

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**.

ToGo – Karte
Täglich 12-22 Uhr Selbstabholung
Lieferservice
Täglich 17:00 -21:30 Uhr
Tel: 089-21019060
im Umkreis von 5 km
Liefergebühr je Lieferung 5,90€ - ab 30€ frei Haus

Vorspeise

Vitello Tonnato Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten, mit Kapern-Thunfischsauce	11,50€
Antipasto Caprese Büffelmozzarella DOP, Ochseherzen Tomaten und Basilikum, Olivenöl Extravergine	11,50€
Meeresfrüchte Salat Gamberoni (Garnele), Oktopus, Oliven, Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl-Zitrone Marinade	18,50€
Steak Tartare Piemonteser Art Feines und mageres Fleisch vom Rinderfilet. Mit Schalotten, Sellerie, Zitronensaft und Olivenöl angemacht. Auf Wunsch auch scharf (mit Peperoncino)	16,50€
Carpaccio Di Manzo Fein Geschnittenes, rohes U.S. Nebraska-Rind mit Zitronensaft, Olivenöl, Rucola und Parmesan	10,50€

Hamburger

Unsere Hamburger werden mit Pommes oder nach Wunsch Süßkartoffeln serviert

Hamburger Classico Butter Brot - Rindfleisch (Controfiletto) – Wildkräuter Salat – Tomaten – rote Zwiebeln Nero Rind Jus – Barbecue	15,80
Focaccia all'Italiana Nero Classic focaccia – Tagliata Manzo – Mozzarella di Bufala – Feldsalat – Pomodoro	15,80
Planty of Burger – Plant-Based Burger (vegan) Vollkornbrot (Vegan) – Hamburger (aus Sonnenblumen-, Erbsenproteinbasis und Rote Beete) – gegrillte Paprika – Wildkräuter Salat – Olivenöl – Rote Zwiebeln	15,80

Lasagne

Lasagna ai Porcini Steinpilz-Lasagne mit Parmesan- Steinpilzen Sauce	14,90€
Lasagna Classica Classic Lasagna mit Fleischragout und Pane Carasau aus Sardinien	14,90€
Lasagna di Pesce Fisch-Lasagne mit gemischtem Fischragout	14,90€

Taglieri

Salame Nostrano aus Basilikata	8,90€
San Daniele Schinken DOP, 18 Monate gereift	13,90€
Mit hauseigener Kräutermischung gebeiztes Rinderfilet	8,90€
Grissini senza Glutine Hausgemachte Grissini, glutenfrei mit Rosmarin Olivenöl und Oregano	6,80€
Caponata Siciliana sizilianisches Gemüse "Agrodolce" mit Rosinen und Pinienkernen	6,90€
Artischockenherzen in Kräuteröl Eingelegtes Gemüse: Auberginen, Zucchini und Paprika	4,90€
Portion Oliven	3,90€
Büffelmozzarella DOP aus Battipaglia (Neapel)	5,90€

Salate

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 frisches Basilikum Frühlingszwiebeln Zitronendressing	15,50€

Vegetarische Hauptgerichte

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

Steaks vom Holzkohlegrill

Wir servieren unsere Steaks mit gegrilltem Gemüse und zerlassener Butter.

Tagliata Di Manzo	22,50€
Gegrillte Streifen vom Entrecôte vom bayrischen Rind, saftig und würzig, mit Knoblauch, Rosmarin, zerlassener Butter und Parmesan. auf Rucola Salat serviert.	
Entrecôte (ca. 300 Gr.) – Allgäu	31,50€
Von Aquitane Blonde/ Simmenthal Rinder aus dem Allgäu, stark marmoriertes, fettdurchzogenes Steak mit Fettauge aus der unteren Lende.	
Striploin (ca. 250 Gr.) – Australien	29,50€
Jacks Creek, Black Angus, Weide- und Getreideaufzucht. Aromatisches Steak aus dem Roastbeef, mageres Fleisch mit Fett am Rand	
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!	

Beilagen

	je 4,80
Pommes Klassik	
Süßkartoffel Pommes	
Tomatensalat mit roten Zwiebeln	
Gemischter Salat mit Karotten, Tomaten und Gurken	
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl Extravergine und frischen Kräutern	

Saucen

Mango Chutney , leicht scharf und fruchtig	je 2,50€
Nero Rinder Jus	je 3,50€
Barbecue Sauce	je 3,50€
Grüne Pfeffer Sauce	je 3,50€

Pizza

Margherita	9,50€
Tomatensauce, Mozzarella, frisches Basilikum	
Napoli	10,50€
Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Oregano, Kapern	
Maruzzella	11,30€
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel	
Prosciutto e Funghi	11,30€
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, gekochter Hinterschinken k	
Salame	11,30€
Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami a,k	
Tre Formaggi	12,80€
Gorgonzola, Büffelmozzarella DOP, Parmesan	
Crudo	12,50€
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken k	
Bolognese	12,30€
Tomatensauce, Mozzarella, hausgemachtes Ragôut Bolognese	
Quattro stagioni	12,50€
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Oliven, gekochter Hinterschinken	
Diavola	12,90€
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe neapolitanische Salami, scharfe Pepperoni	
Norcina	12,80€
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia	
Melanzane	12,80€
Tomatensauce, Mozzarella, eingelegte Auberginen vom Grill, scharfe Salami	
Vegetale	12,80€
Tomatensauce, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika (nicht scharf)	
Gabione	13,80€
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan, Parmaschinken k	
Bufala	13,80€
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala DOP aus Kampanien, frisches Basilikum	
Umbrichella	14,80€
Tomatensauce, Mozzarella, Radicchio, schwarze Trüffelcreme	
Piemonte	14,80€
Tomatensauce, Mozzarella, Vitello Tonnato (Kalbsfleisch dünn geschnitten mit Kapern-Thunfischsauce)	
Straccetti	14,80€
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Streifen vom Jungbullen-Entrecôte mit Knoblauch und Rosmarin mariniert, Parmesan	

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€

Zusätzliche Zutaten:

Vegetarisch - Aufpreis je 2,00€ / Trüffelcreme, Käse und Sonstige - **Aufpreis Je 2,50€**

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

Nero Feinkost

Crema al Pecorino Romano & Tartufo Nero	7,90€
Crema aus römischem Schafskäse & Schwarztrüffel 90 gr. – Umbrien	
Aceto Balsamico 6 anni	9,90€
Balsamessig aus Modena von Giuseppe Giusti 6 Jahre alt 250 ml – Emilia-Romagna	
Aceto Balsamico 20 anni	45,00€
Balsamessig aus Modena von Giuseppe Giusti 20 Jahre alt 250 ml – Emilia-Romagna	
Spaghetti	2,95€
Spaghetti aus Hartweizenmehl 500 gr. – Masciarelli- Abruzzen	
Tagliolini	2,95€
Tagliolini aus Hartweizenmehl 500 gr.- Masciarelli- Abruzzen	
Penne Rigate	2,95€
Tagliolini aus Hartweizenmehl 500 gr.- Masciarelli- Abruzzen	
Paccheri	3,90€
Tagliolini aus Hartweizenmehl 500 gr.- Masciarelli- Abruzzen	
Anelloni	3,90€
Tagliolini aus Hartweizenmehl 500 gr.- Masciarelli- Abruzzen	
Pomodoro Pelato di Puglia	1,70€
Geschälte Tomaten 400 gr. – Rossogargano - Apulien	
Pomodorini di Puglia	1,90€
Kirschtomaten 400 gr. – Rossogargano - Apulien	
Peperoncini farciti al Tonno	10,90€
mit Thunfisch gefüllte Kirschk Pfefferoni 280 gr – Triveri -Abruzzen	
Pomodori secchi	7,90€
Getrocknete Tomaten 280 gr. - Triveri -Abruzzen	
Pasta di Carciofi	7,50€
Artischocken Creme 160 gr. – Triveri -Abruzzen	
Pasta di Olive Nere	6,50€
Schwarze Oliven Creme 160 gr. – Triveri -Abruzzen	
Pasta di Pomodori Secchi	6,10€
Getrocknete Tomaten Creme 160 gr. – Triveri -Abruzzen	
Rosso forte	8,90€
Fein Gemahlener peperoncino 170 gr. – Triveri -Abruzzen	
Pesto „alla Genovese“	7,50€
Basilikum Pesto 160 gr. – Triveri -Abruzzen	
Sugo di Funghi Porcini	4,10€
Tomatensauce mit Steinpilze 220 gr. – Triveri -Abruzzen	

Dessert

Tiramisú Classico	
Biscotti Savoiaardi, Espresso und Mascarponecreme	4,80€

Gelato

130ml-Becher 2,99€
500ml-Becher 6,99€

Milcheis

BIO Grand Cru Schokolade | BIO Vanille Madagaskar | BIO Haselnuss Piemont | BIO Gianduia
Nougat | Joghurt und Honig

Sorbets

BIO Schokoladen-Sorbet | BIO Zitrone-Ingwer Sorbet | BIO Erdbeer-Minze Sorbet | Junge
Kokosnuss Sorbet | Mango-Lemongrass Sorbet

Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser Fiordilino, Still oder Prickelnd	0,75 l	2,90€
Coca Cola ¹	0,20 l	2,80€
Coca Cola Light ^{1,2}	0,20 l	2,80€
Coca Cola Zero ^{1,2}	0,20 l	2,80€
Fanta	0,20 l	2,80€
Balis–Basilikum, Ingwer (Vegan, Glutenfrei)	0,25 l	2,80€
Monaco Tonic Water	0,23 l	2,90€
Monaco Ginger Ale	0,23 l	2,90€
Monaco Bitter Lemon	0,23 l	2,90€
Mezzo Mix ⁵	0,33l	2,90€
Fever-Tree Elderflower Tonic Water ⁴	0,20l	2,90€
Fever-Mediterranean Tonic Water ⁴	0,20l	2,90€
Fever-Premium Indian Tonic Water ⁴	0,20l	2,90€
Fever-Tree Elderflower Tonic Water ⁴	0,20l	2,90€

Weine

Beachten Sie bitte, dass dies nur ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte ist.
Gerne können Ihnen weitere Weine anbieten.

Weiß

	Prosecco di Valdobbiadene DOCG Nino Franco Venetien	0,75 l	14,90€
2018	„Benedé, Bianco di Sicilia A. di Camporeale Sizilien	0,75l	9,90€
2018	„Kaid“ Sauvignon Blan Sicilia DOC	0,75 l	17,00€
2019	Vermentino di Toscana DOC Belvento Toskana	0,75 l	12,90€
2018	Soave Classico "Vin Soave" DOC Bio Inama Sizilien	0,75 l	12,90€
2019	Chardonnay DOC Rauscedo Friaul	0,75 l	12,90 €
2019	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cantina Santa Barbara Marken	0,75 l	10,90€

Rot

2018	„Donnata“ Nero d'Avola DOC Bio A. di Camporeale Sizilien	0,75 l	9,90€
2015	Grifo Nero Pinot Nero IGT Russolo Friaul	0,75 l	15,00€
2018	Barbera d'Alba DOC Enzo Boglietti Piemont	0,75 l	16,00€
2016	Montepulciano d'Abbruzzo " Caldaria" DOC Agriverde Abbruzzen	0,75 l	14,50€
2017	Vino Rosso "La Venga" Az. Agr. Montonale Lombardei	0,75 l	16,90€
2018	Etna Rosso DOC Tenuta delle Terre Nere Sizilien	0,75 l	19,00€
2014	Chianti Classico DOCG Poggio Scalette Toskana	0,75 l	19,00€
2015	"Brecciato" Castel del Monte DOP Ognissole Apulien	0,75 l	14,90€

Bier

	Olchinger natur Hell Manufactur Bier	0,33 l	2,90€
--	--------------------------------------	--------	-------

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 Giandua, Eis Dessert (Brownies und Cookies), Lasagna Vegetale

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), Lasagna Vegetale, 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), Lasagna Vegetale, 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), Lasagna Vegetale, Kartoffelgratin, Grand Cru Chocolate Cake (Haselnuss), Haselnuss Eis, Giandua 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 (Savoardi-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 (Savoardi), 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