

# MODO • MIO

da maurizio

## antipasto misto

**Antipasti Modo Mio** AI, C, G, F, L, B, K, I, 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 Bruschetta

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

Als Vorspeise für 2 oder als Hauptspeise für 1 Person.  
Bei 3-4 Personen empfehlen wir 2 Portionen „in die Mitte“.

## insalata e bruschetta

**Insalata Mista** AI, C, G, F, K, I, 2, 4, 9 **7 €**  
Mix-Salat mit Rucola, Oliven, Gurken, Kirschtomaten, Artischocken und Peperoni, Zwiebeln (nur an Mista und Tonno), mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing

*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** G **+ 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 Bruschetta

**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 Bruschetta

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

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

**Capesante e Zucchini** AI, C, G, L **15 €**  
gratinierte Jakobsmuscheln, auf Zucchini spaghetti-Salat, angemacht mit Zitrone und Olivenöl, mit Rucola, dazu Bruschetta

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

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

## 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 Modo Mio** 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

## 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

**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

**Filetto alla Griglia** G 22 €

Ca. 220g arg. Rinderfilet, mit Kräuter-Knoblauchbutter, Rucola und Zucchini-spaghetti-Salat angemacht mit Zitrone und Olivenöl

**Filetto N'duja Modo Mio** G, 4, 2 26 €

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

## extra beilagen

**Tagliatelle** AI 4 €

**Rosmarinkartoffeln** 4 €

**gebratenes Gemüse** 4 €

**Beilagensalat** C, F, K, I, 2, 4, 9 4 €

**Zucchini-spaghetti-Salat** 4 €

angemacht mit Zitrone und Olivenöl

## menü

**Menu Grande** (ab 2 Pers. möglich) p.P. 48 €

5-Gänge-Menü, angepasst an die Saison. Vorspeise, Pasta, Fisch (ca. 100g), Fleisch (ca. 100g), Dessert

**Menu** (ab 2 Pers. möglich) p.P. 38 €

4-Gänge-Menü, angepasst an die Saison. Vorspeise, Pasta, Fisch oder Fleisch (ca. 100g), Dessert

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal.

## pizza

Aufgrund von Personalmangel bieten wir leider aktuell keine Pizza an.

## 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

## dessert

**Tiramisú** A1, G, H2, H3, I1 kl. 4 € gr. 6 €  
im Glas, nach Art des Hauses (mit Cantuccini)

**Schokosoufflé** A1, C, G, F kl. 3 € gr. 5 €  
warmes Schokotörtchen mit weichem Kern

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

**Dessert Modo Mio** A1, G, H2, H3, I1, F 8 €  
Dreierlei unserer Dessertauswahl

## shop

**Geschenkbbox** 47 €  
**Inhalt:** Das Kochbuch, 500ml Fenchellikör, Rummo Pasta, Glasstrohhalm und individuelle Überraschungen.

**Un pizzico di sale** 35 €  
Das Kochbuch von Maurizio und Anekdoten aus seinem Leben.

**Trüffelcreme** 12 €  
Selbstgemachte Trüffelcreme im **150g Glas**, für Fleisch- oder Nudelgerichte. Innerhalb von 4-5 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.

**N'Duja** 6 €  
Kalabresische Paste aus Schweinefleisch und Chili - erinnert an den Geschmack scharfer Salami. In **2x 75g Vakuumverpackung**. Innerhalb von 7-10 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.

**Auberginencreme** 3 €  
Unsere Auberginencreme, die es immer Vorneweg gibt, im **170g Behälter**. Innerhalb von 2-3 Tagen aufbrauchen.

**Salsa della Nonna** 8 €  
Tomatensauce aus frischen italienischen Tomaten von meiner Mamma in Apulien hergestellt. **750ml Flasche** eingeweckt, mehrere Monate haltbar.



### 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<br>> 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         |    |   |

## aperitivi

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Aperitivo Modo Mio</b>   | 0,1 l | <b>3,5 €</b> |
| Mix aus versch. ital. Aperitifs, nach Maurizio's Rezept 1, 12, 13 |       |              |
| <b>Aperol Spritz</b>  | 0,2 l | <b>6 €</b>   |
| Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1, 12, 13                          |       |              |
| <b>Aperitivo Rosato</b>   | 0,2 l | <b>6 €</b>   |
| Orangenblütenlikör, Prosecco, Basilikum 1, 12                     |       |              |
| <b>Campari Amalfi</b>   | 0,2 l | <b>6 €</b>   |
| Campari, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13                  |       |              |
| <b>Finocchio Estate</b>   | 0,2 l | <b>6 €</b>   |
| Campari, Fenchellikör, TH Botanical Tonic 1, 4, 12, 13            |       |              |
| <b>Lillet Wildberry</b>   | 0,2 l | <b>6 €</b>   |
| Lillet Blanc, Beeren, TH Wildberry 1, 12, 13                      |       |              |
| <b>Hugo</b>   | 0,2 l | <b>5 €</b>   |
| Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 12                           |       |              |
| <b>Pink Malfy</b>   | 0,3 l | <b>8 €</b>   |
| Malfy Pink Gin, Grapefruit, TH Grapefruit 1, 12, 13               |       |              |
| <b>Gin Tonic</b>  | 0,3 l | <b>8 €</b>   |
| Malfy Gin, TH Tonic 1, 12, 13                                     |       |              |
| <b>Alkoholfreier Crodino Spritz</b>                               | 0,2 l | <b>4 €</b>   |
| Crodino Bitterlimonade, Soda, Orange 1, 4, 13                     |       |              |

## alkoholfreies

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

## bier

|   |        |              |
|---|--------|--------------|
| <b>Grüner Helles vom Fass</b> A2, 12          | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Birra Morretti</b> A2, 12                  | 0,33 l | <b>2,5 €</b> |
| <b>Tucher Hefeweißbier</b> A1, A2, 12         | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Tucher Hefeweißbier alkoholfrei</b> A1, A2 | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Tucher Pils alkoholfrei</b>                | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Radler</b> A2, 12, 9                       | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Russe</b> A1, A2, 12, 9                    | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |
| <b>Colaweizen</b> A1, A2, 12, 11, 1, 5        | 0,5 l  | <b>3,5 €</b> |

## heißgetränke

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

## digestivi

|                                |      |            |
|--------------------------------|------|------------|
| <b>Grappa</b> 40% 12           | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Limoncello</b> 28% 4, 12    | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Marsala</b> 15% 1, 2, 12, C | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Averna</b> 29% 12           | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Amaretto</b> 28% 1, 12      | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Sambuca</b> 38% 12          | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Amaro</b> 35% 12            | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Frangelico</b> 20% 12       | 2 cl | <b>3 €</b> |
| <b>Fenchellikör</b> 20% 12     | 2 cl | <b>3 €</b> |

und viele mehr...

## 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 - Charetto** 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, DOCG

**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.