



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

Riccioli 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

unsere klassische Vorspeisenplatte: mit Rindercarpaccio, Jakobsmuscheln auf Zucchinicarpaccio, gefüllte Schinkenröllchen, Paprika mit Thunfischcreme, gefüllte Auberginenröllchen in Tomaten-Pesto-Sauce und Büffelmozzarella Caprese, dazu Bruschette

15 €

Antipasti Modo Mio Grande

wie oben und mit zwei weiteren saisonangepassten Komponenten -
eignet sich gut als Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptspeise für 1 Person

19 €

Tatar di Tonno Gremolata e Mango

frisches Thunfisch-Tatar, angemacht mit Gremolata aus Petersilie, Zitrone, Zwiebeln und Olivenöl,
auf eine Bett aus Mangowürfeln, dazu selbstgem. Brot

17 €

Carpaccio di Manzo

dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, angemacht mit Olivenöl und Zitrone mit frischen
Champignons und Grana-Raspeln, auf Rucola, dazu selbstgem. Brot

12 €

Involtini di Prosciutto Parma

gebackene Schinkenröllchen in Sahnesauce, mit Zucchini und Mozzarella gefüllt, bestreut
mit Rucola und Grana-Raspeln, dazu selbstgem. Brot

12 €

Vitello Tonnato

dünn geschnittenes Kalbsfleisch, mit Thunfischcreme, Kapern und Paprika, dazu selbstgem. Brot

12 €

Melanze con Asiago

Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto,
dazu selbstgem. Brot

12 €

Bruschette

vier Stück, mit angemachten Tomatenwürfeln, Rucola und Grana-Raspeln

6 €

Bruschette Modo Mio

vier verschieden belegte Bruschette

8 €

Pizzapane ca. 28 cm

Pizzapane Bruschetta ca. 28 cm

4 €

6 €

Salate

Insalata Mista

mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni, angemacht mit
unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, dazu selbstgem. Brot

7 €

Insalata Parma

mit Kirschtomaten, Oliven, Gurken, Mozzarella, rohem Schinken und Pinienkernen, angemacht
mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, bestreut mit Grana-Raspeln,
dazu selbstgem. Brot

10 €

Insalata Gamberi

mit Kräuter-Knoblauch-Öl und Zitrone angemachten Garnelen, Kirschtomaten, Oliven, Gurken und
Mozzarella, an unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, dazu selbstgem. Brot

10 €

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-Raspeln | 14 € |

Pesce e Filetto

| | |
|---|--------------------------------|
| Salmon o 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-Ragù, auf einem Bett aus gebratenen Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Grana-Käse im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola | 12 € |
| Angnolotti 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 Zucchinispaghetti, 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%, Toskana, DOCG

Ronca - Ulderico 45€
16,5%, Veneto, IGT Maurizios Lieblingswein

Masca del Tacco - Primitivo Riserva **NEU!** 32€
2016, 16%, Apulien, DOP Maurizios Lieblingswein

Cá dei Frati - Ronchedone 25€
14,5%, Lombardrei, 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

Carpinetto - Dogajolo 12€
13%, Toscana, IGT

Campo della Fiera - Sangiovese **NEU!** 12€
12%, Umbrien, IGT

Perlwein

Flasche
0,75

Carpinetto - Farnito Spumante 30€
12,5%, Taskana, Brut

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

WeiBwein

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 **NEU!** 15€
12,5%, Abruzzen, IGT

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

Carpinetto - Dogajolo Rosato 12€
12%, Toskana, DOC

Cima Rosa - Montepulciano 12€
12,5%, Fosso Corno - Abruzzen, DOC **NEU!**

SüBwein

Flasche
0,75

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