig, Cuvée, voll, rund, Saukirschen – reife Kirschen	0,1 l € 3,90	0,2 l € 6,00
Montepulciano d`Abruzzo – Terre al Piano, Abruzzen ^g trocken, saftige Säure, Pflaumen – Kirschen	0,1 l € 3,70	0,2 l € 6,00
Nero d`Avola IGT Branciforti dei Bordonaro – Terre Siciliane, Sizilien ^g trocken, fruchtig – weich	0,1 l € 3,90	0,2 l € 7,10

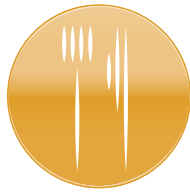
Weißwein offen:

Pinot Grigio – Terre al Piano, Veneto ^g trocken, frisch – fruchtbetont	0,1 l € 3,60	0,2 l € 5,90
Chardonnay IGT – Terre al Piano, Veneto ^g trocken, zarter Schmelz, weiche Säure – rund	0,1 l € 3,60	0,2 l € 5,90
Weißburgunder QbA trocken Weingut Markgraf von Baden, Bodensee ^g trocken, weiße Blüten – Zitrusfrucht	0,1 l € 3,90	0,2 l € 6,20
Weißweinschorle sauer/süß ^g		0,25 l € 4,50

Offene Roséweine

Rosato IGT – Terre al Piano, Veneto ^g trocken, rote Früchte, weiche Tannine, rund, kompakt und harmonisch	0,1 l € 3,90	0,2 l € 6,20
--	--------------	--------------

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



nero

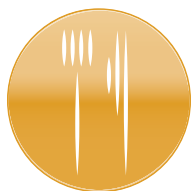
Weißweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

Winkl Sauvignon Blanc DOC	€	35,50
Cantina Terlan, Südtirol trocken, fruchtig, Aprikosen-Mandarine, feine Säure, gute Struktur, mineralisch – aromareich		
OTTELA Lugana Bianco DOC	€	29,50
Azienda Agricola Ottela, Venetien trocken, fruchtig, würzig, weiche – kandierte Zitrone		
Langhe Arneis Christina Ascheri DOC	€	32,50
Giacomo Ascheri, Piemont trocken, weißer Pfirsich, reife Birnen, blumig – frisch		

Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

Bacca Nera Vino Rosso	€	24,50
Corte Figaretto, Verona trocken, würzig – fruchtig, frisch, elegant, Waldbeeren – Kirschen		
Cum Laude Rosso IGT	€	35,50
Castello Banfi, Toskana trocken, dunkle Beeren, feine Würze, vollbrandig – ausdrucksstark		
Tellus Syrah Lazio IGP	€	24,50
Falesco Famiglia Cottarella, Umbrien trocken, 100% Syrah-Trauben, seidige Tannine, Vanille, frische Früchte – Kirsche		

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



nero

Unsere Lieblingsflaschen:

diese Flaschen sind uns beim jahrelangen probieren aufgefallen und gehören heute zu unseren Lieblingsweinen

Spumante - Flasche 0,75 ltr:

La Montina Rosé DemiSec Franciacorta

€ 49,50

Italien Lombardei, Rebsorten Pinot Nero, Chardonnay, halbtrocken, im Stil eines Champagners hergestellt, weiche Perlage, süß und elegant

Weißweine - Flaschenweine 0,75 ltr:

Villa Cordevigo Bianco Veronese

€ 54,50

Italien Gardasee, Rebsorten Garganega, Sauvignon Blanc, trocken, kraftvoll-komplex, französischer Burgund-Stil, intensiv-fruchtig

Domaine de l'enclos Chablis

€ 57,00

Frankreich Burgund, Rebsorte Chardonnay, trocken, cremige Textur, vollreife, saftige Frucht, mineralische, feine Säure

Pernaud Vergelesses Domaine Marins Delarche

€ 58,50

Frankreich Burgund, Rebsorten Chardonnay, trocken, rustikal-elegant, saftig und dicht am Gaumen, ländlich-herzhafter Charakter

Rotweine - Flaschenweine 0,75 ltr:

Côtes du Rhône Clos Beatus Ille

€ 44,50

Frankreich südliche Rhône, Rebsorten Carenache/Cinsault, trocken, seidige Struktur, kraftvollkomplex, aromatisch, vielfältig

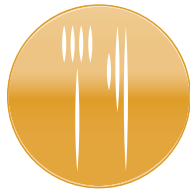
Salzl Cabernet Franc Premium

€ 60,00

Österreich Burgenland, Rebsorte Cabernet Franc, trocken, opulent, straffe Tannine, mineralisch, vielschichtig und dicht

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Label Rouge

französisches Gütesiegel das eine höhere Qualität, artgerechte Aufzucht und einen besseren Geschmack garantiert.

Stauferico-Schwein

- Kreuzung Ibericó-Eber und deutsches Landschwein
- ausgewählte Familienbetriebe in Kleingruppen
- pflanzliche und genfreie Futtermittel
- höchste Qualitätsansprüche
- nachhaltige, regionale Landwirtschaft
- intensiver Geschmack durch gleichmäßige Marmorierung, dadurch saftig und zart

Fairfleisch-Überlingen

- Fleisch aus besonders artgerechter Haltung
- Strenge Vorgaben, kurze Transportwege und schonende Schlachtung
- regionale kleine Bauernbetriebe (Umkreis max. 50 km)
- bei uns alles in Bio-Qualität und als Färse.
- Färse ist ein weibliches Rind, welches noch nicht gekalbt hat (ca. 2 Jahre alt)
- Ihr Fleisch ist zarter, saftiger und aromatischer

Nummern-Erklärung Zusatzstoffe

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

Allergenkennzeichnung

a	mit Ei	h	Erdnüsse
b	Fisch	i	Glutenhaltiges Getreide
c	Krebstiere	j	Lupine
d	enthält Milch	k	Schalenfrüchte
e	mit Sellerie	l	mit Senf
f	mit Sesamsamen	m	Sojabohnen
g	enthält Schwefeldioxid	n	Weichtiere

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

Digestiwagen:

Grappa 2cl

- **18 Lune Marzadro**, 18 Monate gereift, mild, rund, elegant, trocken, Duft mit feiner Vanille € 6,50
- **18 Lune Botteporto**, weitere 18 Monate Reifung in Portweinfässern, fruchtig, vollmundig, harmonisch € 8,50
- **Nardini Mandorla**, Mandelgrappa, trocken, vollmundig, leicht süßlich im Abgang € 5,50
- **Poli miele**, Honiglikör auf Grappabasis, süßer, intensiver Geschmack € 5,50
- **Grappa Prosecco**, Villa Massari Riserva aus Prosecco Trauben, hell, weich, fruchtig, milder Abgang € 5,50

Brände

Gutemann Edelbrand-Sommelier aus Hagnau/Bodensee:

- **Haselnuss** € 9,50
- **Birne mit Fruchtzug** € 8,50
- **Himbeer edler Fruchtgeist, klar** € 8,50

Prinz

- **alte Williams-Christ-Birne**, mild, fruchtig, fassgelagert, mehrere Monate gereift, mit Fruchtzug verfeinert € 5,50

Kräuterbitter 4cl

- **Braulio (Bormio/Lombardei)** Kräuterlikör 2 Jahre im Eichenfass gereift, aus getrockneten und fermentierten Bergkräutern € 5,50
- **Amaro Montenegro**, (Bologna/Emilia Romagna) 40 verschiedene Kräuter, süß und leicht bitter € 4,50
- **Vecchio amaro del capo** (Kalabrien) 29 Kräuter, Blumen, Früchte, Wurzeln, sehr sanft € 5,50
- **Rossa Amara** (Sizilien) amaro di arancia, Aufguss aus Schalen der Blutorange und Wildkräuter € 5,00

Gin

- **Xoriguer** spanischer Gin von Menorca (small-batch-Verfahren) aus Weinalkohol und Botanical-Mischung € 4,50
- **Tschin** aus der Schweiz, langsame Destillation und Reifezeit, rund und harmonisch € 9,50
- **Citadelle** aus Frankreich, Anis, Koriander, Zimt, 19 Botanicals in Weizenalkohol eingelegt € 5,50
- **Poli Marconi** aus Italien (small-batch-Verfahren) Koriander, Kardamom, mild und frisch € 6,50
- **Hendrick´s** aus Schottland, Rosenblüte und Gurke, kräftig € 6,00
- **Plymouth**, älteste Destillerie Englands, vollmundig, frisch, fruchtig, würzig und kräftig € 5,50

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.