



**Menú**

Speisekarte

- Zuppa di pomodoro** 8.6  
Tomatensuppe
  - Minestrone** 9.5  
Italienische Gemüsesuppe
  - Zuppa di Pesce** 15.9  
Fischsuppe
- 

- Insalata Mista** 10.5  
Gemischter Salat der Saison
- Insalata Rucola** 14.9  
Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten  
und Parmesan
- Insalata Pollo** 17.2  
Salat der Saison mit Hähnchenbrust, Champignons  
und Caesar-Dressing
- Insalata Polpo** 19.2  
Salat der Saison mit gegrilltem Oktopus
- Insalata Gamberoni** 22.5  
Salat der Saison mit gegrillten Garnelen und Knoblauch

## Zuppa

Suppe

## Insalata

Salat

🕒	<b>Bruschetta</b>	9.5
	Geröstetes Brot mit Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Zwiebeln	
🕒	<b>Caprese</b>	14.5
	Weißer Büffelkäse, Tomaten und Basilikum	
🕒	<b>Formaggio misto</b>	16.5
	Käseplatte mit Oliven und Honig	
	<b>Vitello tonnato</b>	16.5
	Gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	
	<b>Rinder-Carpaccio</b>	17.8
	Hauchdünn geschnittenes Rinderfleisch	
	<b>Tagliere Rustica</b>	16.8
	Rustikales Holzbrett mit italienischer Wurstvariation, Käse und Oliven	
	<b>Antipasto misto</b>	24.5
	Vorspeisevariation nach Art des Hauses	

## Antipasto

Vorspeise

 <b>Spaghetti alla genovese</b>	14.5
Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Pinienkernen	
 <b>Paccheri alla norma</b>	15.8
Röhrennudeln mit Aubergine und Ricotta-Käse in Tomatensugo	
<b>Lasagne Classico</b>	18.2
Italienischer Nudelauflauf mit Hackfleisch vom Kalb in Tomaten-Sahne-Sauce	
<b>Tagliatelle con Pollo</b>	18.2
Selbstgemachte Bandnudeln mit Hühnchenbrust-Stücken und Gemüse in einer Tomaten-Sahne-Sauce	
<b>Paccheri con Polpo alla Pizzaiola</b>	19.5
Große Röhren-Nudeln mit Oktopus in einer würzigen Tomaten-Oliven-Kapern Sauce	
<b>Paccheri con Tonno Fresco</b>	19.8
Röhren-Nudeln mit frischem Thunfisch, Kapern und Oliven in Tomatensugo	
 <b>Ravioli ricotta e spinaci</b>	18.8
Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Spinat in Butter-Salbei-Sauce	
<b>Linguine ai Frutti di Mare</b>	19.8
Flache Spaghetti mit Meeresfrüchten in Knoblauch Olivenöl	
<b>Linguine con Gamberoni e Zucchine</b>	19.8
Flache Spaghetti mit Garnelen und Zucchini in Knoblauch Olivenöl	
<b>Tagliatelle filetto</b>	19.9
Selbstgemachte Bandnudeln mit Rinderfilet-Stücken, frischen Champignons in einer Tomatensugo	
<b>Tagliatelle con Salmone e spinaci</b>	19.9
Bandnudeln mit frischem Lachs und Baby-Spinat in einer Rahmensauce	

## Bio-Pasta

### Bio-Nudeln

**Schon gewusst?**  
 Unsere Bio-Nudeln werden mit biologisch angebautem Getreide zubereitet, frei von synthetischen Pestiziden und Düngemitteln. Ein nachhaltiger Genuss – köstlich und umweltfreundlich.

 <b>Pinsa Margherita</b>	9.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Basilikum	
<b>Pinsa Salami</b>	14.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Salami	
 <b>Pinsa Italia</b>	14.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, frischen Tomaten und Rucola	
 <b>Pinsa Vegetaria</b>	14.9
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und mediterranes Gemüse	
<b>Pinsa Salame Piccante e Gorgonzola</b>	15.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, scharfer Salami und Gorgonzola Käse	
<b>Pinsa Romana</b>	15.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, gekochtem Schinken und Champignons	
<b>Pinsa Parma</b>	17.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
<b>Pinsa Frutti di Mare</b>	17.9
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse und Meeresfrüchten	
<b>Pinsa Spinaci e salmone</b>	19.2
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, Spinat und frischem Lachs	
<b>Pinsa con Tonno Fresco e cipolla</b>	19.5
mit Tomatensauce, Fior di Latte Käse, frischer Thunfisch und Zwiebeln	

## Pinsa

Ein luftig-knuspriger Teig aus einer besonderen Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl. Die ovale Form und die fluffige Textur machen sie unverwechselbar.

Unsere Pinsa wird mit frischen, hochwertigen Zutaten belegt – von klassischen italienischen Kombinationen bis hin zu kreativen Variationen. Perfekt für alle, die das Besondere lieben!

**Petto di pollo alla griglia** 22.5

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

**Scaloppina alla Milanese** 25.9

Parniertes Kalbsschnitzel mit gegrillten Gemüse und Rosmarinkartoffeln

**Saltimbocca alla Romana** 26.9

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in einer Weißweinsauce mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

**Bistecca Griglia** 30.9

Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

**Filetto alla Griglia** 35.9

Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

**Filetto al Pepe Verde** 38.9

Rinderfilet in grüner Pfeffer-Cognac-Rahmsöße mit Gemüse der Saison und Gnocchi

**Surf & Turf** 42.9

Rinderfilet mit Gambas dazu gemischter Salat und Spaghetti aglio e olio

---

**Salmone alla Griglia** 29.5

Gegrilltes Lachsfilet

**Branzino alla Griglia** 28.5

Gegrillte Wolfsbarschfilets

**Gamberoni alla Griglia** 28.5

Gegrillte Riesengarnelen

**Bistecca di Tonno** 35.8

Gebratenes Thunfischsteak mit Sesam

**Carne**  
Fleisch

**Pesce**  
Fisch

Wir servieren unseren Fisch mit Rosmarinkartoffeln oder Spaghetti Aglio Olio. Dazu Gemüse oder ein kleiner Beilagensalat.

Wir bereiten ausschließlich fangfrischen Fisch zu. Bitte fragen Sie nach unserem Tagesangebot.

- Affogato** 6.9  
eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch  
aufgebrühtem Espresso
- Gelato** 7.5  
2 Kugeln Eis mit Früchten
- Panna Cotta** 7.5  
mit Früchten
- Tiramisu** 8.9

**Dolce**  
Dessert

# Bevande

Getränke

## Acqua Morelli

*Still oder Spritz*

0.25l 2.8 0.75l 7.0

## Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta Orange

0.2l 3.2

## Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Rhabarbernektar

0.2l 3.0 0.4l 5.5

## Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water

0.2l 3.3

## Rhabarber-, Apfel-, Maracujaschorle

0.2l 3.0 0.4l 5.5

---

## Hohenfelder Pils

0.3l 3.5 0.4l 4.4

## Hohenfelder Kellerbier

0.3l 3.5 0.4l 4.4

## Hohenfelder Dunkel vom Fass

0.3l 3.5 0.4l 4.4

## Hohenfelder Weizen vom Fass

0.5l 5.5

## Hohenfelder Weizen Alkoholfrei

0.5l 5.5

## Birra Moretti

0.33l 3.5

## Alkoholfreies Bier

0.33l 3.7

Alkoholfreie  
Getränke

Bier

Weinschorle	0.2l	5.5
Campari pur	5cl	5.5
Campari soda	5cl	5.5
Campari orange	5cl	6.3

**Hugo** 8.0

Prosecco mit Holundersirup, Soda und frischer Minze

**Aperol Spritz** 8.0

Aperol mit Prosecco und Soda

**Lillet Wild Berry** 8.0

---

**Amaretto** 2cl 2.6

**Averna** 2cl 2.6

**Jägermeister** 2cl 2.6

**Sambuca** 2cl 2.6

**Ramazotti** 2cl 2.6

**Montenegro** 2cl 2.6

**Limoncello** 2cl 2.7

**Baileys** 2cl 3.1

**Grappa della casa** 2cl 3.5

**Vecchia Romagna** 4cl 4.5

**Martini bianco** 5cl 4.9

## Aperitifs

## Digestif

## Heißgetränke

Espresso	2.7
Espresso macchiato	2.9
Espresso doppio	4.6
Espresso corretto	5.5
Mit Grappa oder Vecchia Romagna	
Kaffee Crema	3.2
Cappuccino	3.2
Milchkaffee	3.9
Latte macchiato	4.2
Tee	3.8
Verschiedene Sorten	
Schokolade	3.9

Das NERI steht für traditionelle,  
italienische Küche.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns  
verwöhnen und genießen Sie in  
moderner und gemütlicher  
Atmosphäre unsere Speisen.

Wir heißen Sie herzlich Willkommen.



Die allergenen Zutaten können in einer gesonderten  
Liste eingesehen werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.