

MODO • MIO

da maurizio

antipasto misto

Antipasti Modo Mio AI, C, G, F, L, B, K, 1, 2, 4 **15 €**
unsere klassische Vorspeisenplatte: mit Rinder-
carpaccio, Jakobsmuscheln auf Zucchinicar-
paccio, gefüllte Schinkenröllchen, Paprika mit
Thunfischcreme, gefüllte Auberginenröllchen in
Tomaten-Pesto-Sauce und Büffelmozzarella
Caprese, dazu Bruschette

Antipasti Grande AI, C, G, F, L, B, K, 1, 2, 4 **19 €**
mit zwei weiteren Komponenten

insalata e bruschetta

Insalata Mista AI, C, G, F, K, 1, 2, 4, 9 **7 €**
Mix-Salat mit Rucola, Oliven, Gurken, Kirschtomaten, Artischocken und Peperoni, an unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing, dazu frisches Brot

Wähle dein Topping:

Tonno D, 4 **+ 3 €**

Thunfisch und Zwiebeln

Parma HI, G **+ 4 €**

Parmaschinken, Büffelmozzarella und Grana-Raspeln

Gamberi B **+ 5 €**

Garnelen an Kräuter-Knoblauch

Filetto C **+ 9 €**

ca. 100g Rinderfiletspitzen, Büffelmozzarella und Grana-Raspeln

Bruschette AI, G, K, 2, 4 **6 €**
vier Stück, mit angemachten Tomatenwürfeln, Rucola und Grana-Raspeln

Bruschette Modo Mio AI, G, K, 2, 4 **8 €**
vier geröstete Brote, verschieden belegt

antipasti

Melanzane con Asiago AI, G **11 €**
Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto, mit Rucola und Grana-Raspeln, dazu Brot

Involtini di Prosciutto Parma AI, C, G, 2, 4 **12 €**
gebackene Rohschinkenröllchen in Sahnesauce, mit Zucchini und Mozzarella gefüllt, mit Rucola und Grana-Raspeln, dazu Brot

Carpaccio di Manzo AI, C, G, F, K, 1, 4 **12 €**
dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, angemacht mit Olivenöl und Zitrone, mit frischen Champignons und Grana-Raspeln, auf Rucola, dazu Brot

Vitello Tonnato AI, C, G, D, F, K **12 €**
dünn geschnittenes Kalbsfleisch, mit Thunfischcreme, Sardellen und Kapern dazu Brot

Capesante e Zucchini AI, C, G, L **15 €**
gratinierte Jakobsmuscheln, auf Zucchini spaghetti-Salat, angemacht mit Zitrone und Olivenöl, mit Rucola, dazu Brot
(nicht für Take Away geeignet)

Tatar di Filetto C **16 €**
Tatar aus arg. Rinderfilet mit einem rohen Eigelb serviert, an Gremolata, mit Kapernapfel auf Frisée-Salat

Tatar di Tonno D **16 €**
Tatar aus frischem Thunfisch, an Gremolata, mit Kapernapfel auf Frisée-Salat

pasta


Spaghetti Aglio e Olio AI  **8 €**
Spaghetti Aglio, Olio e Scampi AI, B, L **22 €**
mit Kirschtomaten, Petersilie, Knoblauch und Olivenöl - pikant
- optional mit Black Tiger Garnelen (Scampi)


Spaghetti Carbonara AI, C, G, 2 **11 €**
(ital. Art - ohne Sahne) mit Eigelb, Guanciale-Speck und Pecorino-Romano-Käse

Fiocchi da Maurizio AI, C, G, F, 2, 4 **13 €**
mit Käse und Birne gefüllte Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken und Grana bedeckt

Tagliatelle ai Gamberi AI, B, C **13 €**
Bandnudeln mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce


Fettuccine al Salmone AI, C, D **13 €**
Bandnudeln mit Lachs und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce

Spaghetti Chitarra al Tartufo AI, C, G  **19 €**
Gnocchi al Tartufo AI, C, G  **19 €**
dicke Spaghetti hausgem. Art oder selbstgemachte Gnocchi, an einer cremigen Pecorino-Trüffel-Sauce, bestreut mit Pecorino und Trüffel-Raspeln

Garganelli al Arrabbiata AI, C, G  **11 €**
Penne-Nudeln hausgem. Art, in würzig-pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

Garganelli Filetto e Porcini AI, G **16 €**
Penne-Nudeln hausgem. Art, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Steinpilzen, in einer würzig-pikanten Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

Garganelli N'duja AI, G, C, I, 2, 4 **16 €**
Penne-Nudeln hausgem. Art, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Zucchini, in einer scharfen N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), mit Grana-Raspeln und Rucola

Panzerotti alle Verdure AI, C, G, 2  **12 €**
mit Ricotta-Spinatfüllung, in einer Gemüse-Sahne-Sauce, mit Grana-Raspeln im Ofen gratiniert und mit Rucola serviert

Cannelloni al Parma AI, C, G, I, 2, 4 **12 €**
selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Parmaschinken-Ragú, auf einem Bett aus gebratenen Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Grana im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola

Lasagne della Casa AI, C, G, I, 2, 4 **12 €**
Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarella-Käse und Grana

Linguine al Vulcano AI, C, G, D, L, B **16 €**
dünne Bandnudeln, mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten, an einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit einem Knusperbrotdeckel gebacken
(bei Take Away: ohne Deckel)

pesce & carne

Salmone alla Griglia C, F, D, G, I 20 €

Tonno alla Griglia C, F, D, G, I 22 €

Sogliola alla Griglia C, F, D, G, I **Tagespreis**

Gebratenes Lachsfilet, Thunfischsteak oder Seezunge, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Zitrone und Kirschtomaten, dazu Zucchini-spaghetti-Salat (nicht für Take Away geeignet)

Scampi alla Griglia C, F, G, B, I 22 €

gebratene Black Tiger Garnelen (Scampi) angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Zitrone und Kirschtomaten, dazu Zucchini-spaghetti-Salat und Rucola (nicht für Take Away geeignet)

Filetto alla Griglia G 22 €

Ca. 220g arg. Rinderfilet, mit Kräuter-Knoblauchbutter, Rucola und Zucchini-spaghetti-Salat angemacht mit Zitrone und Olivenöl (nicht für Take Away geeignet)

Filetto N'duja Modo Mio G, 4, 2 28 €

ca. 220g arg. Rinderfilet in einer pikanten N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), bedeckt mit Rucola, dazu Spaghetti Chitarra

Filetto al Tartufo G 31 €

ca. 220g arg. Rinderfilet an Trüffel-Pecorino-Creme, mit Rucola und Trüffelraspeln, dazu Spaghetti Chitarra

Tagliata Caprese I, 3, 4, F, K, G 28 €

ca. 220g gebratenes, aufgeschnittenes arg. Angusfilet, mit frischem Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum, auf einem Salatbett (nicht für Take Away geeignet)

extra beilagen

Tagliatelle AI 4 €

Bratkartoffeln 4 €

gebratenes Gemüse 4 €

Beilagensalat C, F, K, I, 2, 4, 9 4 €

Zucchini-spaghetti-Salat 4 €

angemacht mit Zitrone und Olivenöl

pizza

Pizza Juventino AI, G, D, 2, K 11 €

mit Mozzarella, Tomatensauce, Thunfisch, Kapern, Sardellen, Oliven (scharf, salzig)

Pizza Parma AI, G, 2, 4 11 €

mit Mozzarella, Tomatensauce, rohem Schinken, oder ital. scharfer Salami, Kirschtomaten, Rucola und Grana-Raspeln

Pizza Diavola Italiana AI, G, 2, 4 11 €

mit Mozzarella, Tomatensauce, frisch aufgeschnittene ital. scharfe Salami, Rucola und Grana-Raspeln

Pizza Vera AI, G, K, 3, 4  14 €

mit Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Grana-Raspeln und Balsamicocreme

Pizza Tartufo AI, G  18 €

mit Mozzarella, Steinpilzen, einer cremigen Trüffel-Pecorino-Sauce, bestreut mit Rucola, Grana-Raspeln und Trüffelraspeln

Pizza Margherita 7 €

mit Tomatensauce und Mozzarella

Wähle deine Toppings: + 1-3 €

Salami, Schinken, Peperoni, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Champignons, Paprika, uvm.

kinder

Kinder Pasta Napoli AI, G **5 €**
Nudeln nach Wahl mit Tomatensauce,
bestreut mit Grana

Kinder Pasta Burro AI, G **5 €**
Nudeln nach Wahl mit Butter, bestreut mit Grana

Pizza Margherita AI, G **kl. 5 € gr. 7 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

dessert

(für Take Away nur groß möglich)

Tiramisú AI, G, H2, H3, I1 **kl. 4 € gr. 6 €**
im Glas, nach Art des Hauses (mit Cantuccini)

Schokosoufflé AI, C, G, F **kl. 3 € gr. 5 €**
warmes Schokotörtchen mit weichem Kern

Panna Cotta G **kl. 3 € gr. 5 €**
mit Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce



VEGETARISCH

1	Mit Farbstoffen	I1	Koffeinhaltig	H1	Pinenkerne
2	Mit Konservierungsstoffen	I2	Alkoholhaltig	H2	Haselnüsse
3	Geschwefelt	I3	Chininhaltig	H3	Mandel
4	Mit Antioxidationsmitteln	A1	Gluten Weizen	H4	Walnüsse
5	Mit Phosphat	A2	Gluten Gerste	I	Sellerie
6	Mit Geschmacksverstärker	B	Krebse	J	Senf
7	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat	C	Eier	K	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg kg/l
8	Geschwärzt	D	Fisch	L	Weichtiere
9	Mit Süßungsmitteln	E	Erdnüsse	M	Lupine
10	Enthält eine Phenylalaninquelle	F	Soja	N	Sesam
		G	Milch		

MODO • MIO

da maurizio

take away und shop

- Thermobox** **Pfand/Kaufpreis: klein 7€ groß 10 €**
Styroporboxen für den Transport eurer bestellten Gerichte.
So bleiben sie bis nachhause garantiert warm. (Dürfen auch gerne behalten werden!)
- Modo Mio Geschenkbox** **47 €**
Geschenkbox für eure Liebsten oder euch selbst. **Inhalt:** Das Kochbuch, 500ml Marsala oder Limoncello, Rummo Pasta und individuelle Überraschungen.
- Kochbuch - Un pizzico di sale** **35 €**
Wieder erhältlich! Das Kochbuch von Maurizio und Anekdoten aus seinem Leben.
- Auberginencreme** **3 €**
Unsere beliebte Auberginencreme, die es immer im Restaurant als „Grüß aus der Küche“ vorneweg gibt, im **150-170g Behälter**. Frisch abgefüllt. Innerhalb von 4-5 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.
- Cazzetti & Crema** **6 €**
Ca. 10 Pizzabrotsticks mit 150-170g der Auberginencreme.
- Salsa della Nonna** **8 €**
Tomatensauce aus frischen italienischen Tomaten von meiner Mamma in Apulien hergestellt. 750ml Flasche eingeweckt, mehrere Monate haltbar.
- Bärlauchpesto** **NEU!** **8 €**
Selbstgemachte Bärlauchpesto im **150-170g Behälter**, für z.B. Fleisch- oder Nudelgerichte. Frisch abgefüllt. Innerhalb von 4-5 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.
- Trüffelcreme** **12 €**
Selbstgemachte Trüffelcreme im **150g Glas**, für z.B. Fleisch- oder Nudelgerichte. Frisch abgefüllt. Innerhalb von 4-5 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.
- N'Duja Paste** **6 €**
Kalabresische Paste aus Schweinefleisch und Chili - erinnert an den Geschmack scharfer Salami. In **2x 75g Vakuumverpackung**. Frisch abgefüllt. Innerhalb von 7-10 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.
- Limoncello Pugliese** **10 €**
Unser Limoncello aus Apulien (20% vol.) in der **500ml Flasche**. Frisch abgefüllt, mehrere Monate haltbar.
- Marsala** **7 €**
Unser Marsala (20% vol.) in der **500ml Flasche**. Frisch abgefüllt, mehrere Monate haltbar.
- RUMMO Pasta** **2,5 € - 3 €**
Verschiedene Nudel-Sorten von Rummo
Nur solange der Vorrat reicht.

Für Take Away: alle Weine ca. 33% Rabatt

masca del tacco

Flasche
0,75

Masca del Tacco - Fiano 25€
weiß, 13%, Apulien, IGP

Masca del Tacco - Pinot Nero RO'SI 24€
rosé, 12,5%, Apulien, IGP

Masca del Tacco - Primitivo Riserva 55€
rot, 2016, 16%, Apulien, DOP

Masca del Tacco - Susumaniello 30€
rot, 14,5%, kräftig, Apulien, IGP

Masca del Tacco - Primitivo Rappaio 30€
rot, 14%, Apulien, DOP

Bulgarini

Flasche
0,75

Bulgarini - Lugana 25€
weiß, 12,5%, Lombardei, DOC

Bulgarini - Chiacetto 25€
rosé, 12,5%, Lombardei, DOC

Bulgarini - Rosso Bruno 35€
rot, 12,5%, Lombardei, Cuvée

Bulgarini - Merlot 25€
rot, 12,5%, Lombardei, DOC

weitere flaschenweine

Flasche
0,75

Kurtatsch - Pinot Bianco 26€
weiß, 13,5%, Südtirol, DOC

Umani Ronchi - Vellodoro Pecorino 20€
weiß, 12,5%, Abruzzen, IGT

Brunello di Montalcino 85€
rot, 2012, 14,5%, Toskana, DOCC

Ronca - Ulderico 65€
rot, 16,5%, Veneto, IGT

A Mano - Susumaniello 25€
rot, 12,5%, leicht, Apulien, IGT

offene weine

Glas
0,2

Flasche
0,75

Chardonnay Hauswein 5,5€
weiß, 12%, Venetien, Hauswein

Rosé Hauswein 5,5€
rosé, 12%, Fossalta di Piave, Hauswein

Primitivo Hauswein 5,5€
rot, 13%, Apulien, Hauswein

Pinot Grigio 6€
weiß, 11,5%, Venetien, IGT

Lugana 6,5€
weiß, 13%, Venetien, DOP

Spago Chardonnay 7€ 20€
weiß, 12%, Venetien, IGT

Carpineto - Dogajolo Rosato 6€ 18€
rosé, 12%, Carpineto - Toskana, DOC

La Passione Segreta - Primitivo di Manduria 6,5€ 18€
rot, 14%, Apulien, DOC

süßweine

Glas
0,2

Flasche
0,75

Moscato 0,11 4€ 24€
süß, weiß, 6%, Sizilien, IGP

Lambrusco Riunite 5,5€
süß, rot, 7%, perlig, Reggio Emilia, IGT

perlweine

Glas
0,2

Flasche
0,75

Vino Spumante Brut 0,11 4€ 19€
weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo

Carpineto - Farnito Spumante 32€
weißer Perlwein, 12,5%, Taskana, Brut

Wir haben weitere gute Tropfen, die sich nicht auf der Karte befinden. Fragen Sie gerne nach!

Weine enthalten Sulfite.

aperitivi

Aperitivo Modo Mio	0,1 l	4 €
Mix aus versch. ital. Aperitifs, nach Maurizio's Rezept 1, 12, 13		
Aperitivo Rosato	0,2 l	6 €
Orangenblütenlikör, Prosecco, Basilikum 1, 12		
Aperol Spritz	0,2 l	6 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1, 12, 13		
Campari Amalfi	0,2 l	6 €
Campari, Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13		
Hugo	0,2 l	5 €
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 12		
Alkoholfreier Crodino Spritz	0,2 l	4 €
Crodino Bitterlimonade, Soda, Orange 1, 4, 13		
Vino Spumante Brut	0,1 l	4 € 19 €
weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo		
Carpineto - Farnito Spumante		32 €
weißer Perlwein, 12,5%, Taskana, Brut		

alkoholfreies

SAN PELLEGRINO (spritzig & still)	0,75 l	7 €
Tafelwasser	0,25 l	2 € 0,5 l 3 €
Hausgemachte Limonaden	0,5 l	5 €
Zitrone & Minze Erdbeer & Minze Himbeer & Rosmarin Holunder & Basilikum Mango & Basilikum Ingwer & Gurke		
Softdrinks	0,25 l	2,5 € 0,5 l 3,5 €
Cola 11, 1, 5 Cola light 11, 1, 10, 9, 5 Spezi 11, 1, 4, 5 Orangenlimo 1, 4 Zitronenlimo 1, 4 Bitter Lemon 13, 4		
Saft/Nektar o. Schorle	0,25 l	2,5 € 0,5 l 3,5 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar 4		

biere

Grüner Helles vom Fass A2, 12	0,5 l	3,5 €
Tucher Hefeweißbier A1, A2, 12	0,5 l	3,5 €
Tucher Hefeweißbier alkoholfrei A1, A2	0,5 l	3,5 €
Tucher Pils alkoholfrei	0,5 l	3,5 €
Radler A2, 12, 9	0,5 l	3,5 €
Russe A1, A2, 12, 9	0,5 l	3,5 €
Colaweizen A1, A2, 12, 11, 1, 5	0,5 l	3,5 €

heißgetränke

Espresso 11	2 €
Espresso Macchiato 11, G	2 €
Doppio Espresso 11	4 €
Cappuccino 11, G	3 €
Latte Macchiato 11, G	3 €
Americano 11	2 €
Tee ggf. 11	2,5 €
fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Sorten!	

digestivi

Grappa 40% 12	2 cl	3 €
Amaro del Capo 35% 12	2 cl	3 €
Limoncello 28% 4, 12	2 cl	3 €
Marsala 15% 1, 2, 12, C	2 cl	3 €
Amaretto 28% 1, 12	2 cl	3 €
Sambuca 38% 12	2 cl	3 €
Averna 29% 12	2 cl	3 €
Frangelico 20% 12	2 cl	3 €
Montenegro 23% 12	2 cl	3 €
Williams Birne 40% 12	2 cl	3 €
Vecchia Romana 40% 12	2 cl	3 €
Fernet Branca 40% 12	2 cl	3 €