

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, ange-
macht 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 Thunfisch-
creme, Sardellen und Kapern, dazu geröstetes
Brot

Capesante e Zucchini AI, C, G, L **15 €**
gratinierte Jakobsmuscheln, auf Zucchinispa-
ghetti-Salat, angemacht mit Zitrone und Oli-
venöl, 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) oder Gemüseturm, Dessert

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal.

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 AI, G, H2, H3, I I 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

Dessert Modo Mio AI, G, H2, H3, I I, F 8 €

Dreierlei unserer Dessertauswahl

aperitivi

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

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		

bier

Grüner Helles vom Fass ^{A2, 12}	0,5 l	3,5 €
Birra Morretti ^{A2, 12}	0,33 l	2,5 €
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 €
Limoncello 28% ^{4, 12}	2 cl	3 €
Marsala 15% ^{1, 2, 12, C}	2 cl	3 €
Averna 29% ¹²	2 cl	3 €
Amaretto 28% ^{1, 12}	2 cl	3 €
Sambuca 38% ¹²	2 cl	3 €
Amaro 35% ¹²	2 cl	3 €
Frangelico 20% ¹²	2 cl	3 €
Fenchellikör 20% ¹²	2 cl	3 €

und viele mehr...

schola sarmenti

Flasche
0,75l

Schola Sarmenti - Viginti 69€
rot, Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Dicotto 60€
rot, Primitivo, 18%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Nauna 35€
rot, Primitivo/Negroamaro, 15,5%, IGT, Sal. - IT

Schola Sarmenti - Cubardi 30€
Primitivo, 15%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Nerio 30€
rot, Negroam./Malvasia, 14%, DOC, Nardó - IT

Schola Sarmenti - Criterà 18€
rot, Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Roccamora 18€
rot, Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT

Schola Sarmenti - Candora 18€
weiß, Chardonnay, 13,5%, IGT, Salento- IT

Schola Sarmenti - Malvassia 18€
weiß, Malvassia, 12,5%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Opra 30€
rosé, Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT

Schola Sarmenti - Masserei 18€
rosé, Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT

Schola Sarmenti - Collezione24 60€
vino spumante rosato, 12,5%, Nardó - IT

masca del tacco

Flasche
0,75l

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

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

weitere flaschenweine

Flasche
0,75l

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

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

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

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

offene weine

Glas
0,2l

Primitivo Hauswein 6€
rot, 13%, Apulien, Hauswein

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

Schola Sarmenti - Criterà 6,5€
rot, Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT

Schola Sarmenti - Roccamora 6,5€
rot, Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT

Schola Sarmenti - Candora 6,5€
weiß, Chardonnay, 13,5%, IGT, Salento- IT

Schola Sarmenti - Masserei 6,5€
rosé, Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT

süß & perlweine

Glas Flasche
0,11 0,75l

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

Lambrusco Riunite 0,2l 5,5€
süß, rot, 7%, perlig, Reggio Emilia, IGT

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

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

Schola Sarmenti - Collezione24 60€
vino spumante rosato, 12,5%, Nardó - IT

Geschenkbox 47 €

Inhalt: Das Kochbuch, 500ml Fenchellikör, eine Packung Pasta von RUMMO, Glasstrohhalm und individuelle Überraschungen.

Kochbuch: 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.

Limoncello 10 €

Marsala 7€

Fenchellikör 7 €

Unsere leckeren Liköre aus Apulien, abgefüllt in der **500ml Flasche**.

AKI Black Selection Kaviar 50 €

Der butterzarte Stör-Kaviar von AKI, eignet sich perfekt als Geschenk für Feinschmecker oder beispielsweise für das Festtagsmenü zuhause. **50g Dose**. MHD bei 2-7 C°, siehe Dose.

Gutschein individueller Betrag

Gutscheine können Sie jederzeit bei uns erwerben. Versand nur außerhalb der Region - Anfrage per Mail + 1,50€ Porto.

Die fantastischen Weine des Weinguts Schola Sarmanti, aus dem Nachbardorf meiner Heimat: Nardó, in Apulien eignen sich als Geschenk für Weinliebhaber oder natürlich zum eigenen Verzehr.

Exklusive „außer Haus“-Preise pro Flasche.

Rotweine von Schola Sarmanti:

Viginti 52€

Dicotto 40€

Nauna 18€

Cubardi 14€

Nerio 14€

Criteria 10€

Roccamora 10€

Weißweine von Schola Sarmanti:

Malvassia 10€

Candora 10€

Rosé von Schola Sarmanti:

Opra 14€

Masserei 10€

Vino Spumante von Schola Sarmanti:

Collezione24 Brut 45€