

# nero

## Aperitivi - Aperitifs

### Apfelperle

alkoholfreier Apfelsecco (Meichle Hagnau)

0,1 l € 7,00

### Prosecco Valdo

de Valdobbiadene Spumante DOC Marca Oro

0,1 l € 7,40

0,75 l € 34,50

### Limoncello Spritz

hauseigener Zitronenlikör mit Prosecco und Soda

0,2 l € 8,00

### Gin Tonic

Fever-Tree-Tonic-Water mediterran wahlweise mit

0,2 l € 5,50

• „Xoriguer“ Gin Mahon aus Menorca

4 cl € 5,00

• „Poli Marconi“ aus Italien

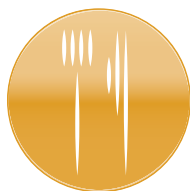
4 cl € 7,00

• „Tschin“ aus der Schweiz von der Familie Käser

4 cl € 10,00

*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

€ 8,40

### Bruschetta

geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch

€ 8,90

### Oliven

1 Schälchen gemischte Oliven, gespickt mit getrockneten Tomaten und selbst eingelegtem Gemüse € 10,50

### Burrata

Mozzarella mit cremiger Füllung aus der Manufaktur Melillo in Hohentengen

mit Oliven, Bio-Ruccola und getrockneten Tomaten

€ 16,30

### Manzo tonnato

fein aufgeschnittene Rindfleischscheiben (Fairfleisch Überlingen) mit Thunfischcreme und Kapern

€ 16,80

### Carpaccio di manzo

vom rohen Rinderfilet (Fairfleisch Überlingen) mit Bio-Rucola und Grana Padano Käse

€ 19,60

## Insalate - Salate

### Insalata mista

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 9,60 / groß € 14,60

### Insalata pomodoro

Tomatensalat mit Bio-Rucola, gehobeltem Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico € 12,90

### Insalata Tonno

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Höri-Zwiebeln

€ 19,60

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 Bamberg

€ 21,90

### Insalata Gamberoni

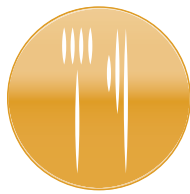
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen

€ 29,70

Alle Salate werden mit unserer selbstgemachten Essig-Öl-Senf-Agavendicksaft-Vinaigrette (vegan) 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 (75%), langer Teigruhe und niedrigem Hefeanteil.

Wir servieren unsere Pizza geschnitten, wenn Sie das nicht möchten, sagen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

## Pizzapane

Olivenöl, Knoblauch und Oregano

€ 9,60

## Pizza Marinara

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum

€ 10,70

## Pizza Bianca

Mozzarella, Olivenöl und Oregano

€ 12,40

## Pizza Margherita

Tomaten, Mozzarella und Basilikum

€ 12,90

## Pizza Funghi

Mozzarella und frische Steinchampignons

€ 15,20

## Pizza Fresca

frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

€ 15,20

## Pizza Vegetaria

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

€ 16,30

## Pizza Saporita

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

€ 16,30

## Pizza Napoli

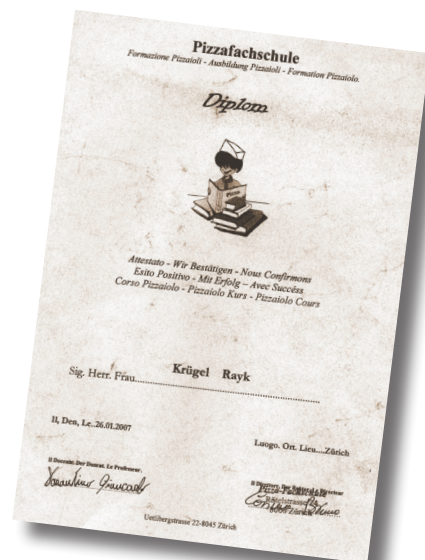
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) <sup>1, 3</sup>

€ 16,30

## Pizza Salami

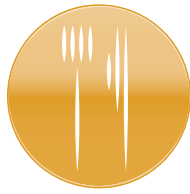
Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami <sup>3, 1</sup>

€ 16,30



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 <sup>1,3</sup>

€ 16,30

### Pizza Gorgonzola

Mozzarella, Galbani Gorgonzola und Bio-Rucola

€ 16,80

### Pizza Quattro Formaggi

mit vier verschiedenen Käsesorten

€ 16,80

### Pizza Stracciatella

mit feingezogenem, weichem Mozzarella aus der der Manufaktur Melillo,  
Kirschtomaten und Basilikum

€ 16,80

### Pizza Nduja

Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,  
weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) <sup>3,1</sup>

€ 17,40

### Pizza Quattro Stagioni

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, rote Höri-Zwiebeln,  
Salami und frische Steinchampignons <sup>3,1</sup>

€ 18,00

### Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst

€ 18,00

### Pizza Spinaci

Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf

€ 18,50

### Pizza Tonno

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

€ 19,60

### Pizza Stauferico

Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken vom Stauferico-Schwein\*,  
Bio-Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano und Olivenöl

€ 19,60

### Pizza Polignano

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

€ 20,80

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.

€ 13,50

### Penne Pomodoro

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 14,00

### Penne arrabiate

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 14,60

### Penne al Pesto

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 15,70

### Spaghetti Carbonara originale

mit Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Ei- und Weißweinsauce <sup>1,3</sup>

€ 17,40

### Spaghetti Bolognese

mit italienischem Hackfleischsugo vom Rind aus Fairfleisch und Grana Padano

€ 16,30

### Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung)

in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse

€ 18,00

### Penne Chiapella

frische italienische Salsiccia mit Tomatensugo

€ 18,50

### Spaghetti Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 23,00

### Spaghetti Gamberoni

mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce

€ 29,70

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

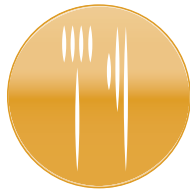
<b>Tagliata di Manzo</b> (Bodensee-Roastbeef, Fairfleisch Überlingen) Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten mit Bio-Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico	€ 30,30
wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 6,20
<b>Tagliata di salmone</b> Feine Lachstranchen (Label Rouge *) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln	€ 26,40
wahlweise mit Blattspinat	€ 6,20

## Dolce - Nachtisch

<b>Gelato artigianale</b> eine Kugel Eis aus eigener Herstellung in den Sorten: Bourbonvanille, Schokolade aus Valhorna und Läderrachschokolade, Salz-Karamell mit Maldon-Sea-Salt	€ 4,50
<b>Zitronensorbet</b> aus frischen Zitronen & hausgemachtem Limoncello	€ 7,30
<b>Affogato</b> heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€ 7,90
<b>Panna Cotta</b> mit Bourbonvanille und Himbeerpüree	€ 8,40
<b>Tiramisu</b> Löffelbiskuit und Mascarponecreme	€ 9,00
<b>Torta al cioccolato</b> Warmer Schokoladenkuchen aus Valhorna und Läderrachschokolade mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse)	€ 10,70

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

*Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.*



# nero

## Bevande calde

<b>Tasse Espresso</b> – Pavin Caffé <sup>11</sup>	€ 3,30
<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>11, d</sup>	€ 4,00
<b>Affogato</b> heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <sup>11, a, b</sup>	€ 7,90
<b>Kännchen Tee der Firma NEWBY:</b>	
<b>erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern</b>	
<b>Ginger &amp; Lemon</b> Kräutertee mit Zitrone und Ingwer (erfrischend, wärmend und belebend)	€ 5,30
<b>Strawberry &amp; Mango</b> Früchtetee mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos	€ 5,30
<b>Chamomile</b> beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten	€ 5,30
<b>Assam</b> Schwarztee mit süßen Noten und weichem, runden Abgang	€ 5,30
<b>Hunan Green</b> Grüner Tee aus Blättern der Hunan Provinz	€ 5,30

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