

M O D O • M I O

da maurizio

Modo Mio Shop

Geschenkbox **NEU!**

44 €

Eine weihnachtliche Geschenkbox für eure Liebsten, eure Mitarbeiter oder euch selbst. **Inhalt:** Das Kochbuch, 200ml Marsala oder Limoncello, Rummo Pasta und eine individuelle Überraschung. Voraussichtlich ab der 2. Dezemberwoche erhältlich.

Un pizzico di sale

35 €

Das Kochbuch von Maurizio und Anekdoten aus seinem Leben. Exklusive und limitierte Erstauflage.

Trüffelcreme

12 €

selbstgemachte Trüffelcreme im **150g Glas**, für Fleisch- oder Nudelgerichte. Frisch abgefüllt. Innerhalb von 4-5 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.

N'Duja

6 €

Kalabresische Paste aus Schweinefleisch und Chili - erinnert an den Geschmack schäfer Salami. In **2x 75g Vakuumverpackung**, frisch abgefüllt. Innerhalb von 7-10 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.

Salsa della Nonna

8 €

Tomatensauce aus frischen italienischen Tomaten von meiner Mamma in Apulien hergestellt. Nach Erhitzen servierfertig, da bereits einreduziert und gewürzt. **750ml Flasche** eingeweckt, mehrere Monate haltbar.

Limoncello Pugliese

200ml 5€ 500ml 10€

Unser Limoncello aus Apulien (20% vol.) in der **Flasche**. Frisch abgefüllt, mehrere Monate haltbar.

Marsala

200ml 3,5€ 500ml 7€

Unser Marsala (20% vol.) in der **Flasche**. Frisch abgefüllt, mehrere Monate haltbar.

RUMMO Pasta

2,5€ - 3€

Verschiedene Nudel-Sorten von Rummo

Nur solange der Vorrat reicht.

Specials

Polpo Inverno NEU!	15€
gebratene Oktopus-Arme auf Büffelmozzarella und italienischem Rübengrün (Rape), angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, mit Kirschtomaten auf Tessinobrot	
Insalata alla Zucca	13€
Feldsalat mit gebratenen Scheiben vom Hokkaido-Kürbis, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Kürbiskernen, angemacht mit unserem hausgemachten Balsamicocreme-Dressing, bestreut mit Grana-Raspeln, dazu selbstgem. Brot	
Paccheri Mare e Monte NEU!	16€
Riesen-Rigatoni mit frischen Kalamari, italienischen Kräuterseitlinge (Cardoncelli) und Kirschtomaten, an einer Kräuter-Knoblauch-Sauce	
Orecchiette Rape e Salsiccia NEU!	15€
kleine Nudeln mit italienischem Rübengrün (Rape) und italienischer Salsiccia, angemacht mit Olivenöl	
Gnocchi alla Pera	16€
selbstgemachte Gnocchi an einer cremigen Gorgonzolasauce mit karamellisierten Birnen, Radicchio, Walnüssen und Grana	
Lasagne al Salmone e Zucca	16€
Lasagne mit einer Hokkaidokürbis-Creme und Lachs, an Béchamelsauce, mit Grana-Käse im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola	
Fettuccine al Salmone e Zucca	16€
Bandnudeln mit ca. 150g Lachsstückchen, Hokkaidokürbis-Julienne, und Kirschtomaten an einer Kräuter-Knoblauch-Sauce	
Ricciolè alla Zucca	15€
selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf einem Bett aus gebratenen Kürbisstreifen, Kräuterseitlingen und Kirschtomaten, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, bestreut mit Rucola und Grana	
Pizza alla Zucca	14€
mit einer Creme aus Kürbis und Steinpilzen, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Grana-Raspeln und Kürbisscheiben	
Tonno o Filetto Zucca	Tonno: 26 € Filetto: 28€
Frisches Thunfischsteak (ca. 220g) ODER arg. Rinderfilet (ca. 220g) mit gebratenen Kürbiswürfeln, Kräuterseitlingen, Kirschtomaten, Kräuter-Knoblauchöl, dazu Bandnudeln	

Vorspeisen

Antipasti Modo Mio	15 €
unsere klassische Vorspeisenplatte: mit Rindercarpaccio, Jakobsmuscheln auf Zucchini carpaccio, gefüllte Schinkenröllchen, Paprika mit Thunfischcreme, gefüllte Auberginenröllchen in Tomaten-Pesto-Sauce und Büffelmozzarella Caprese, dazu Bruschette	
Antipasti Modo Mio Grande	19 €
wie oben und mit zwei weiteren saisonangepassten Komponenten - eignet sich gut als Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptspeise für 1 Person	
Tatar di Tonno Gremolata e Mango	17 €
frisches Thunfisch-Tatar, angemacht mit Gremolata aus Petersilie, Zitronen, Zwiebeln und Olivenöl, auf ein Bett aus Mangowürfeln, dazu selbstgem. Brot	
Carpaccio di Manzo	12 €
dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, angemacht mit Olivenöl und Zitrone mit frischen Champignons und Grana-Raspeln, auf Rucola, dazu selbstgem. Brot	
Involtini di Prosciutto Parma	12 €
gebackene Schinkenröllchen in Sahnesauce, mit Zucchini und Mozzarella gefüllt, bestreut mit Rucola und Grana-Raspeln, dazu selbstgem. Brot	
Vitello Tonnato	12 €
dünn geschnittenes Kalbsfleisch, mit Thunfischcreme, Kapern und Paprika, dazu selbstgem. Brot	
Melanzane con Asiago	12 €
Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto, dazu selbstgem. Brot	
Bruschette	6 €
vier Stück, mit angemachten Tomatenwürfeln, Rucola und Grana-Raspeln	
Bruschette Modo Mio	8 €
vier verschieden belegte Bruschette	
Pizzapane ca. 28 cm	4 €
Pizzapane Bruschetta ca. 28 cm	6 €

Salate

Insalata Mista	7 €
mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni, angemacht mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, dazu selbstgem. Brot	
Insalata Parma	10 €
mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Mozzarella, rohem Schinken und Pinienkernen, angemacht mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, bestreut mit Grana-Raspeln, dazu selbstgem. Brot	
Insalata Gamberi	10 €
mit Kräuter-Knoblauch-Öl und Zitronen angemachten Garnelen, Kirschtomaten, Oliven, Gurken und Mozzarella, an unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, dazu selbstgem. Brot	

Pizzen ca. 28 cm

Pizza Margherita mit Mozzarella, Tomatensauce, Oregano und Basilikum	7 €
Pizza Salami mit Mozzarella, Tomatensauce, Salami	8 €
Pizza Primavera mit Mozzarella, Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons	9 €
Pizza Ferrari mit Mozzarella, Tomatensauce, angemachten Tomatenwürfel, Rucola und Grana-Raspeln	11 €
Pizza Juventino mit Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Kapern, Sardellen, Oliven (scharf, salzig)	11 €
Pizza Parma mit Mozzarella, Tomatensauce, rohem Schinken, Kirschtomaten, Rucola und Grana-Raspeln	11 €
Pizza Diavola mit Mozzarella, Tomatensauce, bedeckt mit frisch, vom großen Stück dünn aufgeschnittene pikante Salami aus Italien, Rucola und Grana-Raspeln	11 €
Pizza 3 Formaggi mit Mozzarella, Tomatensauce, Asiago-Käse, Grana-Raspeln und Kirschtomaten	11 €
Pizza Vera mit Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Grana-Raspeln und Balsamicocreme	14 €
Pizza al Tartufo mit Mozzarella, Steinpilzen, einer cremigen Pecorino-Trüffel-Sauce bestreut mit Rucola und Grana-Raspel	14€

Pesce e Filetto

Salmon e Tonno Arrostito Gebratenes Lachsfilet (ca. 220g) ODER Thunfischsteak (ca. 220g), angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl und Kirschtomaten, dazu Zucchinispaghetti-Salat angemacht mit Zitrone und Olivenöl	Salmon: 21€ Tonno: 22€
Filetto Arrosto Arg. Rinderfilet (ca. 220g), mit Kräuter-Knoblauchbutter, dazu Zucchinispaghetti-Salat angemacht mit Zitrone und Olivenöl	23 €
Saltimbocco di Filetto Arg. Rinderfilet (ca. 220 g) im Rohschinkenmantel, mit Salbei, an Weißweinsauce, bestreut mit Rucola, dazu Bandnudeln	27 €
Filetto N'duja Arg. Rinderfilet (ca. 220g), in einer pikanten N'duja-Sahnesauce, mit Rucola, dazu Bandnudeln	28 €
Tonno o Filetto al Tartufo frisches Thunfischsteak (ca. 220g) ODER arg. Rinderfilet (ca. 220g), an einer cremigen Pecorino-Trüffel-Sauce, bestreut mit Rucola und Pecorino, dazu Bandnudeln	Tonno: 26€ Filetto: 28€

Nudeln

Spaghetti Carbonara (ital. Art – ohne Sahne) mit Eigelb, Pancetta-Speck und Pecorino-Romano-Käse	10 €
Garganelli al Arrabbiata Penne-Nudeln hausgem. Art, in würzig-pikanter Tomatensauce mit Knoblauch	11 €
Lasagne della Casa Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Käse	12 €
Cannelloni Parma selbstgem. Nudelrollen, gefüllt mit Parmaschinken-Ragú, auf einem Bett aus gebratenen Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Grana-Käse im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola	12 €
Angiolotti alle Verdure mit Büffelmozzarella gefüllt, in einer Gemüse-Sahne-Sauce, im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola	12 €
Fiocchi da Maurizio mit Käse und Birne gefüllte Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken bedeckt	13 €
Garganelli Filetto e Porcini Penne-Nudeln hausgem. Art, mit ca. 120g Filetspitzen aus arg. Rinderfilet und Steinpilzen, in würzig-pikanter Tomatensauce mit Knoblauch	16 €
Garganelli N'duja Penne-Nudeln hausgem. Art, mit ca. 120g Filetspitzen aus arg. Rinderfilet und Zucchini spaghetti, in einer scharfen N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), bedeckt mit Rucola	16 €
Tagliatelle ai Gamberi Bandnudeln mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce	13 €
Spaghetti Chitarra al Tartufo dicke Spaghetti hausgem. Art, an einer cremigen Pecorino-Trüffel-Sauce mit Pfeffer, bestreut mit Pecorino	16€
Gnocchi al Tartufo selbstgemachte Gnocchi, an einer cremigen Pecorino-Trüffel-Sauce mit Pfeffer, bestreut mit Pecorino	16€

Dessert

Tiramisú	5 €
Panna Cotta mit Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce	4 €
Tartufo-Eis Schoko	4 €

Rotwein

Flasche
0,75

Brunello di Montalcino 59€
2012, 14,5%, Toscana, DOCG

Ronca - Ulderico 45€
16,5%, Veneto, IGT Maurizio's Lieblingswein

Masca del Tacco - Primitivo Riserva ^{NEU!} 32€
2016, 16%, Apulien, DOP Maurizio's Lieblingswein

Cá dei Frati - Ronchedone 25€
14,5%, Lombardei, DOC 0,375l: 14€

Masca del Tacco - Susumaniello 20€
14,5%, kräftig, Apulien, IGP

Masca del Tacco - Primitivo Rappaio 20€
14%, Apulien, DOP

A Mano - Susumaniello 17€
12,5%, leicht, Apulien, IGT

A Mano - Negroamaro 15€
14%, Apulien, IGT

La Passione Segreta - Primitivo di Manduria 12€
14%, Apulien, DOC

Carpineto - Dogajolo 12€
13%, Toscana, IGT

Campo della Fiera - Sangiovese 12€
12%, Umbrien, IGT ^{NEU!}

Perlwein

Flasche
0,75

Carpineto - Farnito Spumante 30€
12,5%, Toscana, Brut

VALDO 15€
11,5%, Valdobbiadene, Vino Spumante Brut

Weißwein

Flasche
0,75

Cá dei Frati - Lugana 18€
13%, Lombardei, DOC 0,375l: 10€

Kurtatsch - Pinot Bianco ^{NEU!} 18€
13,5%, Südtirol, DOC

Ronca - Custoza 17€
12,5%, Veneto, DOC

Masca del Tacco - Fiano 17€
13%, Apulien, IGP

Bulgarini - Lugana 17€
12,5%, Lombardei, DOC

Umani Ronchi - Vellodoro Pecorino 15€
12,5%, Abruzzen, IGT ^{NEU!}

Spago Chardonnay 14€
12%, Venetien, IGT

Roséwein

Flasche
0,75

Cá dei Frati - Rosa dei Frati 18€
12,5%, Lombardei, DOC 0,375l: 10€

Masca del Tacco - Pinot Nero RO'SI 16€
12,5%, Apulien, IGP

Carpineto - Dogajolo Rosato 12€
12%, Toscana, DOC

Cima Rosa - Montepulciano 12€
12,5%, Fosso Corno - Abruzzen, DOC ^{NEU!}

Süßwein

Flasche
0,75

Nivole - Moscato D'Asti ^{NEU!} 22€
5%, weiß, Piemont, DOCG