

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

**Herzlich Willkommen in unserem
Pizzeria Ristorante „Da Nero“.**

Original italienische Küche!

Genießen Sie in italienischer Atmosphäre unsere kreative Küche aus dem Herzen Italiens und lassen Sie sich verwöhnen von Vorspeisen, Pizza, Pasta, Fisch, Fleisch bis zum Dessert.

BUSINESS-Mittagsmenü

*Wir bieten Ihnen von Montag bis Freitag täglich wechselnde Mittagsgerichte in der Zeit von 11.30 bis 14.30 Uhr.
Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen!*

FIRMENEVENTS | PRIVATE FEIERN

Für Feierlichkeiten jeglicher Art, (Familien- oder Betriebsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen etc.)

CATERING PRO „Da Nero“.

*Ihr kulinarischer Begleiter bei Veranstaltungen.
Ob bei der Organisation Ihres Familienfestes, Ihrer Weihnachtsfeier oder eines Geschäftsessen – wir sind gerne für Sie da. Drinnen oder draußen, mit individueller Dekoration oder zusätzlichem Service personal.*

Sie möchten reservieren?

*Dann buchen Sie doch gleich persönlich bei uns.
Wir Ihnen auch gerne für weitere Informationen zur Verfügung.*

Genießen Sie die Zeit bei „Da Nero“.

*„Da Nero“Team
wünschen buon appetito!*

*Pizzeria Ristorante Da Nero | Mosel Straße 2b | 63452 Hanau Nord
Fon: 06181 180 454 0 | Facebook: Pizzeria Ristorante Da Nero | www.da-nero.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 11.30 bis 14.30 & 17 bis 22 Uhr | Sa. 17 bis 22 Uhr
warme Küche bis 21.00 Uhr | Sonntag Ruhetag!
Alle Speisen auch zum Mitnehmen! Kein Lieferservice!*

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

APERITIVI - APERITIFS

Aperol^{4,8} Spritz <i>Aperol, Prosecco DOC</i>	15,0% Vol.	0,1l	5,90
Campari⁴ Soda <i>Schlicht und einfach ist der Drink der perfekte Aperitif mit Soda</i>	25,0% Vol.	4cl	4,90
Campari⁴ Orange <i>Schlicht und einfach ist der Drink der perfekte Aperitif mit Orange</i>	25,0% Vol.	4cl	5,50

ZUPPE - SUPPEN

30a. Tomatensuppe <i>Cremige Tomatensuppe nach originalem Familienrezept</i>	6,50
31a. Minestrone^{c,g,i,j} <i>Ital. Gemüsesuppe (Eintopf) mit frischem Gemüse zubereitet</i>	7,00
32a. Stracciatella^{c,g,i,j} <i>Fleischbrühe mit geschlagenem Ei^c</i>	6,50
33a. Tortellini in brodo^{c,g,i,j} <i>gefüllte Nudelkissen^a in Fleischbrühe</i>	6,50

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

ANTIPASTI - VORSPEISEN

34a. Tomatensalat <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Olivenöl</i>	7,50
35a. Caprese <i>Mozzarella "Fior di Latte"^g mit Tomaten, Olivenöl extra vergine, Basilikum und grob gemahlenem Pfeffer</i>	9,00
36a. Carpaccio di manzo <i>Hauchdünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola Salat, Zitronen-Olivenöl angemacht und gehobelem Grana Padano DOP^g</i>	12,50
37a. Meeresfrüchtesalat <i>Meeresfrüchte^d mit Knoblauch, Petersilie und Zitronen-Olivenöl-Marinade</i>	12,50

INSALATA - SALATE

38a. Bunter Beilagensalat <i>Beilagen Salat mit einfachem Dressing</i>	6,00
39a. Klassischer Rucolasalat <i>mit frischen Champignons und gehobelem Grana Padano DOP^g</i>	10,00
40a. Chefsalat <i>Salat mit Tom., Gurken, Hinterschinken^{3,11}, Käse^g, Ei^c und Thunfisch^d</i>	9,00
41a. Putenbrustsalat <i>Salat mit Tomaten, Gurken und gebratene Putenbruststreifen</i>	9,50
42a. Salat Primavera <i>Salat mit Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebeln, Schafskäse^g und Paprika</i>	9,50
43a. Salat Contadina <i>Salat mit Tomaten, Gurken, schwarze Oliven^g, Peperoni, Artischocken und Schafskäse^g</i>	9,50

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

PIZZA ^{a1}

01. „Margherita“	7,00
mit Tomaten und Käse ^g	
02. „Napoli“	8,00
mit Tomaten, Käse ^g und Salami ^{3,4,12}	
03. „Prosciutto“	8,00
mit Tomaten, Käse ^g , Hinterschinken ^{3,11}	
04. „Funghi“	8,00
mit Tomaten, Käse ^g und frische Champignons	
05. „Picante“	8,50
mit Tomaten, Käse ^g und Peperoniwurst ^{3,4,12} - Pikant -	
06. „Hawaii“	8,50
mit Tomaten, Käse ^g , Hinterschinken ^{3,11} und Ananas	
07. „Calzone“ - zugeklappt -	9,00
mit Tomaten, Käse ^g , Salami ^{3,4,12} , Hinterschinken ^{3,11} und fr. Champignons	
08. „Italia“	9,50
mit Tomaten, Mozzarella "Fior di Latte" ^g und Basilikum	
09. „Romana“	10,50
mit Tomaten, Käse ^g , Salami ^{3,4,12} , frischen Champignons, Artischocken, Peperoni und schwarze Oliven ^g	
10. „Tutto carne“	12,50
mit Bolognesesauce ⁱ , Käse ^g , Hinterschinken ^{3,11} , Salami ^{3,4,12} und Peperoniwurst ^{3,4,12}	
11. „Tonno“	10,00
mit Tomaten, Käse ^g , Thunfisch ^d , Knoblauch und Zwiebeln	
12. „Marinara“	10,50
mit Tomaten, Knoblauch und Meeresfrüchten ^d	
13. „Rucola“	13,00
mit Tomaten, Mozzarella "Fior di Latte" ^g , Parmaschinken DOP, Grana Padano DOP ^g und frischem Rucola	
14. „Verdura fresca“	13,50
mit Tomaten, Brokkoli, Auberginen, Zucchini und Paprika (fr. Gemüse)	
15. „Quattro stagioni“	10,00
mit Tomaten, Käse ^g , Salami ^{3,4,12} , Hinterschinken ^{3,11} , Artischocken und frischen Champignons	

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

PIZZA ^{a1}

16. „Braccio di ferro“	11,00
<i>mit Tomaten, Gorgonzola^g, Spinat und Ei^c</i>	
17. „Capricciosa“	9,50
<i>mit Tomaten, Käse^g, Salami^{3,4,12}, Hinterschinken^{3,11}, Zwiebeln u. Paprika</i>	
18. „Contadina“	11,50
<i>mit Tomaten, Käse^g, Brokkoli und Salsiccia (Ital. Grillwurst)</i>	
19. „Quattro formaggi“	11,00
<i>mit Tom., Mozzarella "Fior di Latte"^g, Edamer^g, Gorgonzola^g und Grana^g</i>	
20. „Vesuvio“	9,00
<i>mit Tom., Käse^g, Sardellen^d, schwarze Oliven^g, Knoblauch und Peperoncini</i>	
21. „'O sole mio“	9,50
<i>mit Tom., Käse^g, Salami^{3,4,12}, Peperoni, Sardellen^d und schwarze Oliven^g</i>	
22. „Mare e Monti“	10,50
<i>mit Tomaten, Käse^g, Shrimps^d, Knoblauch und Spinat</i>	
23. „Rustica“	9,50
<i>mit Tom., Käse^g, Salami^{3,4,12}, Zwiebeln, Sardellen^d und schwarze Oliven^g</i>	
24. „Diavolo“	10,00
<i>mit Tom., Käse^g, rote Zwiebeln, Peperoniwurst^{3,4,12}, Paprika und Peperoni</i>	
25. „Vegetaria“	9,50
<i>mit Tomaten, Käse^g, Mais, Zwiebeln, Artischocken und fr. Champignons</i>	
26. „Mexicana“	9,50
<i>mit Tomaten, Käse^g, Kidneybohnen³, Mais, Peperoni und Zwiebeln</i>	
27. „Greca“	10,00
<i>mit Tomaten, Schafskäse^g, Zwiebeln, Knoblauch und schwarze Oliven^g</i>	
28. „Pizza pane“ classica	6,50
<i>Pizzabrot^{a,c} mit Tomaten, Knoblauch und Oregano</i>	
29. „Pizza pane“ in bianco	6,00
<i>Pizzabrot^{a,c} mit Olivenöl und Rosmarin</i>	

Extrabelag:

<i>Peperoncini, Mais, Ananas, Knob., Schwarze Oliven^g, Peperoni, Paprika, Ei^c, Bohnen</i>	<i>je</i>	<i>1,50</i>
<i>Käse^g, rote Zwiebeln, Artischocken, Salami^{3,4,12}, fr. Champignons, Sardellen^d, Schinken, Peperoniwurst^{3,4,12}, Rucola, Spinat</i>	<i>je</i>	<i>2,50</i>
<i>Mozzarella "Fior di Latte"^g, Grana^g gehobelt, Gorgonzola^g, Schafskäse^g, Thunfisch^d, Bolognesesauceⁱ</i>	<i>je</i>	<i>3,00</i>
<i>Parmaschinken, Meeresfrüchte^d, Salsiccia (Ital. Grillwurst), Frisches Gemüse, Shrimps^d</i>	<i>je</i>	<i>3,50</i>

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

PASTA - SPAGHETTI ^{a1}

- | | |
|--|-------|
| 30. Spaghetti Napoli
<i>mit Original Neapolitanische Tomatensauce und Basilikum</i> | 8,00 |
| 31. Spaghetti aglio, olio e peperoncino
<i>mit Peperoncini, Tomatenstücken und Blatt Petersilie</i> | 8,00 |
| 32. Spaghetti alla bolognese
<i>mit Hackfleischsauceⁱ</i> | 9,00 |
| 33. Spaghetti alla carbonara
<i>in Sahnesauce^g mit Hinterschinken^{3,11} und Ei^c</i> | 8,50 |
| 34. Spaghetti alla carbonara italiana art
<i>in Butter^g gebraten mit Speck und Ei^c</i> | 9,00 |
| 35. Spaghetti al cartoccio
<i>mit Meeresfrüchten^d in leicht pikanter Tomatensauce</i> | 12,00 |
| 36. Spaghetti alle vongole
<i>mit Venusmuscheln^d</i> | 11,50 |

PASTA - TORTELLINI ^{a1}

- | | |
|---|-------|
| 37. Tortellini alla panna
<i>in Sahnesauce^g mit Hinterschinken^{3,11}</i> | 9,00 |
| 38. Tortellini della casa
<i>mit Hinterschinken^{3,11}, Erbsen und frischen Champignons
in einer Tomaten-Sahnesauce^g</i> | 9,50 |
| 39. Tortellini ai quattro formaggi
<i>mit Gorgonzola^g, Mozzarella "Fior di Latte"^g, Edamer^g
und Grana Padano DOP^g</i> | 10,50 |

PASTA - RIGATONI ^{a1}

- | | |
|--|------|
| 40. Rigatoni alla boscaiola
<i>mit frischen Champignons und Sahnesauce^g</i> | 8,50 |
| 41. Rigatoni al diavolo
<i>mit Paprika und scharfen Peperoni</i> | 8,50 |

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

PASTA - PENNETTE ^{a1}

- | | |
|---|-------|
| 42. Pennette all'arrabbiata
in pikanter Tomatensauce | 8,50 |
| 43. Pennette all'amatriciana
in Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln | 9,00 |
| 44. Pennette al forno
mit Hackfleischsauce ⁱ , Erbsen, Hinterschinken ^{3,11} - im Ofen überbacken - | 10,50 |

PASTA - GNOCCHI ^{a1}

- | | |
|---|-------|
| 45. Gnocchi alla sorrentina
in Tomatensauce und Mozzarella "Fior di Latte" ^g | 10,00 |
| 46. Gnocchi burro e salvia
in Butter ^g und Salbei | 9,00 |

PASTA - TAGLIATELLE ^{a1}

- | | |
|---|-------|
| 47. Tagliatelle al salmone
mit Lachs ^d in einer Tomatensauce | 12,50 |
| 48. Tagliatelle al pesto genovese (Genuesischer Art)
mit Basilikum und Grana Padana ^g DOP in Pestosauce ^h | 9,50 |

PASTA - GRANDI CLASSICI ^{a1}

- | | |
|---|-------|
| 49. Lasagne hausgemacht
mit Hinterschinken ^{3,11} , Ei ^c und Hackfleischsauce ⁱ - im Ofen überbacken - | 10,00 |
| 50. Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci
gefüllt mit Ricotta ^g (Frischkäse) und Spinat - im Ofen überbacken - | 10,50 |
| 51. Combinazione di pasta
diverse Nudeln und verschiedene Saucen ^{g, i} | 11,50 |

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

PESCCE - FISCH ^d

- | | |
|--|-------|
| 52. Calamari alla romana | 14,50 |
| <i>frittierte Tintenfischringe ^d mit Knoblauchsauce und Salat</i> | |
| 53. Merluzzo al pomodoro | 18,00 |
| <i>Seehechtfilet ^d in Tomatensauce, Knoblauch und Petersilie mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat</i> | |
| 54. Merluzzo al vino bianco | 18,00 |
| <i>Seehechtfilet ^d in Weißweinsauce und Petersilie mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat</i> | |

Weitere frische Fischspezialitäten ^d auf Anfrage oder Vorbestellung!

CARNE DI MAIALE - VOM SCHWEIN

- | | |
|--|-------|
| 55. Schnitzel Wiener Art | 14,00 |
| <i>Panierte Schweineschnitzel Wiener Art ^{a1,c}</i> | |
| 56. Schnitzel Balkan Art | 14,90 |
| <i>Schweineschnitzel ^{a1,b,d,g,i,h,k} mit Paprikasauce (scharf), Zwiebeln und Pilze</i> | |
| 57. Jägerschnitzel | 14,90 |
| <i>Schweineschnitzel ^{a1,b,d,g,i,h,k} mit Rahmsauce ^g und Pilze</i> | |
| 58. Schnitzel Bolognese | 15,90 |
| <i>Schweineschnitzel mit Hackfleischsauce ⁱ</i> | |

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir:
Pommes frites und Gemischter Salat

- | | |
|---|-------|
| 59. Scaloppine al vino bianco | 17,90 |
| <i>Schweinemedallions in Weißweinsauce ^l</i> | |
| 60. Scaloppine al limone | 17,90 |
| <i>Schweinemedallions in Zitronensauce</i> | |
| 61. Saltimbocca alla romana | 18,90 |
| <i>Schweinemedallions mit Parmaschinken, Salbei in Weißweinsauce ^l</i> | |

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir:
Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

DOLCI - DESSERT

62. Tiramisù della casa	7,00
<i>Hausgemachte Tiramisu mit Kaffee-Biskuit ^{a1, c, g, 7} und Mascarponecreme ^g</i>	
63. Zabaione al marsala	7,50
<i>Hausgemachte geschlagene Weinschaumcreme ^{c, l} mit Marsala und Eigelb ^c</i>	

ACQUE – WASSER

	0,25l / 0,75l
<i>Selters La Culinaria - Classic</i>	2,30 / 4,90
<i>Selters La Culinaria - Naturell</i>	2,30 / 4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l / 0,4l
<i>Coca-Cola ^{4, 7}</i>	2,60 / 4,20
<i>Coca-Cola Light ^{4, 6, 7, 10}</i>	2,60 / 4,20
<i>Fanta ^{3, 4}</i>	2,60 / 4,20
<i>Sprite ^{3, 4}</i>	2,60 / 4,20
<i>Mezzo-Mix ^{3, 4, 7}</i>	2,60 / 4,20
<i>Apfelsaft</i>	2,60 / 4,20
<i>Apfelsaftschorle</i>	2,60 / 4,20
<i>Orangensaft</i>	2,60 / 4,20
<i>Bitter Lemon ³</i>	2,60

BIRRA - BIERE

<i>Radeberger Pils vom Fass ^{a1}</i>	4,8% vol.	0,3l	2,70
<i>Radeberger Pils vom Fass ^{a1}</i>	4,8% vol.	0,5l	4,10
<i>Clausthaler Classic Premium Alkoholfrei ^{a1}</i>	0,45% vol.	0,33l	2,60
<i>Schöffelhofer Hefeweizen ^{a1, a3}</i>		0,5l	3,80
<i>(Hell ^{a1, a3} 5,0% vol. / Dunkel ^{a1, a3} 5,0% vol. / Kristall ^{a1, a3} 5,0% vol. / alkoholfrei ^{a1, a3} 0,0% vol.)</i>			

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

APFELWEIN

0,25l / 0,5l

Apfelwein pur¹

6,0% vol. 2,60 / 4,20

Apfelwein gespritzt¹

4,0% vol. 2,60 / 4,20

VINO DELLA CASA - OFFENE WEINE

Chardonnay¹

Weißwein 13,0% vol. 0,25l 4,50

Trebbiano D'Abruzzo¹

Weißwein 13,0% vol. 0,25l 4,50

Rosato Secco¹

Rosèwein 12,0% vol. 0,25l 4,80

Montepulciano d'Abruzzo DOP¹

Rotwein 13,5% vol. 0,25l 4,50

Primitivo di Manduria DOC¹

Rotwein 14,0% vol. 0,25l 5,10

Lambrusco IGT¹

Rotwein 8,0% vol. 0,25l 4,20

BEVANDE CALDE - WARMER GETRÄNKE

Caffè (Espresso mit Koffein)

2,30

Caffè macchiato (Espresso mit einem Schluck kalter Milch^g verfeinert)

2,50

Caffè doppio (doppelter Espresso)

3,70

Caffè corretto (Espresso mit einem Schluck Grappa, Sambuca oder Amaretto verfeinert)

4,30

Cappuccino (besteht aus 1/3 Espresso und 2/3 Milchschaum^g)

3,10

Latte macchiato (besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 Milch^g und 1/3 Milchschaum^g)

3,30

Milchkaffee (besteht aus 1/2 Kaffee und 1/2 Milch^g, kein Milchschaum)

3,30

Tasse Kaffee

2,80

Tasse Tee (verschiedene Sorten)

2,00

DIGESTIVI - DIGESTIF

Averna Amaro Siciliano

29,0% vol. 2cl 3,90

Amaro Ramazzotti

30,0% vol. 2cl 3,90

LIQUORI - LIKÖRE

Limoncello

35,0% vol. 2cl 3,90

Grappa della Casa

40,0% vol. 2cl 3,90

verschiedene Grappa auf Anfrage

PIZZERIA - RISTORANTE
DA NERO

Liebe Gäste,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns zufrieden zu stellen. Daher verwenden wir nur Lebensmittel von hoher Qualität und möglichst regionaler Herkunft.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir mit Ziffern/Buchstaben gekennzeichnet.

ZUSATZSTOFFE:

1 = mit Konservierungsstoff, **2** = mit Geschmacksverstärker, **3** = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff, **5** = mit Phosphat, **6** = mit Süßungsmittel, **7** = koffeinhaltig, **8** = chininhaltig
9 = geschwärzt, **10** = enthält Phenylalaninquelle, **11** = Hinterschinken mit Schweinefleisch, jodiertes Nitritpökelsalz (Speisesalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff, Natriumnitrit), Stabilisator: Diphosphate; Festigungsmittel: Kaliumchlorid; Dextrose, Gewürzextrakte. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Dieses Produkt ist Gluten- und laktosefrei. **12** = mit Nitritpökelsalz (Natrium- oder Kaliumnitrit).

ALLEGERNE:

a¹ = Glutenhaltiges Getreide, **a³** = Glutenhaltiges Getreide Gerste, **b** = Krebstiere, **c** = Eier, **d** = Fische, **g** = Milch (einschließlich Laktose): Gouda-Käse, Butter, Sahne, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Mozzarella "Fior di Latte", **h** = Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse; Pistazien, Pinienkerne, **i** = Sellerie, **j** = Senf, **k** = Sesamsamen, **l** = Schwefeldioxid und Sulfite, **m** = Lupinen, **n** = Weichtiere.