

nero

Aperitivi - Aperitifs

Crodino ²

erfrischender, alkoholfreier Bitter aus Kräutern

0,1 l € 4,00

Prosecco Valdo

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

0,1 l € 4,90

Aperol Spritz ^{2, 10}

dezent fruchtig-bitterer Likör mit Prosecco und Soda

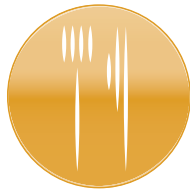
0,1 l € 5,90

Limoncello Spritz

hauseigener, erfrischender Zitronenlikör mit Prosecco und Soda

0,1 l € 5,90

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



nero

Antipasti - Vorspeisen

Pane aglio e Olio

geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Olivenöl und Fleur de Sel

€ 4,20

Bruschetta

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

€ 4,90

Caprese Bufala Campana DOP

Büffelmozzarella mit Tomate, gereiftem Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum

€ 9,50

Carpaccio di manzo

feine Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und Grana Padano Käse

€ 11,50

Taggiasca Oliven

1 Schälchen Taggiasca Oliven mit halbgetrockneten Tomaten

€ 6,50

Insalate - Salate

Insalata mista

gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen, Gurke und Möhren

klein € 5,50 / groß € 9,50

Insalata pomodoro

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

€ 8,50

Insalata Tonno

großer gemischter Salat mit Rio Mare™ Thunfisch und roten Zwiebeln

€ 12,50

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 vom Gut Neuhofer aus Bamberg
auf buntem Salat

€ 12,50

Insalata Gamberoni

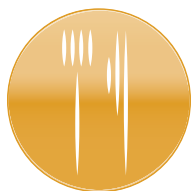
großer gemischter Salatteller mit gegrillten Garnelen

€ 15,50

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

Hervorheben möchten wir unsere Pizza, die ähnlich wie beim Brot backen, aus einem Vorteig mit Sauerteiganteil hergestellt wird, dadurch entwickeln sich mehr Geschmacksaromen. Die Pizza wird feinporig, aromatisch und bekömmlich. Wir belegen unsere Pizza mit bestem Mozzarella, geriebenem Grana Padano, Tomatenstückchen 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

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 Fresca

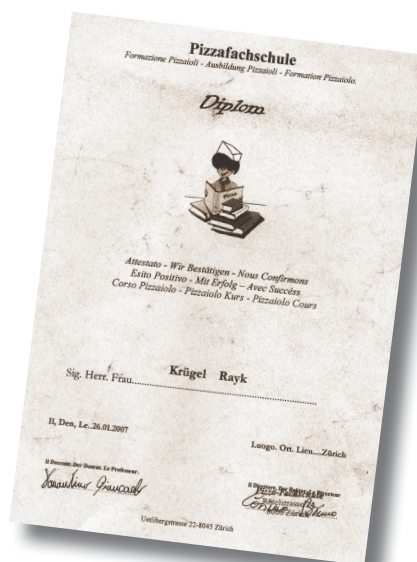
frische Tomatenwürfel, Mozzarella, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum

Pizza Saporita

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

Pizza Napoli

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



€ 5,00

€ 6,00

€ 8,00

€ 7,50

€ 8,50

€ 9,00

€ 8,50

€ 9,00

€ 9,50

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



nero

Steinofenpizza

Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella und mediterrane Salami vom Stauferico-Schwein ^{3, 1} € 9,50

Pizza Prosciutto

Tomaten, Mozzarella und Hinterschinken ^{1, 3} € 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 ^{3, 1} € 9,50

Pizza Tonno

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

Pizza Stracciatella

mit feingezogenem, weichem Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum € 10,50

Pizza Stauferico

Tomaten, Mozzarella, luftgetrockneter Schinken vom Stauferico-Schwein,
Rucola, Olivenöl und frisch gehobeltem Grana Padano € 12,50

Pizza Salsiccia

Tomaten, Mozzarella und frische italienische Fenchelwurst € 12,50

Pizza Polignano

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte € 13,90

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. 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 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.

€ 8,50

Penne Pomodoro

Tomatensugo mit Cocktailtomaten

€ 9,00

Penne arrabiate

Tomatensugo mit Cocktailtomaten und Peperoncino

€ 9,50

Spaghetti Bolognese

mit italienischem Hackfleischsugo und Grana Padano

€ 10,00

Penne al Pesto

hausgemachtes Basilikumpesto mit frischem Grana Padano

€ 10,00

Spaghetti Carbonara

mit Speck, Ei und Weißweinsahnesauce ^{1,3}

€ 10,50

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi

in Salbeibutter und Grana Padano Käse

€ 12,50

Penne Salsiccia

frische italienische Fenchelwurst mit Tomatensugo

€ 13,50

Tagliatelle Frutti di Mare

mit Meeresfrüchten aus eigener Zubereitung

€ 15,90

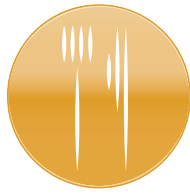
Spaghetti Gamberoni

Garnelen ohne Schale in Olivenöl & Knoblauchsosse

€ 15,90

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

Tagliata di Manzo

Rumpsteak gegrillt und in Tranchen geschnitten

mit Rucola & Grana Padano Käse, Olivenöl und gereiftem Balsamico

€ 18,50

Wahlweise mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 4,50

Tagliata di salmone

Feine Lachstranchen mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette aus dem Ofen mit Rosmarin-Kartoffeln

€ 16,90

Dolce - Nachtisch

Gelato artigianale

eine Kugel Eis aus eigener Herstellung

€ 2,00

Affogato

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

€ 4,50

Zitronensorbet

aus Amalfi-Zitronen & hausgemachtem Limoncello

€ 4,50

Panna Cotta

mit Himbeerpüree

€ 5,50

Tiramisu

Löffelbiskuit und Mascarponecreme

€ 6,00

Torta al cioccolato

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis (enthält Haselnüsse)

€ 6,50

Südtiroler Topfenknödel

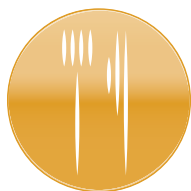
mit Nougat-Füllung, einer Kugel Eis und Vanillesoße

€ 7,50

Unsere Desserts werden stets frisch und in unserem Hause zubereitet.

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

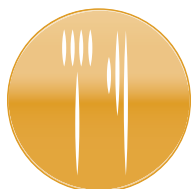
Bevande - alkoholfreie Getränke

Randegger Gourmet	0,25 l € 2,50	0,75 l € 5,10
natürliches Mineralwasser aus der Hegauer Vulkanlandschaft, mit mittlerem Kohlensäuregehalt, natriumarm		
Randegger Gourmet ohne Kohlensäure	0,25 l € 2,50	0,75 l € 5,10
S. Pellegrino		0,5 l € 4,50
Randegger Zitronenlimonade ³	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Fritz Kola die aufgeweckteste Kola der Welt (25mg Koffein/100 ml). Weniger süß und ein Hauch Zitrone – der unverwechselbare Wachmacher!		0,33 l € 3,90
Coca Cola ^{2, 3, 11}	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Cola Zero ^{2, 6, 7, 11}	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Fanta ^{2, 3}	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Spezi ^{2, 3, 8, 11}	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Bio-Apfelsaft naturtrüb aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 3,00	0,4 l € 4,00
Bio-Apfelschorle naturtrüb aus ungespritzten Streuobst (Bodenseeregion)	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Traubensaft rot Direktsaft vom Bodensee	0,2 l € 3,00	0,4 l € 4,00
Traubensaftschorle	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80
Johannisbeerschorle aus Johannisbeernektar	0,2 l € 2,50	0,4 l € 3,80

Birre - Bier

Schneider Weisse Hefeweizen		0,5 l € 3,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l € 3,50
Tegenseer Helles		0,5 l € 3,50
Rothaus Tannen Zäpfle		0,33 l € 3,00
Meckatzer alkoholfrei		0,33 l € 3,00
Rothaus Radler Zäpfle ^{3, 6} süß		0,33 l € 3,00
Birra Moretti Limone ^{3, 6}		0,33 l € 3,50
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 € 3,50

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



nero

Bevande calde

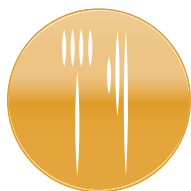
Tasse Espresso ¹¹	€ 2,50
Affogato heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{11, a, b}	€ 4,50
Tasse Cappuccino ^{11, d}	€ 3,00
Glas Latte Macchiato ^{11, d}	€ 3,00
Kännchen Tee der Firma NEWBY:	
erlesene Tees aus qualitativ hochwertigen, von Hand geernteten Blättern	
Ginger & Lemon Kräutertee mit Zitrone und Ingwer (erfrischend, wärmend und belebend)	€ 3,50
Strawberry & Mango Früchtetee mit süßen Erdbeeren und reifen Mangos	€ 3,50
Chamomile beruhigender Kamillentee aus reinen Kamillenblüten	€ 3,50
Assam Schwarztee mit süßen Noten und weichem, runden Abgang	€ 3,50
Hunan Green Grüner Tee aus Blättern der Hunan Provinz	€ 3,50

Digestivi - Spirituosen

Limoncello aus eigener Herstellung	4 cl € 3,50
Milchgrappa aus eigener Herstellung	4 cl € 3,50
Amaro Braulio der einzige Amaro Italiens der ausschließlich mit frischen Kräutern und Quellwasser aus der Bergregion Valtellina hergestellt wird.	4 cl € 4,50
Grappa Stravecchia le 18 lune die Reifezeit von 18 Vollmonden in verschiedenen Holzfässern geben diesem Grappa den weichen, trockenen Geschmack	2 cl € 5,50
Grappa di Brunello ein ganz erlesener und seltener Grappa aus Brunello Trauben aus der Region Montalcino, Italiens berühmtesten Anbaugebiet	2 cl € 6,50

Fragen Sie uns nach weiteren Digestivis!

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



nero

Offene Qualitätsweine aus Italien

Rotwein offen:

Barone Nero IGT – unser Hauswein aus dem Veneto ^g

trocken fruchtig, passt sehr gut zu Pasta und Fleisch

Unsere Gäste schätzen ihn seit Jahren!

0,1 l € 2,60

0,2 l € 4,70

Montepulciano d`Abruzzo – Terre al Piano, Abruzzo ^g

Der Kräftige aus „il Centro“ Italiens! Kräftiges Farbspiel,

dunkle reife Beerenfrucht, Schwarzkirsche und ein Hauch von Würze.

0,1 l € 2,80

0,2 l € 4,90

Nero d`Avola IGT

Branciforti dei Bordonaro – Terre Siciliane, Sizilien ^g

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 ^g

Der rassige Weiße aus Italien! Zartes Bukett nach Apfel und Birne,

lebendige Struktur, frisches Nachspiel.

0,1 l € 2,80

0,2 l € 4,90

Chardonnay IGT – Terre al Piano, Veneto ^g

Der Elegante für jeden Augenblick! Duft nach Zitrusfrucht und

weiße Blüten, erfrischende Fruchtnote

0,1 l € 2,80

0,2 l € 4,90

Weißburgunder QbA trocken Weingut Markgraf von Baden, Bodensee ^g

Erfrischung aus der Region!

Blütenduft, zarte gelbe Frucht und ein Hauch von Mandelnoten.

0,1 l € 2,90

0,2 l € 5,10

Weißweinschorle sauer/süß ^g

0,25 l € 4,50

Offene Roséweine

Rosato IGT – Terre al Piano, Veneto ^g

Der Fruchtige nicht nur für den Sommer! Leuchtendes Farbspiel,

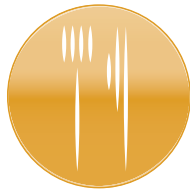
zarter Duft nach roten Beeren und kandierten Früchten.

0,1 l € 2,80

0,2 l € 4,90

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

Unsere Allergenkarte kann auf Verlangen gerne vorgelegt werden.



nero

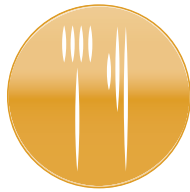
Nummern-Erklärung Zusatzstoffe

- 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
- Nr. 10 Koffeinhaltig

Allergenkennzeichnung

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

*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 Cantina Terlan, Südtirol

€ 32,50

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

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.

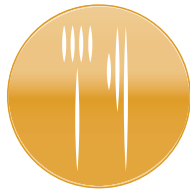


Langhe Arneis Christina Ascheri DOC Giacomo Ascheri, Piemont

€ 28,50

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



nero

Rotweine – Flaschenweine 0,75 ltr.



Bacca Nera Vino Rosso Corte Figaretto, Verona

€ 22,50

rubinrot, im Bukett süße Gewürz & Fruchtnoten,
frisch & fruchtig, angenehm weich,
ein toller Begleiter für einen schönen Abend

Cum Laude Rosso IGT Castello Banfi, Toskana

€ 29,50

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

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

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