NERO
Überlingen
dal 2010

# Aperitivi – Aperitifs

## Apfelperle
alkoholfreier Apfelsecco (Meichle Hagnau) — 0,1 l — € 7,50

## Prosecco Valdo
Valdobiaddene Spumante DOC Marca Oro — 0,1 l — € 8,50
0,75 l — € 34,50

## Limoncello Spritz
hauseigener Zitronenlikör mit Prosecco und Soda — 0,2 l — € 9,50

## Gin Tonic
Fever-Tree-Tonic-Water mediterran wahlweise mit — 0,2 l — € 6,00

- „Xoriguer" Gin Mahon aus Menorca — 4 cl — € 5,50
- „Poli Marconi" aus Italien — 4 cl — € 7,50
- „Tschin" aus der Schweiz von der Familie Käser — 4 cl — € 10,00

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Antipasti – Vorspeisen

## Crostini olive nere
geröstete Brotscheiben mit Olivencreme € 8,90

## Bruschetta
geröstete Brotscheiben mit frischen Tomaten, Olivenöl und Knoblauch € 8,90

## Oliven
1 Schälchen gemischte Oliven mit selbst eingelegtem Gemüse € 10,90

## Burrata
Mozzarella mit cremiger Füllung (50g), Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten € 14,90

## Manzo tonnato
fein rosa aufgeschnittene Rindfleischscheiben (Fairfleisch Überlingen) mit Thunfischcreme und Kapern € 17,90

## Octopus-Carpaccio
mit Olivencreme und eingelegtem Fenchel (Bauer Nusser, Ostrach) € 19,50

## Carpaccio di manzo
vom rohen Rinderfilet (Fairfleisch Überlingen) mit Rucola und Grana Padano Käse € 19,50

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Insalate – Salate

## Insalata mista
gemischter Salat — mini € 6,50 / klein € 9,60 / groß € 14,60

## Insalata pomodoro
Tomatensalat mit Rucola, gehobeltem Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico — € 13,90

## Insalata Mare
frischer Meeresfrüchtesalat mit eingelegtem Gemüse, Fenchel und Salzzitrone — € 19,60

## Insalata Tonno
großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Höri-Zwiebeln — € 19,90

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 — € 21,90

## Insalata Chef
großer gemischter Salat mit Ziegenkäse (vom Höchsten) im Guanciale-Speckmantel — € 21,90

## Insalata Gamberoni
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Wildfang-Garnelen — € 32,50

Alle Salate werden mit unserer selbstgemachten Essig-Öl-Senf-Agavendicksaft-Vinaigrette (vegan) angemacht!

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

# NERO Überlingen

dal 2010

## 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 — € 10,90

Pizzafachschule
Formazione Pizzaioli - Ausbildung Pizzaioli - Formation Pizzaiolo
Diplom
Attestato - Wir Bestätigen - Nous Confirmons
Esito Positivo - Mit Erfolg – Avec Succès
Corso Pizzaiolo - Pizzaiolo Kurs - Pizzaiolo Cours
Sig. Herr. Frau Krügel Rayk
Il, Den, Le 26.01.2007
Luogo. Ort. Lieu Zürich

### Pizza Marinara
Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum — € 11,50

### Pizza Bianca
Mozzarella, Olivenöl und Oregano — € 14,50

### Pizza Margherita
Tomaten, Mozzarella und Basilikum — € 14,50

### Pizza Funghi
Mozzarella und frische Steinchampignons — € 16,50

### Pizza Fresca
frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl
und Basilikum — € 16,50

### Pizza Stracciatella
mit cremigem Mozzarella (ähnlich Burrata – nach dem Backen belegt),
Kirschtomaten und Basilikum — € 17,50

### Pizza Vegetaria
Tomaten, Mozzarella, frische Steinchampignons, frische Tomaten,
rote Höri-Zwiebeln und Oliven mit Stein — € 18,50

### Pizza Saporita
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven mit Stein und Knoblauch — € 18,50

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Steinofenpizza

## Pizza Napoli
Tomaten, Mozzarella und Salami Napoli (pikant) [1, 3] € 18,50

## Pizza Salami
Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami mit Fenchelsamen gewürzt [3, 1] € 18,50

## Pizza Prosciutto
Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken [1, 3] € 18,50

## Pizza Nduja
Mozzarella, Steinchampignons, Nduja (sehr würzige, pikante,
weiche, italienische Rohwurst aus Kalabrien) [3, 1] € 18,90

## Pizza Salsiccia
Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst € 19,20

## Pizza Spinaci
Mozzarella, Blattspinat und Bio-Schafskäse aus Taisersdorf € 19,50

## Pizza Tonno
Tomaten, Mozzarella, mit Rio Mare™ Thunfisch und rote Zwiebeln € 20,50

## Pizza Crudo
Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Iberico-Schinken,
Rucola, frisch gehobeltem Grana Padano und Olivenöl € 22,50

## Pizza Polignano
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte € 23,50

Extras oder Abänderungen sind gegen Aufpreis möglich.

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# 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.

## Penne Pomodoro
Tomatensugo mit Cocktailtomaten — € 16,90

## Penne arrabiate
Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino — € 17,50

## Penne al Pesto
hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano (auch vegan möglich) — € 17,50

## Spaghetti Bolognese
mit italienischem Hackfleischsugo vom Rind aus Fairfleisch und Grana Padano — € 18,50

## Lasagne
Lasagneblätter aus Gragnano (al Bronzo) mit 100% Rinderhack (Fairfleisch Überlingen) und Mozzarella — € 18,50

## Ricotta-Gnocchi (eigene Herstellung)
in Salbei-Heumilchbutter und Grana Padano Käse — € 19,00

## Penne Chiapella
frische italienische Fenchel-Salsiccia mit Tomatensugo — € 20,50

## Spaghetti Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung — € 25,50

## Spaghetti Gamberoni
mit Wildfang-Garnelen in Olivenöl & Knoblauchsauce — € 33,50

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Klassische Fleisch- und Fischgerichte

## Tagliata di Manzo (Bodensee-Roastbeef, Fairfleisch Überlingen)

Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten
mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico € 30,30

wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln € 6,20

## Tagliata di salmone

Feine Lachstranchen (Label Rouge*) mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln € 26,40

wahlweise mit Blattspinat € 6,20

# Dolce – Nachtisch

## Zitronensorbet

aus frischen Zitronen & hausgemachtem Limoncello € 8,50

## Affogato

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis € 8,50

## Panna Cotta

mit Bourbonvanille und Himbeerpüree € 9,90

## Tiramisu

Löffelbisquit und Mascarponecreme € 9,90

## Torta al cioccolato

Warmer Schokoladenkuchen aus Felchlin-Wildkakao
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis (enthält Haselnüsse) € 11,90

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Bevande calde

| | |
|---|---|
| **Tasse Espresso** – Pavin Caffé [11] | € 3,90 |
| **Tasse Cappuccino** [11, d] | € 4,50 |

**Kännchen Tee** der Firma NEWBY:

erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern

| | |
|---|---|
| **Ginger & Lemon Kräutertee** mit Zitrone und Ingwer (erfirschend, wärmend & belebend) | € 5,30 |
| **Strawberry & Mango Früchtetee** mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos | € 5,30 |
| **Chamomile** beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten | € 5,30 |
| **Assam Schwarztee** mit süßen Noten und weichem, runden Abgang | € 5,30 |
| **Hunan Green Grüner** Tee aus Blättern der Hunan Provinz | € 5,30 |

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

NERO
Überlingen
dal 2010

## Bevande alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| **Randegger Gourmet**<br>natürliches Mineralwasser aus der Hegauer Vulkanlandschaft,<br>mit mittlerem Kohlensäuregehalt, natriumarm | 0,25 l € 3,50 | 0,75 l € 8,50 |
| **Randegger Gourmet** ohne Kohlensäure | 0,25 l € 3,50 | 0,75 l € 8,50 |
| **Randegger Zitronenlimonade** [3] | 0,2 l € 3,40 | 0,4 l € 4,90 |
| **Afri Cola** [2, 3, 11] | | 0,33 l € 4,90 |
| **Afri Cola Zero** [2, 3, 11] | | 0,33 l € 4,90 |
| **Bluna Mix** [2, 3, 11] | | 0,33 l € 4,90 |
| **Bluna orange** [2, 3, 11] | | 0,33 l € 4,90 |
| **ApfelRoteRübenSaftschorle**<br>vom Hofgut Rimpertsweiler (Demeter) | 0,2 l € 3,90 | 0,4 l € 5,50 |
| **Apfelschorle naturtrüb** aus selbst erzeugten Bodenseeäpfeln<br>vom Meichle Obst-und Weinbau Hagnau Bodensee | 0,2 l € 3,50 | 0,4 l € 5,00 |
| **Alpirsbacher Klostergarten Saftschorlen in den Sorten:** | | |
| • Apfel Rosmarin | | 0,33 l € 4,90 |
| • Apfel-Johannisbeer-Lavendel | | 0,33 l € 4,90 |
| • Birne-Ingwer | | 0,33 l € 4,90 |

## Birre – Bier

| | |
|---|---|
| **Schneider Weisse Hefeweizen** | 0,5 l € 5,90 |
| **Rothaus Hefeweizen alkoholfrei** | 0,5 l € 5,90 |
| **Tegernseer Helles** | 0,5 l € 5,90 |
| **Schwarzwaldmarie helles Vollbier** | 0,33 l € 5,50 |
| **Meckatzer alkoholfrei** | 0,33 l € 5,50 |
| **Alpirsbacher Klosterbräu Radler**, würzig, frisch, naturtrüb | 0,33 l € 5,50 |
| **Birra Moretti** | 0,33 l € 5,50 |

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

NERO
Überlingen
dal 2010

## Rotwein offen:

**Barone Nero IGT** – unser Hauswein aus dem Veneto [g]
trocken, fruchtig, Cuvée, voll, rund — 0,1 l € 4,90 — 0,2 l € 7,00

**Primitivo Villa Bruna** [g]
tiefrot, fruchtig, weich, wenig Tannine & Säure — 0,1 l € 5,10 — 0,2 l € 7,40

**Nero d`Avola DOC Sicilia** [g]
trocken, fruchtig – weich — 0,1 l € 5,40 — 0,2 l € 8,10

## Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

**Tellus Syrah Lazio IGP** € 34,00
Falesco Famiglia Cottarella, Umbrien
trocken, 100% Syrah-Trauben, seidige Tannine, Vanille, frische Früchte

**Zacinto Negroamaro Puglia IGT** € 39,50
Masseria Cuturi 1881 Biowein Apulien, Manduria
samtig, fruchtig, raffiniert – lebendig

**Chianti superiore Villa Saletta** € 42,50
Sangiovese-Traube, mittlere Säure, frisch-fruchtig, elegant, ausgewogen

**Spitalkellerei Konstanz Imperia** € 45,00
Bodensee, Cuvee aus Spätburgunder, Regent und Cabernet Mitos,
samtig, harmonische Tanninstruktur, südländischer Charakter

**Aufricht aufrichtig** € 49,00
Bodensee, Cabernet Noir, Pinot Noir, aromatisch & würzig , klassisch & traditionell , säurearm

**Amarone della Valpolicella Marne 180** € 79,50
Tedeschi/ Venetien, aromatisch, würzig, klassisch & traditionell

**Massetti Montepulciano Quaranta Cinque 79** € 84,50
vollmundig, weich, handgelesen, rarer Wein

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

NERO
Überlingen
dal 2010

## Weißwein offen:

| | | |
|---|---|---|
| **Pinot Grigio – Terre al Piano, Veneto** [g]<br>trocken, frisch – fruchtbetont | 0,1 l € 4,80 | 0,2 l € 7,10 |
| **Chardonnay IGT –Terre al Piano, Veneto** [g]<br>trocken, zarter Schmelz, weiche Säure – rund | 0,1 l € 4,80 | 0,2 l € 7,10 |
| **s´Türmle - Spitalkellerei Konstanz** [g]<br>kraftvoll wie ein Burgunder, elegant & spritzig,<br>Rotweinsorte – hier aber weiß ausgebaut | 0,1 l € 5,90 | 0,2 l € 8,00 |
| **Weißweinschorle sauer/süß** [g] | | 0,25 l € 6,50 |

## Weißweine – Flaschenweine 0,75 ltr.

**Spitalkellerei Konstanz Müller Thurgau Sonnenhalde** € 29,00
trocken, leicht, frisch, Sommerwein

**Abruzzo Pecorino DOC Chronicon Zaccagnini** € 34,50
Italien Abruzzen, Rebsorte Pecorino
Zitrusfrüchte, aromatische Kräuter, Feldkräuter, Zitrusfruchtschale

**OTTELA Lugana Bianco DOC** € 39,50
Azienda Agricola Ottela, Venetien
trocken, fruchtig, würzig, weiche – kandierte Zitrone

**Langhe Arneis Christina Ascheri DOC** € 42,50
Giacomo Ascheri, Piemont
trocken, weißer Pfirsich, reife Birnen, blumig – frisch

**Gavi del Comune di Gavi DOCG Tenuta Bersano** € 44,50
Itaien Piemont
Rebsorte 100% Cortese
trocken, frisch, fruchtig, Duft von Ananas und Pfirsich

**Winkl Sauvignon Blanc DOC** € 54,50
Cantina Terlan, Südtirol
trocken, fruchtig, Aprikosen-Mandarine, feine Säure, gute Struktur,
mineralisch – aromareich

**Trebbiano Valentini 2017** € 229,00
gilt als bester Weißwein Italiens, mineralisch, exotisch, aromatisch, naturbelassen

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

NERO
Überlingen
dal 2010

## Roséweine – Flaschenwein 0,75 ltr:

**Lagrein Alois Lageder** € 42,50
Südtirol, strahlend, klar, frsich,fruchtig, mineralisch

## Offene Roséweine

**Rose – Weingut Kress Überlingen** 9
Spätburgunder, frisch, ausdrucksstark, rassig – trocken 0,1 l € 6,40 0,2 l € 8,50

## Spumante – Flasche 0,75 ltr:

**Bosecco Rose Spitalkellerei Konstanz** € 29,00
fruchtig, spritziger Perlwein mit Noten von Erdbeere und Himbeere – trocken

**La Montina Rosé DemiSec Franciacorta** € 60,00
Italien Lombardei, Rebsorten Pinot Nero, Chardonnay, halbtrocken,
im Stil eines Champagners hergestellt, weiche Perlage, süß und elegant

**Champagner Andre Clouet Chalky Brut** € 99,00
mineralisch, voll, rund, frische Säure

**Krug Champagner 168eme Edition** € 349,00
2012, hellgoldene Farbe, feine, prickelnde Perlen

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

NERO
Überlingen
dal 2010

## Label Rouge

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

## Piment d'Espelette

Die Chilishote 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.

## Fairfleisch-Überlingen

- Fleisch aus besonders artgerechter Haltung
- Strenge Vorgaben, kurze Transportwege und schonende Schlachtung
- regionale kleine Bauernbetriebe (Umkreis max. 50 km)

## 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 |

## 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 SO 2 |
| h | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| i | Glutenhaltiges 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 |

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Digestiv-Karte:

## Grappa 2cl

- **18 Lune Marzadro**, 10 Monate gereift, mild, elegant, trocken, Duft mit feiner Vanille € 6,80
- **18 Lune Botteporto**, weitere 18 Monate Reifung in Portweinfässern, vollmundig € 8,50
- **Grappa Prosecco Nonino**, barrique, weich € 7,50
- **Grappa Brunello Marolo Montalcino**, duftet fruchtig und blumig, sein Geschmack ist weich und elegant € 8,50
- **Mandel-Grappa Nardini Bassano** mit Bittermandelöl & Marasca-Kirschen fein ausgewogen € 6,50

## Brände 2cl

- **Haselnuss Gutemann Hagnau/Bodensee** € 9,50
- **Rebholz Bodensee Williams mit Fruchtauszug** € 7,50
- **Altes Obst Geiger Meersburg** € 7,50
- **Williams Sipplingen-Biller** € 5,50

## Kräuterbitter 4cl

- **Braulio** (Bormio/Lombardei) Kräuterlikör 2 Jahre im Eichenfass gereift, aus getrockneten und fermentierten Bergkräutern € 6,50
- **Amaro Montenegro**, (Bologna/Emilia Romagna) 40 verschiedene Kräuter, süß und leicht bitter € 6,00
- **Vecchio amaro del capo** (Kalabrien) 29 Kräuter, Blumen, Früchte, Wurzeln, sehr sanft € 6,00
- **Rossa Amara** (Sizilien) Aufguss aus Schalen der Blutorange und Wildkräutern € 7,50
- **Fragrante Amaro Insolito** (Sorrent/Kampanien) Rosmarin, Zitrone, grüner Kardamom und Enzian, frisch und bitter € 9,00
- **Poli Vaca Mora** (Vicenza/Veneto) Bitterlikör auf Grappabasis, Aufguss aromatischer Kräuter, Fruchtschalen und Wurzeln, angenehm herb mit Noten von Minze und Kräutern € 8,50
- **Florio Amaro** ( Trapani/Sizilien) würzige und Zitrusnoten, insbesondere der Duft von Bitterorangenschalen tritt hervor € 6,50
- **Amaro San Jacopo** ( Toskana) hochwertiger Likör durch einen Aufguss von Wurzelkräutern, zartes und unverwechselbares Aroma € 11,50

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

NERO
Überlingen
dal 2010

# Digestiv-Karte:

## Liköre 2cl

- Sambuca DiAnisè von Berta klarer Likör mit Alkohol aus dem Latium mit Anis, Sternanis, Süßholz und anderen Gewürzen aromatisiert € 6,50
- Amaretto di Saronno verbindet in seinem braunen Likör die Bitterkeit der Mandel mit der Süße der Aprikose € 5,50
- Limoncello aus Amalfi-Zitronen aus eigener Herstellung € 5,50

## Rum 2cl

- Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela) vollmundiges Aroma, Vanille-, Schokolade- und Fruchtkomponenten runden den Geschmack ab und sorgen für ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art. € 9,50
- Clairin casimir -klar- (Haiti Familienmanufaktur) Basis ist Hawaii-Zuckerrohr, während der Fermentation gibt Casimir natürliche Gewürze wie Anissamen, Zitronengras und Ingwer hinzu, um die Aromen des Rums noch einmal zu unterstreichen. Das Ergebnis ist ein ausgezeichneter weißer Rum der Premium Klasse € 9,50

## Cognac 2cl

- Raynaud Sabourin N*10
  Ein Cognac aus der Grande Champagne mit Noten von Vanille und altem Portwein.€15,50
- Vecchia Romagna etichetta nera
  Die Basis bildet das Destillat aus Trebbiano-Trauben, welches drei Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche reifen darf. Der Italiener verführt mit würzigen Anklängen und süßen Komponenten. € 8,50

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