

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

6,50€

Woodland, Deutschland

Botanicals: Wachholder | 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 | Mädesüß | 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 €

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€



GINEPRO



CORIANDOLO



IRIS



FINOCCHIO
SELVATICO



LAVANDA



FOGLIE
D'ULIVO



TIMO



VERBENA



SALVIA

Aperitivi

Unsere "Bollicine" (Schaumweine)

"Rustico" Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Nino Franco Italien	0,1l 6,00€	0,75l 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€
mit Soda 4,80€

Pink Panther

Ramazzotti Rosato | Prosecco | Soda | Rosmarin | Zitrone

6,90€

Aperol Spritz

Prosecco | Aperol⁵ | Soda | Olive

6,90€

Matcha You Spritz

Matcha You | Prosecco | Soda | Frischgepresste Zitrone | Limette

6,90€

Matcha You Free

Matcha You | Soda | Frischgepresste Zitrone | Limette

5,90€

Campari Orange

Frischgepresster Orangensaft | Campari⁵ | Orange

8,50€

Campari Soda

Campari⁵ | 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€

Offene Weine

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

0,1l 0,75l

Vini Bianchi Weißweine

2017	A Mano Bianco IGT Amano Apulien Rebsorte: Fiano Greco	4,30€	28,00€
2017	Riesling Trocken Schloss Marienlay Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	4,50€	29,00€
2017	Lugana „ Montunal „ DOC 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€
2017	Chardonnay DOC Rauscedo Friaul Rebsorte: Chardonnay	4,30€	28,00€
2017	Mofete Etna Bianco DOC Bio Palmento Costanzo Sizilien Rebsorte: Zibibbo	5,00€	32,00€
2017	Clic IGT Vigna del Lauro Friaul Rebsorten: Riesling Friulano Chardonnay	4,80€	31,00€

Vini Rosati Roséweine

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

Vini Rossi Rotweine

2016	Poggio alla Badiola Rosso Toscana IGT Castello di Fonterutoli Toskana Rebsorten: Sangiovese und Merlot	4,30€	28,00€
2017	Nero d'Avola Donnatá DOC A. di Camporeale Sizilien Rebsorte: Nero d'Avola	4,50€	29,00€
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	Chianti Classico DOCG Mazzei Toskana Rebsorte: Sangiovese Malvasia Nera Colorino Merlot	6,00€	39,00€
2016	Merlot Spier 1692 Spier Stellenbosch Südafrika Rebsorte: Merlot	5,00€	32,50€
2015	"Mofete" Etna Rosso DOC , Palmento Costanzo , Sizilien Rebsorte: Carmenere	5,50€	39,00€
2016	Valpolicella Ripasso DOC Senza Fine Venetien Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina	6,00€	39,00€
2011	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€
2009	Morillon "Pfarrweingarten" Großen STK Lage Sattlerhof Steiermark Rebsorte: Morillon (Chardonnay)	99,00€

Deutschland

2015	Riesling Nies' chen GG Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	59,00€
2014	Riesling GG "Schloßberg" Vollrads Rheingau Rebsorte: Riesling	69,00€
2014	Riesling GG „ Josephshöfer „ Reichsgraf von Kesselstatt Mosel Rebsorte: Riesling	65,00€

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	Cá Marcanda Vistamare IGT Gaja Toskana Rebsorten: Vermentino, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay	75,00€
2015	Pio di Lei Langhe DOC Pio Cesare Piemont Rebsorte: Chardonnay	45,00€
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€

Vini Rossi

Rotweine

Deutschland		0,75l
2012	Pinot Noir "R" QbA Alte Graftschaft Baden Rebsorte: Pinor Noir	79,00€
Italien		
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	Achilles Terre Siciliane IGT Zisola Sizilien Rebsorte: Syrah	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	Rosso Toscana " Ilatraia " IGT Brancaia Toskana Rebsorte: Cabernet Sauvignon Petiti 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	12,50€
Sizilianisches Gemüsespezialität "Agrodolce" mit Rosinen und Pinienkernen und geräuchertem Burrata (Sahne – Mozzarella aus Apulien) .	
Carpaccio Di Manzo	10,50€
Fein Geschnittenes, rohes U.S. Nebraska-Rind mit Zitronensaft, Olivenöl, Rucola und Parmesan	
Vitello Tonnato	11,50€
Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten, mit Kapern-Thunfischsauce	
Antipasto Caprese	11,50€
Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten und Basilikum, Olivenöl Extravergine	
Steak Tartare Piemonteser Art	16,50€
Feines und mageres Fleisch vom Rinderfilet. Auf Bestellung gehackt und mit Schalotten, Sellerie, Zitronensaft und Olivenöl angemacht. Auf Wunsch auch scharf (mit Peperoncino)!	

Taglieri

mit „Focaccina“ aus dem Ofen auf Holzbrettern serviert

Gemischter „Salumi“-Brett	für zwei Personen	25,00€
San Daniele Schinken, Salame, gebeiztes Rinderfilet		
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€

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€

Avocado e Cipollotti

Avocado | Tomaten | Rucola | Kürbiskerne | frischer Basilikum |
Frühlingszwiebel | Zitronendressing

15,50€

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse der Saison mit Baby-Kartoffeln und Kräuter

Gedämpftes Gemüse der Saison mit Olivenöl Extravergine und
Babykartoffeln vom Ofen mit frischen Kräutern

17,50€

Steaks vom Holzkohlegrill

Wir servieren unsere Steaks mit gedämpftem Gemüse und zerlassener Butter.

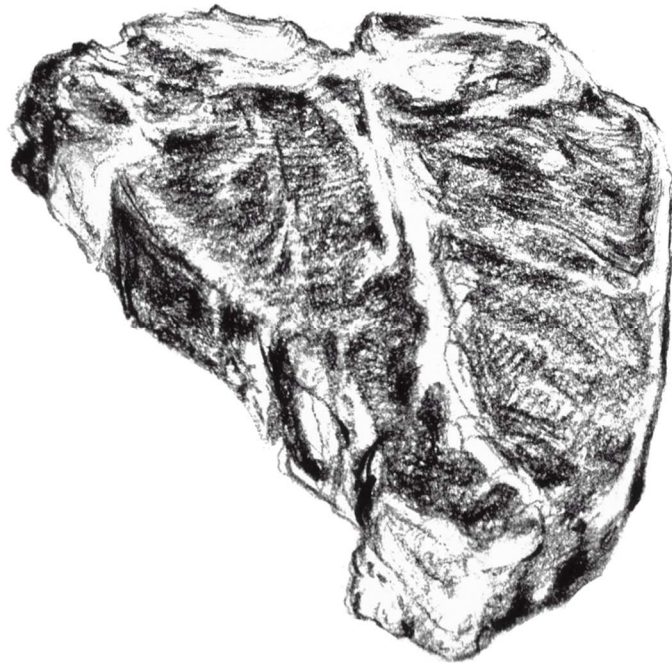
Tagliata Di Manzo	22,50€
Gegrillte Streifen aus dem Entrecôte des Bayrischen Jungbullens, saftig und würzig, mit Knoblauch, Rosmarin, zerlassener Butter und Parmesan. Auf Rucola Salat serviert.	
Entrecôte (ca. 300 Gr.) – Allgäu	31,50€
Vom Jungbullens mit Fettauge, Aquitane Blonde Kreuzung	
Rinderfilet (ca. 250 Gr.) – Uruguay	31,50€
Weidehaltung, Lafina Natural Beef Programm, Hereford	
Filet Mignon (ca. 180 Gr.)	25,50€
Striploin (ca. 250 Gr.) – Australien	29,50€
Jacks Creek Black Angus, Weide- und Getreideaufzucht	
U.S. T-Bone Steak (ca. 600 Gr.) für 1-2 Personen – USA	59,00€
Nebraska U.S. Prime Beef Fein marmorierte Steaks, 250 Tage mit Mais gefütterte Angus Ochsen	
Schweinekotelett (ca. 300 Gr.) – „Mangalitza“ – Österreich	23,50€
in Österreich fördert die "Interessensgemeinschaft der Wollschweinzüchter Österreichs" den Erhalt der „Mangalitza“ Wollschweine. Der hochwertige Fettanteil und die natürliche Fütterung ergeben ein intensives und schmackhaftes Steak!	
Lammkoteletts (ca. 230 Gr.) – Irland	27,50€
Free Range Irish Lamb Das Lammfleisch stammt von jungen, irischen Frühlingslämmern, die auf den satten, grünen Wiesen Irlands weiden und aufgewachsen sind.	
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.

Pizze Speciali

Tre Formaggi

Gorgonzola, Büffelmozzarella Dop, Parmesan 12,80€

Bolognese

Tomatensauce, Mozzarella, hausgemachtes Ragôut 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€

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€

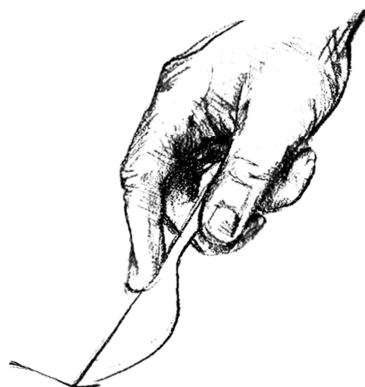
Bufala

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).



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
Giandua 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€

Digestivi

Averna	4cl	4,50€
Ramazzotti	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.



Vecchio Amaro del Capo[®]

Ein Kräuterkör 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™**

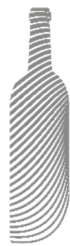
Vecchio Amaro del Capo™
RISERVA DEL CENTENARIO

**Limoncino
dell'Isola®**



4cl

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



nero
WF HANDELUNG

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€

Getränke

Alkoholfrei

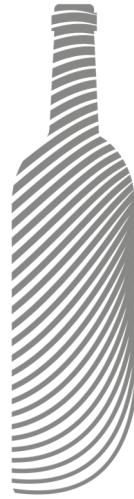
Mineralwasser Fiordilino Still oder Prickelnd	0,25 l	3,60€
Mineralwasser Fiordilino Still oder Prickelnd	0,75 l	6,20€
Coca Cola ¹	0,20 l	3,60€
Coca Cola Light ^{1,2}	0,20 l	3,60€
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,20 l	3,60€
Fanta Orange	0,20 l	3,60€
Mezzomix ⁵	0,33 l	3,70€
Apfelschorle Naturtrüb	0,40 l	3,90€
Weitere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

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€



nero
WEINHANDLUNG

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!

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

2017 Riesling Trocken | Schloss Marienlay | Reichsgraf von Kesselstatt | Mosel 29,00€
Rebsorte: Riesling

Denny

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

Bekim

2017 "Kaid" Sauvignon Blanc DOC | Alessandro di Camporeale | Sizilien 45,00€
Rebsorte: Sauvignon Blanc

Shala

2011 Amarone della Valpolicella " Pietro Dal Cero " DOCG | Ca dei Frati | Venetien 89,00€
Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Jacqueline

2017 Rosa di Notte | Montonale | Lombardei 34,00€
Rebsorte: Groppello | Marzemino | Sangiovese | Barbera

Francesco

2011 Chateaux d'Aiguilhe Castillon Cotes de Bordeaux A.O.C | Beau Valet .| Frankreich 55.00 €

Allergen-Kennzeichnung

Erdnuss

Keine Gerichte mit Erdnuss

Fisch

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

Hühnererei

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 (Savoiard-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 (Savoiard), 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