

Allergen-Kennzeichnung

Erdnuss

Keine Gerichte mit Erdnuss

Fisch

Vitello Tonnato, Insalata Tonno, Vitello Tonnato, Pizza Napoli (Anchovis), Pizza Maruzzella (Thunfisch), Pizza Piemonte (Thunfischsauce)

Hühnerei

Vitello Tonnato., Pizza Piemonte (Thunfischsauce), alle Desserts sowie die Eissorten Vanille, Haselnuss, Grand Cru und Gianduia, Eis Dessert (Brownies und Cookies)

Lupinen

Keine Gerichte mit Lupinen

Laktose

Carpaccio (Parmesan), Caprese (Mozzarella), Caponata (Burrata), Tagliata (Parmesan, Butter), Rucola e Parmigiano (Parmesan), Soncino Salat (Gorgonzola), Vitello Tonnato, alle Steaks (Butter - können aber mit Olivenöl statt Butter bestellt werden), Kartoffelgratin, Kräuterbutter, alle Pizzen (wir halten Ziegenkäse für Kuhmilch-Allergiker bereit), alle Desserts sowie die Milcheis Sorten, Eis Dessert (Brownies und Cookies)

Milch

Carpaccio (Parmesan), Caprese (Mozzarella), Caponata (Burrata), Tagliata (Parmesan, Butter), Rucola e Parmigiano (Parmesan), Soncino Salat (Gorgonzola), Vitello Tonnato, alle Steaks (Butter - können aber mit Olivenöl statt Butter bestellt werden), Kartoffelgratin, Kräuterbutter, alle Pizzen (wir halten Ziegenkäse für Kuhmilch-Allergiker bereit), alle Desserts sowie die Milcheis Sorten, Eis Dessert (Brownies und Cookies)

Nuss

Caponata (Pinienkerne), Crema Catalana (Pistazien - können abbestellt werden), Grand Cru Chocolate Cake (Haselnuss), Haselnuss Eis, Gianduia Eis, Eis Dessert (Brownies, Pistazien und Cookies)

Schalen-, Krusten- und Weichtiere

Scampi oder Garnelen aus der Tageskarte

Schwefeldioxid / Sulfit

Alle Weine

Senf

Salat-Hausdressing, Chutney

Sesam

Avocado salat

Sellerie

Steak Tartare piemontesischer Art, Caponata

Soja

Vitello Tonnato, Pizza Piemonte (Mayonnaise)

Weizen

Focaccina, alle Pizzen (können wahlweise mit glutenfreiem Boden bestellt werden, dieser kann Spuren von Weizen enthalten), Tiramisú (Savoiardi-Kekse), Eis Dessert (Brownies und Cookies)

Gluten / Zöliakie

Focaccina Brot zu allen Salaten und Vorspeisen, alle Pizzen, (können wahlweise mit glutenfreiem Boden bestellt werden, dieser kann Spuren von Gluten enthalten), Tiramisú (Savoiardi), Eis Desserts (Brownies und Cookies sowie Dekoration), Eis Desserts (Brownies und Cookies sowie Keksenbrösel bei den einzelnen Sorten – auf Anfrage auch ohne Brösel möglich!).

Bei Tagesgerichten und Specials fragen Sie uns bitte nach möglichen Allergenen

Zusatzstoffe

¹ Koffeinhaltig, ² mit Süßstoff, ³ Taurinhaltig, ⁴ Chininhaltig, ⁵ mit Farbstoff

nero
grill & wine

Herzlich Willkommen
im nero grill & wine!

Das NERO wurde 2004 als Pizzeria mit der charakteristisch
dünnen und krossen Pizza vom Steinofen gegründet.

Seit 2012 wurde das Angebot mit **hochwertigen, teilweise selbst gereiften Steaks**
im "dry aging"-Verfahren vom Holzkohlegrill ergänzt.

Wir freuen uns Ihnen nun eine von **Sommelier Francesco Cacopardo** federführend
erweiterte Wein- und Spirituosenkarte präsentieren zu können.

Entdecken Sie besondere Tropfen aus Italien,
Deutschland, Frankreich und Österreich, die Sie über die
NERO WEINHANDLUNG
zum Vorzugspreis auch direkt im Restaurant erstehen können.

Lassen Sie sich durch die eigenen Kreationen mit den **feinsten Gins**
von unserem Bar-Team überraschen.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie zudem
mit **abwechselnden Fisch- und Saisonspezialitäten**.

Gin

4cl

Jinzu Crafted Gin, Schottland

Botanicals: Wachholderbeeren | Kirschblüten | Koriander | Yuzu | Basis japanischem Reis Destillat
Tonic Empfehlung: Mediterranean Fever-Tree | Monaco

7,50€

Gin mare, Spanien

Botanicals: | Rosmarin aus Griechenland | Basilikum aus Italien | grüne Arbequina
Oliven aus Spanien und Wachholder
Tonic Empfehlung: Mediterranean Fever-Tree

6,50€

Monkey 47, Deutschland

Botanicals: Preiselbeeren | Holunderblüten | Schlehen | Brombeerblätter | Wacholder | Fichtensprosse |
Robinienblüten | Hagebuttenschalen | Koriander | Paradieskörner | Bisam-Körner | Piment | Kardamom |
Gewürznelken | Muskat | Mandel und andere Kräuter
Tonic Empfehlung: Premium Indian Fever-Tree

6,50€

The Illusionist (BIO), Deutschland

Botanicals: Wacholder | Macis (Muskatblüte) | Süßholz und Angelika | Rosmarin | frische Zitronen
und Orangen | Blaue Blumen
Tonic Empfehlung: Monaco | Fever-Tree Edelflower

6,50€

Woodland, Deutschland

Botanicals: Wacholder | Fichtenspitzen | Baum Pilz | Löwenzahnwurzel | Brennesel |
Sauerampfer | Zitrus-Aromen
Tonic Empfehlung: Mediterranean Fever-Tree

6,50€

Z44 Alpine Gin, Italien

Ein Gin zwischen Alpen und Mediterranischen Meer.
Botanicals: Wachholder | Veilchen | Schafgarben | Alpenwasser
Tonic Empfehlung: Mediterranean Fever-Tree

7,50€

Hendrick's, England

Wacholderzapfen | Koriander | Angelika Wurzeln | Zitronenschalen | Orangenschalen | Kamille |
Kubebenpfeffer | Holunderblüten | Mädessüß | Kümmelsamen und Iriswurzel
Tonic Empfehlung: Premium Indian Fever-Tree

6,90€

Marconi 74, Italien

Botanicals: Wacholderbeeren | Muskat-Traube | Bergkiefer | Zirbelkiefer | Minze |
Kardamon | Koriander
Tonic Empfehlung: Elderflower Fever-Tree

8,50€

Sabatini, England (mit italienischen Kräutern)

Wachholder | Olivenblätter | Thymian | Salbei | Lavendel | Wildfenchel | Koriander | Iris | Verbene
Tonic Empfehlung: Monaco | Elderflower Fever-Tree

8,50€

Whobertus Dry Gin, Bayern

Wachholderbeere | Zitrone | Lavendel | Zimtrinde | Mandel | Angelika Würzel |
Tonic Empfehlung: Monaco | Mediterranean Fever-Tree | Premium Indian Fever-Tree

7,60€

Preisliste Beigetranke

Aqua Monaco Tonic Water ⁴	0,23 l	3,90 €
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁴	0,20 l	3,90 €
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water ⁴	0,20 l	3,90 €
Fever-Tree Edelflower Tonic Water ⁴	0,20 l	3,90 €

Die Lieblingsweine unserer Mitarbeiter

Martino & Sascha

2015 Rocca Rubia Riserva DOC | Santadi | Sardinien 39,00€
Rebsorten: Carignano

Christian

2016 Sauvignon Blanc "Oberberg" | Kornell | Südtirol 69,00€
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Moudi

2017 Imprint Primitivo | A.Mano | Apulien 28,00€
Rebsorte: Primitivo

Reza

2018 Riesling Trocken | Schloss Marienlay | Reichsgraf von Kesselstatt | Mosel 29,00€
Rebsorte: Riesling

Denny

2017 Lugana „ Montunal „ DOC | Montonale | Lombardei 34,00€
Rebsorte: Turbiana

Mario

2016 Valpolicella Ripasso DOC | Senza Fine | Venetien 39,00€
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

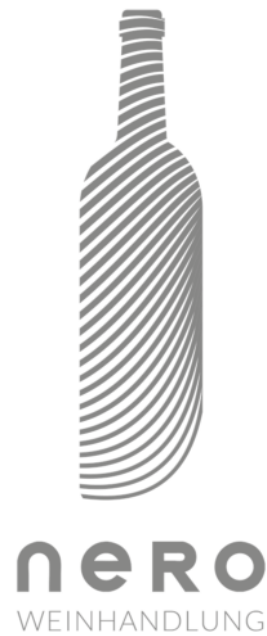
Shala

2011 Amarone della Valpolicella " Pietro Dal Cero " D.O.C.G | Ca dei Frati | Venetien 89,00€
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Cristiano

2016 Chateaux d'Aiguilhe Castillon Cotes de Bordeaux A.O.C | Beau Valet .| Frankreich 55,00 €
Rebsorten: Merlot und Cabernet Franc





Liebe Gäste,

Alle unsere Weine und Gins sind auch über unsere Weinhandlung erhältlich. Fragen Sie nach unserer "Weinkarte to go" und nehmen Sie Ihren Lieblingswein zum Ladenpreis gleich mit nach Hause!

Gin-Cocktails

Negroni

Gölles Gin | Campari⁵ | Martini Rosso

8,00€

Woodland - Gin Tonic

(Classic) Woodland Gin | Fever-Tree Tonic⁴ | Zitronenzester
(Original) Woodland Gin | Fever-Tree Tonic⁴ | Minze | Grüner Apfel

10,40€

Blue Gin

The illusionist Gin | Tonic Water⁴

10,40€

Martini Cocktail

Woodland Gin | Martini dry

8,00€

Don Corleon's

Woodland Gin | Fever-Tree Sicilian Lemonade | Limetten- und Orangenschale

8,50€

Munich Mule

Woodland Gin | Gingerbeer | Gurke

8,50€

Verde's

Hendrick's Gin | Basilikum | Rohrzucker

9,00€

White Lady

Bombay Gin | Triple Sec | Lemon Juice

8,50€

Gin Fizz

Bombay Gin | Lemon Juice | Zucker | Soda

8,50€

Gin Gimlet

Woodland Gin | Lime Juice | Lemon Juice

8,50€

Singapore Sling

Woodland Gin | Heering Cherry⁵ | Lemon Juice | Grenadine | Soda

8,50€

Nero's French 75

Woodland Gin | Grenadine | Lemon Juice | Franciacorta Brut

10,50€

Nero Primavera – Gin Tonic

Woodland pink Gin | Waldbeeren | Limette | Gurken | Mediterranische Tonic Water

11,50€



GINEPRO



CORIANDOLO



IRIS



FINOCCHIO
SELVATICO



LAVANDA



FOGLIE
D'ULIVO



TIMO



VERBENA



SALVIA

Aperitivi

Unsere "Bollicine" (Schaumweine)

	0,1l	0,75l
"Rustico" Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Nino Franco Italien	6,00€	31,00€
Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi Italien	8,00€	41,00€
Franciacorta Rosé DOCG Contadi Castaldi Italien	9,00€	49,00€
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Brut Legras & Haas Frankreich		79,00€
Champagne Rose Brut Legras & Haas Frankreich		83,00€

Nero Classics

Crodino⁵ oder Sanbitter⁵ Alkoholfreies italienisches Aperitif mit Eiswürfeln		3,50€ 4,80€
Pink Panther Ramazzotti Rosato Prosecco Soda Rosmarin Zitrone	mit Soda	6,90€
Aperol Spritz Prosecco Aperol ⁵ Soda Olive		6,90€
Basilico Spritz Prosecco Basil Limette Frisch Basilikum		6,90€
Matcha You Spritz Matcha You Prosecco Soda Frischgepresste Zitrone Limette		6,90€
Machta You Free Matcha You Soda Frischgepresste Zitrone Limette		5,90€
Campari Orange Frischgepresster Orangensaft Campari ⁵ Orange		8,50€
Campari Soda Campari ⁵ Soda Zitrone		7,50€
Hugo Prosecco frische Minze Limette Holundersirup Soda		6,90€
Hugo Free Frische Minze Limette Holundersirup Soda		5,90€
Marcello Martini Bianco Limoncello Prosecco Rosmarin Soda Zitrone		6,90€
Lamponcino Himbeermousse Prosecco Soda frische Minze Limette		7,50€
Lamponcino free Himbeermousse Soda frische Minze Limette		5,90€
Martini Cocktail Woodland Gin Martini Bianco Martini Dry Martini Rosso		8,00€

Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser Fiordilino Still oder Prickelnd	0,25 l	3,60€
Mineralwasser Fiordilino Still oder Prickelnd	0,75 l	6,20€
Coca Cola ¹	0,20 l	3,60€
Coca Cola Light ^{1,2}	0,20 l	3,60€
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,20 l	3,60€
Fanta Orange	0,20 l	3,60€
Mezzomix ⁵	0,33 l	3,70€
Balis – basilikum ingerwer drink vegan Glutenfrei	0,25l	3,60€
Apfelschorle Naturtrüb Weitere Schorlen mit Wolfra-Säften: Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Orange, Pfirsich, Cranberry, Grapefruit, Kirsch, Ananas, Banane	0,40 l	3,90€

Wellness, Energy

Red Bull ³	0,25 l	3,80€
Matcha you	0,33 l	3,80€

Bier

Herrenbräu Helles	0,50 l	4,20€
Radler	0,50 l	4,20€
Herrenbräu Weißbier	0,50 l	4,30€
Herrenbräu Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	4,10€
Warsteiner Pils vom Faß	0,30 l	3,90€
Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,70€
Craft Beer: Olchinger Braumanufaktur Natur Hell	0,33 l	4,10€

Vecchio Amaro del Capo™

Ein Kräuterlikör nach altem Familienrezept, durch die Kunst des Destillierens über vier Generationen hinweg von der Familie Caffo verfeinert.

Vecchio Amaro del Capo vereinigt eine Vielzahl an typisch kalabrischen Kräutern, Blüten, Früchten und Wurzeln: Orange, Süßholz, Kamille, Mandarine und Wacholder. Der Aufguss erfolgt direkt nach der Ernte, um die frischen Aromen und organoleptischen Bestandteile einer jeden Zutat zu bewahren.

Vecchio Amaro del Capo vereinigt einen zarten, aromatischen Geschmack, der auch dem Gaumen schmeichelt, der ihn noch nicht kennt (Amaro bedeutet bitter im Italienischen).

Vecchio Amaro del Capo™ **Vecchio Amaro del Capo™**
RISERVA DEL CENTENARIO

Limoncello dell'Isola®

4cl

Vecchio Amaro Del Capo	4,50€
Vecchio Amaro Del Capo Riserva del Centenario	6,00€
Limoncello dell'Isola	4,80€



Unsere Spezialitäten von Amaro del Capo als Flasche zum Mitnehmen: 700cl

Vecchio Amaro Del Capo	14,00€
Vecchio Amaro Del Capo Riserva del Centenario	45,00€
Limoncello dell'Isola	14,00€
Heritage Brandy Italiano Stravecchio	49,00€

Offene Weine

Vino della Casa Weiß oder Rot	0,1l	3,90€
	Karaffe 0,5l	13,80€

Vini Bianchi Weißweine

2018 „ Natum “ Terre di Chieti IGT BIO Vegan Agriverde Abbruzzen Rebsorte: Pecorino	4,30€	28,00€
2018 Roero Arneis DOCG Az. Agricola Abbona Piemont Rebsorte: Arneis	6,00€	39,00€
2018 Riesling Tr. „ Schloss Marienlay “ Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	4,50€	29,00€
2017 Lugana „Montunal „ DOC Az. Agr. Montonale Lombardei Rebsorte: Turbiana	5,40€	34,00€
2017 "Kaid" Sauvignon Blanc DOC Bio A. di Camporeale Sizilien Rebsorte: Sauvignon Blanc	6,00€	45,00€
2018 Chardonnay DOC Rauscedo Friaul Rebsorte: Chardonnay	4,30€	28,00€
2018 San Vincenzo Veneto Bianco IGT Anselmi Venetien Rebsorte: Garganega Chardonnay Sauvignon Blanc	4,80€	31,00€
2018 Clic IGT Vigna del Lauro Friaul Rebsorten: Riesling Friulano Chardonnay	4,80€	31,00€

Vini Rosati Roséweine

2017 Rosa di Notte Montonale Lombardei Rebsorte: Gropello Marzemino Sangiovese Barbera	5,40€	34,00€
---	-------	--------

Vini Rossi Rotweine

2016 Poggio alla Badiola Rosso Toscana IGT Mazzei Toscana Rebsorten: Sangiovese und Merlot	4,30€	28,00€
2017 Lagrein "Greif" DOC Kornell Südtirol Rebsorte: Lagrein	4,80€	34,00€
2017 Imprint Primitivo A.Mano Apulien Rebsorte: Primitivo	4,30€	28,00€
2016 Barbera d'Alba DOC Pio Cesare Piemont Rebsorte: Barbera	6,00€	39,00€
2016 Arvino Rosso Calabria IGT Statti kalabrien Rebsorte: Cabernet Sauvignon Gaglioppo	4,50€	29,00€
2017 Merlot Spier 1692 Spier Stellenbosch Südafrika Rebsorte: Merlot	5,00€	32,50€
2017 Vino Rosso "La Venga" Az. Agr. Montonale Lombardei Rebsorte: Marzemino Barbera	5,50€	39,00€
2016 Valpolicella Ripasso DOC Senza Fine Venetien Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	6,00€	39,00€
2016 Chateaux d'Aiguilhe Castillon Cotes de Bordeaux A.O.C. Frankreich Rebsorten: Merlot und Cabernet Franc	8,00€	55,00€

Vini Bianchi Weissweine

0,75l

Österreich

2015	Riesling "Smaragd Loibner Loibenberg" F.X. Pichler Wachau Rebsorte: Riesling	107,00€
2016	Grüner Veltliner "Smaragd Ried Loibenberg" F.X.Pichler Wachau Rebsorte: Grüner Veltliner	93,00€
2016	Grünen Veltliner "Fass 4" Ott Bernhard Wagram Rebsorte: Grünen Veltliner	38,00€

Deutschland

2015	Riesling Nies' chen GG Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	59,00€
2014	Riesling GG "Goldtröpfchen" Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	58,00€
2015	Riesling GG „ Josephshöfer „ Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte:	65,00€
2015	Riesling GG „ Kupfergrube „ Gut Hermannsberg Nahe Rebsorte: Riesling	49,00€

Frankreich

2015	Pouilly Fumé "La Demoiselle de Bourgeois" Henri Bourgeois Bourgogne Rebsorte: Sauvignon Blanc	63,00€
------	--	--------

Italien

2017	Grillo Vigna Mandranova DOC (BIO) Alessandro di Camporeale Sizilien Rebsorte: Grillo	44,00€
2017	"Bianco di Sei" Etna Bianco DOC Palmento Costanzo Sizilien Rebsorte: Carricante	45,00€
2015	Verdicchio Classico Superiore S. Antonucci DOC Cantina Santa Barbara Marken Rebsorte: Verdicchio	49,00€
2016	Cà Marcanda Vistamare IGT Gaja Toskana Rebsorten: Vermentino, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay	75,00€
2015	Chardonnay " L'Altro " DOC Pio Cesare Piemont Rebsorte: Chardonnay	35,00€
2016	Vino Bianco "Pratto" Cà dei Frati Lombardei Rebsorte: Turbiana Chardonnay Sauvignon Blanc	43,00€
2016	Flor di Uis Via de Romans Friaul Rebsorte: Malvasia Istriana Riesling Friulano	55,00€
2016	Sauvignon Blanc "Oberberg" Kornell Südtirol Rebsorte: Sauvignon Blanc	69,00€
2017	Pinot Grigio Kornell Südtirol Rebsorte: Pinot Grigio	36,00€
2016	Manzoni Bianco Fontanasanta Vigneti delle Dolomiti IGT Foradori Trentin Rebsorte: Incrocio Manzoni (Kreuzung aus Riesling und Pinot Bianco)	49,00€
2016	Doi Raps IGT Russolo Friaul Rebsorten: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc	30,00€

Digestivi

Averna	4cl	4,50€
Ramazotti	4cl	4,50€
Amaro Montenegro	4cl	4,50€
Limoncello Dell'Isola	4cl	4,80€

Caffè

Caffé Espresso	2,20€
Doppio Espresso	3,20€
Espresso Corretto Grappa	3,90€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,80€

Hochprozentiges sowie Longdrinks und Cocktails:
Fragen Sie bitte nach unserer Cocktailkarte.

Desserts

Dessert-Klassiker

Tiramisú Classico

Biscotti Savoiardi, Espresso und Mascarponecreme

5,80€

Auch koffeinfrei erhältlich!

Crema Catalana

Eier-Milchcreme mit Karamel und Pistazien

6,80€

Grand Cru Deep Chocolate Cake

Saftige Schokotarte aus Valrhona Edelkakao,
mit hausgemachtem Kokosnuss Sorbet "Del Fiore"

10,50€

Eine Sorte Del Fiore Gelato mit Waldbeeren

6,50€

Milcheis:

Vanille Madagaskar | Grand Cru Schokolade | Haselnuss Piemont

Gianduia Nougat | Joghurt & Honig

Sorbets

Zitrone & Ingwer | Mango & Lemon Grass | Kokos Sorbet

Erdbeere & Minze | Schokoladensorbet

Eis-Desserts

Haselnuss- und Nougat Eis

Brownies | Waldbeeren | Schokoladensauce

9,50€

Zitronen- und Erdbeeren Sorbet

Orangefilets | Minze | Pistazien

9,50€

Vanille und Schokoladeneis

Cookies | rote Johannisbeeren | Himbeersauce

9,50€

Vini Rossi

Rotweine

Italien

0,75l

2014	"Lazisa" Nero d'Avola Riserva DOC Rallo Sizilien Rebsorte: Nero d'Avola	49,00€
2016	Kaid Syrah Rosso DOC Sicilia Alessandro di Camporeale Sizilien Rebsorten: Syrah	45,00€
2015	Doppiozeta Noto Ross DOC Zisola Sizilien Rebsorte: Nero d'Avola	51,00€
2014	Effe Emme Terre Siciliane IGT Zisola Sizilien Rebsorten : Petit Verdot	51,00€
2015	Etna Rosso DOC " Contrada Santo Spirito" Palmento Costanzo Sizilien Rebsorten : Nerello Mascalese Nerello Cappuccio	65,00€
2015	Primitivo "Prima Mano" A.mano Apulien Rebsorten: Primitivo	39,00€
2015	Rocca Rubia Riserva DOC Santadi Sardinien Rebsorten: Carignano	39,00€
2014	Morellino di Scansano Riserva " IL Bronzone" DOCG Rebsorte: Sangiovese	39,00€
2015	Concerto di Fonterutoli Toscana IGT Mazzei Toskana Rebsorte: Sangiovese Cabernet Sauvignon	105,00€
2015	Rosso Toscana " Ilatraia " IGT Brancaia Toskana Rebsorte: Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	89,00€
2013	Vino Nobile di Montepulciano "Salco" DOCG Salcheto Toskana Rebsorten: Sangiovese (Prugnolo Gentile)	59,00€
2008	Chianti Classico "Gran Selezione" DOCG Mazzei Toskana Rebsorte: Sangiovese	65,00€
2015	Mix 36 Rosso Toscano IGT Mazzei Toskana Rebsorte: Sangiovese (36 Klone)	75,00€
2013	Brunello di Montalcino DOCG Pieve di Restuta di Gaja Toskana Rebsorte: Sangiovese Grosso	110,00€
2008	Carmenero IGT Ca del Bosco Lombardei Rebsorte: Carmenere	99,00€
2011	Sforzato della Valtellina "Ronco del Picchio" DOCG FAY Lombardei Rebsorte: Chiavennasca	78,00€
2015	Nebbiolo Langhe DOC La Spinetta Piemont Rebsorte: Nebbiolo	55,00€
2016	Barbera d'Alba "Fides" DOC Pio Cesare Piemont Rebsorte: Barbera	69,00€
2014	Barolo "Ornato" DOCG Pio Cesare Piemont Rebsorte: Nebbiolo	110,00€
2009	Merlot "Vistorta" DOC Conte Brandolini d'Adda Friaul Rebsorte: Merlot (aus 14 verschiedener Lagen)	57,00€
2014	Nero Magis Colli Orientali DOC Magis Friaul Rebsorten: Merlot, Pignolo	68,00€

Antipasti

Caponata Siciliana e Burrata Sizilianisches Gemüsespezialität "Agrodolce" mit Rosinen und Pinienkernen und geräuchertem Burrata (Sahne – Mozzarella aus Apulien) .	12,50€
Carpaccio Di Manzo Fein Geschnittenes, rohes U.S. Nebraska-Rind mit Zitronensaft, Olivenöl, Rucola und Parmesan	10,50€
Vitello Tonnato Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten, mit Kapern-Thunfischsauce	11,50€
Antipasto Caprese Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum, Olivenöl Extravergine	11,50€
Steak Tartare Piemonteser Art Feines und mageres Fleisch vom Rinderfilet. Auf Bestellung gehackt und mit Schalotten, Sellerie, Zitronensaft und Olivenöl angemacht. Auf Wunsch auch scharf (mit Peperoncino)!	16,50€

Taglieri

mit „Focaccina“ aus dem Ofen auf Holzbrettern serviert

Gemischter „Salumi“-Brett San Daniele Schinken, Salame, gebeiztes Rinderfilet	für zwei Personen	25,00€
Salame Nostrano aus dem Piemont		8,90€
San Daniele Schinken DOP, 18 Monate gereift		13,90€
Mit hauseigener Kräutermischung gebeiztes Rinderfilet		8,90€
Stellen Sie Ihr „Tagliere“ selbst zusammen:		
Bocconcini di San Daniele: in Kräuteröl eingelegte Schinkenwürfel und Zwiebel		8,90€
Caponata Siciliana: sizilianisches Gemüse "Agrodolce" mit Rosinen und Pinienkernen		6,90€
Artischockenherzen in Kräuteröl		4,90€
Eingelegtes Gemüse: Auberginen, Zucchini und Paprika		4,90€
Portion Oliven		3,90€
Büffelmozzarella DOP aus Battipaglia (Neapel)		5,90€
Geräucherte Burrata aus Apulien		5,90€

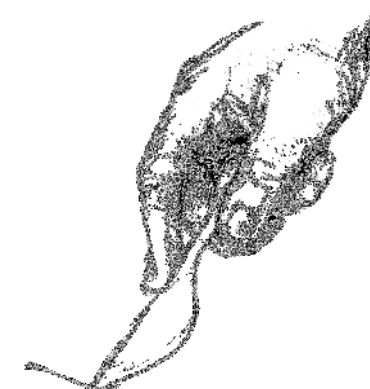
Pizze Classiche

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum	9,50€
Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Oregano, Kapern	10,50€
Maruzzella Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	11,30€
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, gekochter Hinterschinken ^K	11,30€
Salame Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami ^a ^K	11,30€
Crudo Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken ^K	12,50€
Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven, gekochter Hinterschinken ^K	12,50€
Diavola Tomatensauce, Mozzarella, scharfe neapolitanische Salami, scharfe Pepperoni	12,90€
Bufala Tomatensauce, Mozzarella Di Bufala Dop Aus Kampanien, frisches Basilikum	13,80€

Besondere Pizza – besondere Schneide-Technik!

Der **klassische Nero – Pizzaboden** ist besonders dünn und kross, und lässt sich deshalb viel besser **mit der Messerspitze** schneiden.

Einfach das Messer mit spitzem Winkel halten und ziehen!
(Auf Anfrage bringen wir Ihnen gerne auch ein Pizza-Rollmesser).



Pizze Speciali

Tre Formaggi

Gorgonzola, Büffelmozzarella Dop, Parmesan 12,80€

Bolognese

Tomatensauce, Mozzarella, hausgemachtes Ragòut Bolognese 12,30€

Norcina

Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia (Wurstspezialität aus Norcina) 12,80€

Melanzane

Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Auberginen vom Grill, scharfe Salami 12,80€

Vegetale

Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika (nicht scharf) 12,80€

Gabione

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Parmaschinken ^K 13,80€

Umbrichella

Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, schwarze Trüffelcreme 14,80€

Piemonte

Tomatensauce, Mozzarella, Vitello Tonnato (Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten, mit Kapern-Thunfischsauce) 14,80€

Straccetti

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Streifen vom Jungbullenfleisch, mit Knoblauch und mariniertem Rosmarin, Parmesan 14,80€

Wählen Sie Ihren Lieblings- Pizzaboden:

Classico: dünn und kross (33cm).

Soffice: hoch und saftig (28cm).

Integrale: aus Vollkornmehl. (33cm).

oder

Senza glutine*: aus glutenfreiem Mehl. (33cm).

Aufpreis 1,50€

*Nicht für Zöliakie-Betroffene geeignet, da alle Pizzas im selben Ofen gebacken werden.

Zusätzliche Zutaten:

Vegetarisch - Aufpreis je 2,00€,

Trüffel, Käse und Sonstige - Aufpreis Je 2,50€

P Phosphate / A Antioxidanten / K Konservierungsstoffe

Salate

mit ofenwarmer „focaccina“ serviert

Pomodoro e Mozzarella

Büffelmozzarella DOP aus Direktimport (Battipaglia) | Tomaten der Saison | Basilikum
kalt gepresster Olivenöl 14,50€

Rucola e Parmigiano

Rucola Salat | Tomaten | gehobeltem Parmesan | gegrillte Paprika | Balsamico Dressing 12,50€

Tonno e Olive

Gemischte Blattsalate | Rucola Salat | Tomaten | Thunfisch in Olivenöl | rote Zwiebeln |
Oliven | Karotten | Gurken | Zitronendressing 13,50€

Soncino e Gorgonzola

Feldsalat | gegrillte Austernpilze | Hähnchenbruststreifen |
gerösteter Sesam | Gorgonzoladressing 16,50€

Rucola-Avocado e Cipollotti

Avocado | Tomaten | Rucola | Kürbiskerne | frischer Basilikum |
Frühlingszwiebeln | Zitronendressing 15,50€

Vegetarische Hauptgerichte

Gegrilltes Gemüse der Saison

Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl Extravergine und frischen Kräutern 14,50€

Lasagna di Verdure

Lasagne gefüllt mit verschiedenen Gemüse der Saison und Parmesan 14,50€

Fisch

Pesce del Giorno – Fisch des Tages

Der fangfrische Fisch des Tages finden Sie in der Karte auf der ersten Umschlagseite.

Steaks vom Holzkohlegrill

Wir servieren unsere Steaks mit gegrilltem Gemüse und zerlassener Butter.

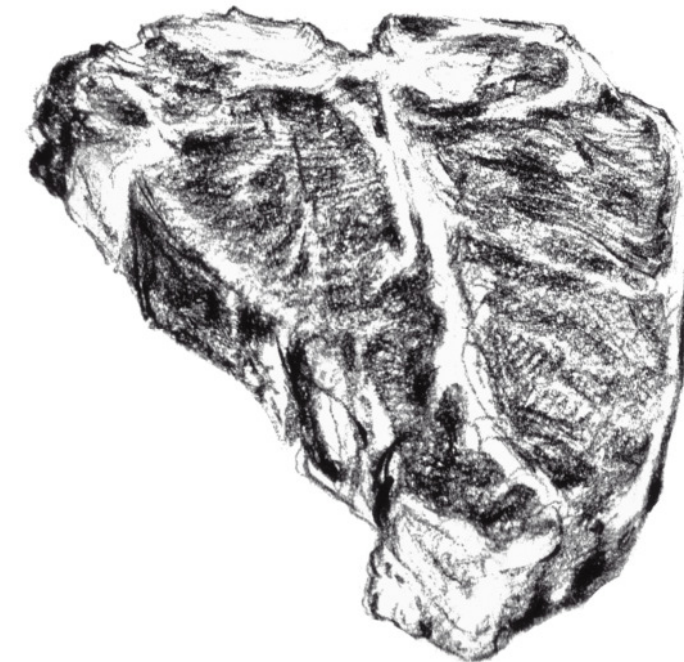
Tagliata Di Manzo Gegrillte Streifen aus dem Entrecôte vom Bayrischen Rind, saftig und würzig, mit Knoblauch, Rosmarin, zerlassener Butter und Parmesan. Auf Rucola Salat serviert.	22,50€
Entrecôte (ca. 300 Gr.) – Allgäu Von Aquitaine Blonde/ Simmenthal Rinder aus dem Allgäu, stark marmoriertes, fettdurchzogenes Steak mit Fettauge aus der unteren Lende..	31,50€
Rinderfilet (ca. 250 Gr.) – Uruguay Weidehaltung, Lafina Natural Beef Programm, Hereford	31,50€
Filet Mignon (ca. 180 Gr.)	25,50€
Striploin (ca. 250 Gr.) – Australien Jacks Creek, Black Angus, Weide- und Getreideaufzucht. Aromatisches Steak aus dem Roastbeef, mageres Fleisch mit Fett am Rand	29,50€
U.S. T-Bone Steak (ca. 600 Gr.) für 1-2 Personen – USA Nebraska U.S. Prime Beef Fein marmorierte Steaks, 250 Tage mit Mais gefütterte Angus Ochsen	59,00€
Schweinekotelett (ca. 300 Gr.) – „Mangalitz“ – Österreich in Österreich fördert die "Interessensgemeinschaft der Wollschweinzüchter Österreichs" den Erhalt der „Mangalitz“ Wollschweine. Der hochwertige Fettanteil und die natürliche Fütterung ergeben ein intensives und schmackhaftes Steak!	23,50€
Lammkoteletts (ca. 230 Gr.) – Irland Free Range Irish Lamb Das Lammfleisch stammt von jungen, irischen Frühlingstämmern, die auf den satten, grünen Wiesen Irlands weiden und aufgewachsen sind.	27,50€
Beilagen	je 4,80
Babykartoffeln aus dem Ofen mit Rosmarin Kartoffelgratin mit Sahne und Knoblauch überbacken Tomatensalat mit roten Zwiebeln Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten und Gurken	
Saucen	je 2,50€
Salmoriglio Schalotten, Zitrone, Knoblauch und Tomaten Chutney , leicht scharf und fruchtig Kräuterbutter , hausgemacht, frisch und aromatisch	

Dry Aged Beef

aus unserem Reifeschrank

**Am Knochen gereiftes Hochrippensteak vom Black Angus.
U.S. G.O.P. Prime Beef aus Nebraska.**

Pro Kg 98,00€



Sehen Sie in unseren Reifeschrank nach oder fragen Sie nach unserer Tagesliste mit den verfügbaren Steaks nach Sorte und Gewicht.