



NERO

Menú



NERO

Menú

Est. 2023

ENTRADAS

CAZUELA FRANGO

Pechuga de pollo gratinada con queso gruyere, aceite de oliva extra virgen, ajos frescos, acompañado de jalea y pan con ajo.

\$10

CAZUELA PAPA SALTEADA

6 oz de papas baby, aceite de oliva extra virgen, ajo fresco y orégano. Acompañada de aderezo blue ranch.

\$6

CAZUELA FUNGHI

6 oz de champiñón fresco en trozo, aceite de oliva, ajo fresco y salsa Alfredo, acompañado de pan con ajo.

\$9

CAZUELA GAMBERI ALFREDO

Combinación de camarones cocidos en cazuela con aceite de oliva, ajo fresco en salsa alfredo cremosa. Este platillo es una recomendación deliciosa y elegante para una cena especial o para compartir. Acompañada de pan con ajo.

\$12

★ EL MÁS PEDIDO

BURRATA

Burrata, tomate cherry, aceite de oliva extra virgen, ajo y un exquisito mix italiano, acompañado de pan con ajo.

\$16

BRUSCHETTA PEPERONATA

Pan baguette, pimientos asados, mantequilla de ajo, queso mozzarella.

\$6

CHISTORRA AL OLIVO

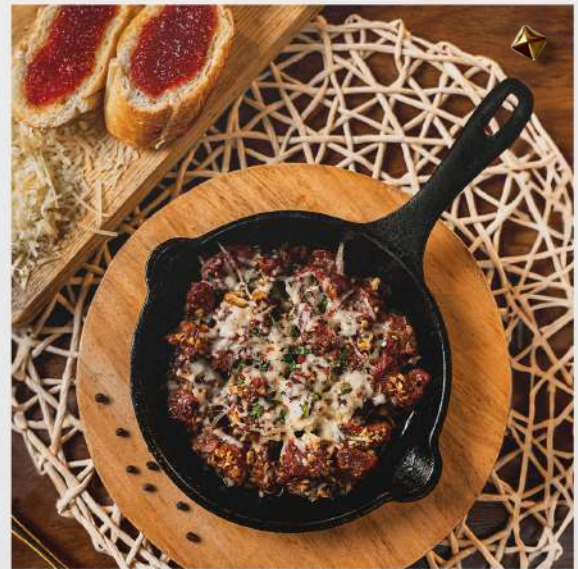
Cazuela de chistorras, cocinadas al olivo en horno, acompañadas de focaccia.

\$9

PAN CON AJA

6 porciones de pan con ajo.

\$4



CAZUELA GRUYERE

\$14

Carne sazonada con ajo fresco, cocida en aceite de oliva logrando una textura jugosa y llena de sabor. Para coronar, queso gruyere gratinado, un toque de cilantro fresco y jalea.

◆ RECOMENDACIÓN DEL CHEF

BRUSCHETTA CAPRESE

Pan baguette acompañado de tomate en rodajas, hongos, mantequilla de ajo, queso mozzarella y un toque de albahaca.

\$6



TABLA DE QUESO

TABLA DE QUESO

Deliciosa selección de quesos y embutidos ibéricos acompañado con frutas de temporada, aceitunas, mermelada y pan baguette recién horneado.

\$14

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE

Exquisita burrata acompañada de tomate, aceite de oliva, reducción balsámica de la casa y albahaca fresca.

\$9

ENSALADA RUCOLA

Deliciosa ensalada preparada con queso feta, tomate cherry, semilla de marañón, vinagreta de mostaza de miel de la casa y crutones.

\$11

ENSALADA DE LA CASA

Ensalada de la casa preparada con arúgla, lechuga romana, hongos, pecanas, crutones, fresas y nuestro delicioso aderezo blue ranch a base de blue cheese.

\$11

RATATOUILLE PEPPERONATA

Mix de vegetales de berenjena, zucchini y tomate. Decorados al estilo Ratatouille, horneados en salsa Ragú pepperonata.

\$12



NERO

Menú

Est. 2023

PIZZAS

IL CAPPO

Salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano. Puede seleccionarse entre hongos, pepperoni y jamón.

\$11

EL PADRINO

Salsa de tomate, mozzarella, ricotta, tomate deshidratado, prosciutto y queso parmesano.

\$15

HAWAIANA

Salsa de tomate, delicioso queso mozzarella, piña, cebolla roja, jamón, tocino y un toque de queso parmesano.

\$12

MARGHERITA

Salsa de tomate, tomates, mozzarella, albahaca fresca y queso parmesano.

\$11

FONTANE

Salsa alfredo, queso mozzarella, tomate, tocino, pimientos asados, arugula y un toque de queso parmesano.

\$13

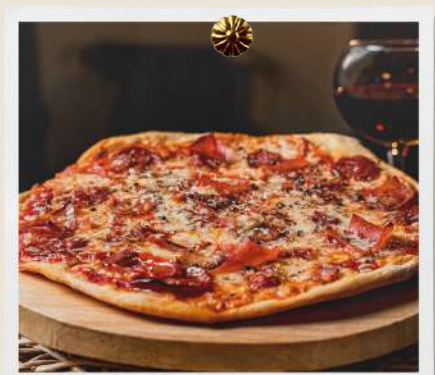


VENDETTA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, tocino, pepperoni y delicioso queso parmesano.

\$15

★ EL MÁS PEDIDO



DON VITO

Salsa de tomate, mozzarella, zucchini, berenjena, chile morrón asado y exquisito queso parmesano.

\$13

CORLEONE EN SU TINTA

Salsa de tomate, mozzarella, calamar, salsa Alfredo con tinta de calamar y delicioso queso parmesano.

\$17



FRUTTI DI MARE

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarones, calamares, mejillones, ajo, orégano y un toque de queso parmesano.

\$16



CORLEONE A LA SALVATORE

Deliciosa pizza con una salsa especial de loroco y crema, acompañada de salsa de tomate y mozzarella derretida

\$14

★
RECOMENDACIÓN
DEL CHEF



NERO

Menú

Est. 2023

PASTAS

TINTA CALAMARI

Calamares salteados en aceite de oliva y ajo picado con tinta de calamar.

\$15

★ EL MÁS PEDIDO



DON VITO

Pasta penne, berenjena en bastón, zucchini, chile morrón, aceite de oliva, ajo picado y delicioso queso parmesano, acompañada de pan con ajo.

\$10

LASAGNA BOLOGNESE

Mezcla bolognesa, salsa ragú de la casa, aceite de oliva y un toque de ajo picado.

\$13

GNOCCHI CAPONE

Deliciosos gnocchis acompañados de su salsa de elección: olivo, alfredo, ragú. Con un toque de queso parmesano y pan con ajo.

\$14

ALFREDO

Pasta fettuccine, aceite de oliva, ajo picado, salsa Alfredo y queso parmesano. Acompañada de pan con ajo. Puede seleccionarse entre camarón, hongos o pollo.

\$12



BOLOGNESE

Pasta spaghetti, mezcla bolognesa, salsa ragú de la casa, aceite de oliva, ajo picado y exquisito queso parmesano, acompañada de pan con ajo.

\$14

FRUTTI DI MARE

Pasta fettuccini con camarones, calamares y mejillones salteados con aceite de oliva y ajo picado, salsa Alfredo o ragú de la casa.

\$15

◆ RECOMENDACIÓN DEL CHEF



RISOTTO

RISOTTO EN SU TINTA

Risotto preparado con calamares, aceite de oliva, ajo picado, crema Alfredo acompañado con 3 rodajas de pan con ajo.

\$16

RISOTTO LOROCO

Risotto preparado con loroco, aceite de oliva, ajo picado, crema Alfredo acompañado con 3 rodajas de pan con ajo.

\$15

RISOTTO GAMBERI

Risotto preparado con camarones, aceite de oliva, ajo picado, crema Alfredo acompañado con 3 rodajas de pan con ajo.

\$15



RISOTTO FUNGHI

Risotto preparado con hongos en trozo, aceite de oliva, ajo picado, crema Alfredo, acompañado con 3 rodajas de pan con ajo.

\$14



NERO

Menú

Est. 2023

CARNES

LOMBO FLORENTINA

8 oz de jugoso lomo de aguja cocinado en aceite de oliva y finas especias. Acompañado de papas y vegetales salteados.

\$18

LOMBO TÍPICO

8 oz de jugoso lomo de aguja cocinado en aceite de oliva y mantequilla de ajo acompañado con frijoles refritos, chirmol, chorizo asado y aguacate en rodajas.

\$18

POLLO AL PARMIGIANO

Pechuga de pollo empanizado sazonado con cebolla y ajo, sumergido en ragú de la casa gratinado con queso parmesano y queso mozzarella. Servido con pan con ajo recién horneado y papas fritas.

\$13

LOMBO JALAPENO

8 oz de jugoso lomo de aguja cocinado en aceite de oliva, mantequilla de ajo y finas especias. Acompañado con vegetales salteados y salsa jalapeña con cebolla.

\$18

POLLO TÍPICO

Pechuga de pollo a la plancha cocinado en aceite de oliva y mantequilla de ajo, acompañado con frijoles refritos, chirmol, queso ricotta y aguacate en rodajas.

\$13

CHICKEN POT PIE ALFREDO

Pie de pollo Alfredo preparado con aceite de oliva, mix de vegetales, salsa alfredo y delicioso queso mozzarella.

\$16

HAMBURGUESAS

BURGER DI SONNY

Carne molida de res Angus, pan artesanal, tomate, cebolla a la plancha, queso mozzarella y lechuga romana fresca. Acompañado de papas fritas.

Topping: tocino, hongos salteados ó pepperonata salteada.

\$14

BURGER DI MICHAEL

Pechuga de pollo empanizada, cocinada en salsa ragú de la casa, pan artesanal, queso mozzarella, arúgula y exquisita salsa blue cheese. Acompañado de papas fritas.

\$14

BURGER CALZONE

Carne molida de res Angus envuelta en pan pizza, cocinada al horno, con queso mozzarella y salsa Alfredo. Acompañado de arugúla, salsa ragú ranchera y papas fritas.

\$15



foto de uso ilustrativo



NERO

Menú

Est. 2023

POSTRES

INVOLTINO

Dos finas crepas rellenas de dulce de leche, nutella ó queso crema acompañadas de caramelo y trozos de piña ó fresas.

\$5



NUTELLA CALZONE

Masa dulce rellena de exquisita crema de avellanas y fresas, tempurizada o cocinada al vapor servido a la moda

\$6

AFOGATO

Brownie servido con una bola de helado de vainilla, bañado con café expresso de altura.

\$5

RISOTTO TRES LECHES

Arroz Arborio cocinado a fuego lento con leche evaporada, condensada y almendra, servido con manzana caramelizada.

\$5

PIZZA DE NUTELLA

\$6

BEBIDAS CALIENTES

ARTE LATTE

CAPUCCINO	\$4
LATTE	\$4
CAFFE DALGONA (FRIO)	\$5
CAFFE CAMELLA	\$3
CAFFE VANIGLIA	\$3
CAFFE ESPRESSO BOURBON	\$3
CAFFE AMERICANO BOURBON	\$3
CAFFE AMERICANO CON LECHE	\$3



TÉ CALIENTE

TÉ MANZANILLA	\$3
TÉ FRUTOS ROJOS	\$3
TÉ MANZANA CANELA	\$3
TÉ MENTA PIPERITA	\$3
TÉ CHAI CON LECHE	\$3

CHOCOLATE

CHOCOLATE ARTESANAL	\$2
CHOCOLATE ARTESANAL CON LECHE	\$3
CHOCOLATE SUIZO CON LECHE	\$4
TAZA DE LECHE	\$2



NERO

Menú

Est. 2023

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA HIERBABUENA \$4

LIMONADA FRESA \$4

LIMONADA NATURAL \$4

LIMONADA SODA \$4

NARANJADA NATURAL \$4

NARANJADA SODA \$4

FROZEN DE NARANJA \$4.50

FROZEN DE LIMÓN \$4.50

FROZEN DE PIÑA \$4.50

FROZEN DE FRESA \$4.50

SODAS \$2

NÉCTARES \$2

TÉ HELADO \$2

AGUA CRISTAL \$2

SAN PELLEGRINO AGUA MINERAL \$3

AQUA PANNA \$3

SAN PELLEGRINO SABORIZD \$4



buon appetito



LA VENGANZA

WINE MENU

VINOS TINTOS



BANFI PLACIDO | \$23
CHIANTI DOCG, TOSCANA



ITALIANO



SANGIOVESE, CABERNET
Y CANAILOLO NERO



LOMBOS Y PASTAS RAGÚ



CASTELLO DEL POGGIO | \$23
SWEET RED



ITALIANO



BLEND



POSTRES, BURRATA



CALDORA ORTONESE | \$23
PUGLIA IGT



ITALIANO



SANGIOVESE-MERLOT



PASTAS RAGU, PIZZA



ZONIN CHIANTI | \$34
DOCG



ITALIANO



SANGIOVESE-CANAILOLO



HAMBURGUESA, PLATOS
BOLOGNESA



**CALDORA
MONTEPULCIANO | \$34**
D' ABRUZZO



ITALIANO



MONTEPULCIANO



PLATOS FUNGHI,
PLATOS BOLOGNESA



ANTICHELO | \$44
VALPOLICELLA DOC CLASSICO



ITALIANO



CORVINA-RONDINELLA Y
CORVINONE



BURRATA, PLATOS
FUNGHI





3 PASSO ROSSO | \$44



ITALIANO



NEGROAMARO,
SANGIOVESE



PLATOS RAGÚ



SANTA CRISTINA IGT | \$44

TOSCANA



ITALIANO



SANGIOVESE-MERLOT-
SYRAH



FRUTTI DE MARE,
PLATOS FRANGO



MASI CAMPOFIORIN | \$55

ROSSO DEL VERONESE IGT



ITALIANO



CORVINA-RONDINELLA-
MOLINARA



BRUSCHETTA, PLATOS
FUNGHI



VILLA ANTINORI | \$75

ROSSO TOSCANA



ITALIANO



CABERNET SAUVIGNON-
SANGIOVESE-PETIT VERDOT



PIZZA DE JAMONES Y
FRUTTI DI MARE



PICCINI ORIGINES | \$27

ITALICAE NERO D'AVOLA



ITALIANO



NERO D'AVOLA



PASTAS RAGÚ, GNOCCHI
RAGÚ



PICCINI ORIGINES | \$27

ITALICAE PRIMITIVO DE PUGLIA



ITALIANO



PRIMITIVO DE PUGLIA



PIZZAS, PLATOS RAGÚ



VINOS BLANCOS



BANFI PLACIDO | \$23



ITALIANO



PINOT GRIGIO



ENSALADAS, PLATOS
FRANGO



CALDORA ORTONESE | \$23

TERRE DI CHIETI IGT



ITALIANO



MALVASÍA Y
CHARDONNAY



PLATOS FUNGHI,
PASTAS ALFREDO



BANFI LE RIME | \$27



ITALIANO



PINOT GRIGIO



PASTA ALFREDO,
RATATOUILLE



PICCINI | \$27



ITALIANO



PINOT GRIGIO



PIZZA, TABLAS DE
QUESO

VINOS ROSADOS



CASA DEFRA | \$27

PINOT GRIGIO ROSE



ITALIANO



PINOT GRIGIO ROSÉ



PLATOS FUNGHI,
BURRATA





VINOS TINTOS



MÍA TINTO | \$23



ESPAÑOL



TEMPRANILLO



RISOTTO , GNOCCHI



TORRES SANGRE | \$27
DE TORO



ESPAÑOL



CARIÑEÑA Y GARNACHA



PIZZAS, BRUSCHETTA



MATSU | \$44
EL PÍCARO



ESPAÑOL



TINTA DE TORO



HAMBURGUESAS,
TABLAS DE QUESOS



HACIENDA | \$44
LOPEZ DE HARO



ESPAÑOL



GARNACHA



PIZZAS

VINOS BLANCOS



MÍA BLANCO | \$23



ESPAÑOL



MACABEO-XARELLO-
PARELLADA



FRUTTI DE MARE,
RISSOTTO



MARIETA ALBARIÑO | \$27



ESPAÑOL



ALBARIÑO



TABLA DE QUESO,
PLATOS GAMBERI





VINOS TINTOS



B & G RESERVE | \$23



FRANCÉS



MERLOT



PLATOS LOMBOS, PASTA ALFREDO



CALVET BOURGOGNE | \$27



FRANCÉS



PINOT NOIR



BURRATA, TABLA DE QUESO



LA VIEILLE FERME ROUGE | \$44



FRANCÉS



CARIGNAN- CINSAULT-
GRENACHE-SYRAH



PLATOS AL OLIVO,
PLATOS FRANGO

VINOS BLANCOS Y ROSADOS



B & G RESERVE | \$23



FRANCÉS



SAUVIGNON BLANC



FRUTTI DE MARE,
PLATOS CALAMAR



CALVET ROSÉ | \$27
D' ANJOU



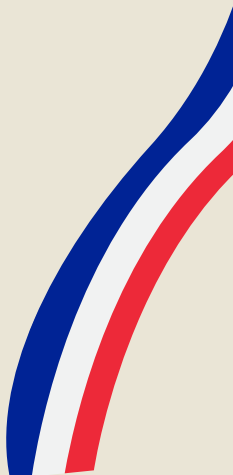
FRANCÉS



CABERNET FRANC-
GROLLEAU-GAMAY



PIZZAS, PLATOS RAGÚ





VINOS TINTOS



CRANE LAKE | \$27



USA



CABERNET SAUVIGNON



PASTAS ALFREDO



CRANE LAKE | \$27



USA



MERLOT



PIZZAS, PLATOS FUNGHI



APOTHIC RED | \$40



USA



ZINFANDEL-SYRAH-MERLOT-
CABERNET SAUVIGNON- PETITE
SIRAH-PETITE VERDOT



ENSALDA DE LA CASA,
PIZZAS



APOTHIC INFERNO | \$40
DOCG



USA



ZINFANDEL-MERLOT-
SYRAH Y OTRAS



PLATOS LOMBOS,
PLATOS FRANGO



DUCKHORN DECOY | \$55



USA



CABERNET SAUVIGNON



PLATOS LOMBOS,
RATATOUILLE



BELLE GLOS | \$135
CLARK & TELEPHONE



USA



PINOT NOIR



PLATOS LOMBOS,
RATATOUILLE

VINOS ROSADOS



BERINGER MAIN & VINE WHITE ZINFANDEL | \$27



USA



ZINFANDEL



TABLA DE QUESOS,
POSTRES



VINOS TINTOS



TRAPICHE VINEYARD | \$23



ARGENTINA



MALBEC



TABLA DE QUESOS,
PIZZAS



NAVARRO CORREAS | \$34
COLECCIÓN PRIVADA



ARGENTINA



MALBEC



RISOTTO, GNOCCHI
RAGU



TRIVENTO | \$34



ARGENTINA



CABERNET
SAUVIGNON-MALBEC



PLATOS FUNGHI,
PLATOS LOMBO



LUIGI BOSCA | \$44



ARGENTINA



MALBEC



PLATOS LOMBOS, TABLA
DE QUESO



EL ENEMIGO | \$75



ARGENTINA



CABERNET FRANC



TABLA DE QUESOS



LOS INTOCABLES | \$75



ARGENTINA



BLACK CABERNET



QUESOS Y PIZZAS





VINOS TINTOS



TARAPACÁ | \$23



CHILE



MERLOT



PLATOS FRANGO,
TABLAS DE QUESO



MONTES SELECCION | \$23
LIMITADA



CHILE



CABERNET SAUVIGNON-
CARMENERÉ



PLATOS BOLOGNESA,
PIZZAS



ROOT 1 | \$23



CHILE



CARMENERE



PLATOS FRANGO,
PLATOS FUNGHI

VINOS BLANCOS



MONTES CLASSIC | \$27
CHARDONNAY



CHILE



CHARDONNAY



PLATOS FRANGOS,
ALFREDO FRUTTI DE
MARE





VINOS TINTOS



19 CRIMES | **\$44**
RED BLEND



AUSTRALIANO



SHIRAZ-MERLOT-
CABERNET SAUVIGNON



PLATOS FUNGHI



19 CRIMES | **\$44**
CABERNET SAUVIGNON



AUSTRALIANO



CABERNET SAUVIGNON



PASTAS BOLOGNESA





ESPUMANTE S



CAVIT
PROSECCO | \$27



ITALIANO



GLERA



CARNE ROJA Y BLANCA



TORRESELLA
PROSECCO | \$34



ITALIANO



GLERA



CARNE ROJA Y BLANCA



FREIXENET
CARTA NEVADA | \$40



ITALIANO



MACABEO-XARELO-
PARELLADA



CARNE ROJA Y BLANCA



CHANDON
GARDEN SPRITZ | \$44



ARGENTINO



CHARDONNAY-PINOT
NOIR- SÉMILLON



CARNE ROJA Y BLANCA



SANTA MARGHERITA | \$55
PROSECCO SUPERIORE



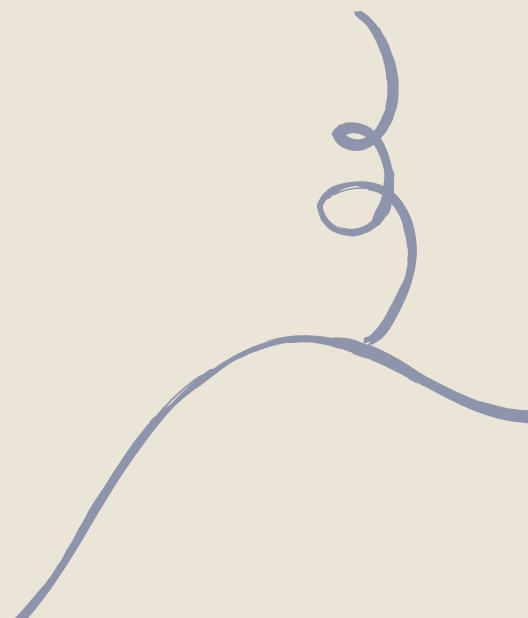
ITALIANO



GLERA



CARNE ROJA Y BLANCA





SPIRITS

WHISKEY

BUCHANAN'S DELUXE 12	SINGLE: \$7	BOTELLA: \$98
----------------------	-------------	---------------

BLACK LABEL	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
-------------	-------------	---------------

OLD PARR	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
----------	-------------	---------------

TEQUILA

1800 CRISTALINO	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
-----------------	-------------	---------------

DON JULIO REPOSADO	SINGLE: \$7	BOTELLA: \$98
--------------------	-------------	---------------

ESPOLON CRISTALINO	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
--------------------	-------------	---------------

MEZCAL

MONTELOBOS ESPADÍN	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
--------------------	-------------	---------------

OJO DE TIGRE	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
--------------	-------------	---------------

RON

CIHUATAN 8	SINGLE: \$4	BOTELLA: \$45
------------	-------------	---------------

CIHUATAN 12	SINGLE: \$5	BOTELLA: \$65
-------------	-------------	---------------

VODKA

TITO'S	SINGLE: \$5	BOTELLA: \$65
--------	-------------	---------------

GREY GOOSE	SINGLE: \$6	BOTELLA: \$92
------------	-------------	---------------



COCTELERÍA

SANGRÍA TINTO	SINGLE: \$4	JARRA: \$15
SANGRÍA BLANCO	SINGLE: \$4	JARRA: \$15
SANGRÍA ROSADA	SINGLE: \$4	JARRA: \$15
TINTO DE VERANO	SINGLE: \$4	JARRA: \$15

COCTELERÍA

GIN & TONIC	SINGLE: \$6	JARRA: \$22
GIN & TONIC FRUTOS ROJOS	SINGLE: \$6	JARRA: \$22
APEROL SPRITZ	SINGLE: \$6	JARRA: \$22
CARAJILLO KALDÍ BALCHE	SINGLE: \$7	
PIÑA COLADA	SINGLE: \$6	
BLOODY MARY	SINGLE: \$6	
VANESSA	SINGLE: \$6	
MARGARITA LIMON	SINGLE: \$4	
MARGARITA MARACUYA	SINGLE: \$4	
MARGARITA FRESA	SINGLE: \$4	
MOJITO LIMON	SINGLE: \$4	
MOJITO MARACUYA	SINGLE: 4	
MOJITO FRESA	SINGLE: \$4	
MEZCALITA	SINGLE: \$7	
WHISKEY SOUR	SINGLE: \$6	
LONG ISLAND ICE TEA	SINGLE: \$6	
TIRAMISU	SINGLE: \$7	



CERVEZAS

MICHELOB ULTRA	\$3
CORONA	\$3
STELLA ARTOIS	\$3
GOLDEN	\$2.5
GOLDEN EXTRA	\$2.5
PILSENER	\$2.5
REGIA CHOLA	\$4
SUPREMA	\$2.5
MAHOU	\$5
MIX MICHELADA	\$2

AGUA

AGUA CRISTAL	\$2
AQUA PANNA	\$4
AGUA MINERAL KINLEY	\$2
AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO	\$4
ITALIAN SODA SAN PELLEGRINO	\$3

