

## 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>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		
Himbeer & Rosmarin		
Holunder & Basilikum		
Mango & Basilikum		
Ingwer & Gurke		
<b>Softdrinks</b>	0,25 l	<b>2,5 €</b>
	0,5 l	<b>3,5 €</b>
Cola <sup>11, 1, 5</sup> / Cola light <sup>11, 1, 10, 9, 5</sup> / Spezi <sup>11, 1, 4, 5</sup> / Orangenlimo <sup>1, 4</sup> / Zitronenlimo <sup>1, 4</sup> / Bitter Lemon <sup>13, 4</sup>		
<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> <sup>A2, 12</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Birra Morretti</b> <sup>A2, 12</sup>	0,33 l	<b>2,5 €</b>
<b>Tucher Hefeweißbier</b> <sup>A1, A2, 12</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Tucher Hefeweißbier alkoholfrei</b> <sup>A1, A2</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Tucher Pils alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Radler</b> <sup>A2, 12, 9</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Russe</b> <sup>A1, A2, 12, 9</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>
<b>Colaweizen</b> <sup>A1, A2, 12, 11, 1, 5</sup>	0,5 l	<b>3,5 €</b>

## heißgetränke

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

## digestivi

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

und viele mehr...

## antipasto misto

**Antipasti Modo Mio** AI, C, G, F, L, B, K, 1, 2, 4 **15 €**  
unsere klassische Vorspeisenplatte: mit Rinder-carpaccio, Jakobsmuscheln auf Zucchini-carpaccio, 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, 1, 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, 1, 2, 4, 9 **7 €**  
Mix-Salat mit Rucola, Oliven, Gurken, Kirschtomaten, Artischocken und Peperoni, Zwiebeln (nur an Mista), mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing

*Wähle dein Topping:*

**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 Asiago** AI, G **4Stk. 11 €**  
Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto, mit Rucola und Grana-Raspeln, dazu Bruschetta

**Involtini di Parma** AI, C, G, 2, 4 **4Stk. 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, 1, 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

**Tatar di Filetto** C **100g 15 €**  
Tatar aus arg. Rinderfilet mit einem rohen Eigelb serviert, an Gremolata, mit Kapernapfel auf Frisée-Salat, dazu Bruschetta

**Tatar di Tonno** D **100g 12 €**  
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 **13 €**  
(ital. Art - ohne Sahne) mit Eigelb, Guanciale-Speck und Pecorino-Romano-Käse (salzig)

**Fiocchi da Maurizio** AI, C, G, F, 2, 4 **14 €**  
mit Käse und Birne gefüllte Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken und Grana bedeckt

**Tagliatelle ai Gamberi** AI, B, C **14 €**  
Bandnudeln mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce


**Fettuccine al Salmone** AI, C, D **14 €**  
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, salzigen Pecorino-Trüffel-Sahnesauce, 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 **17 €**  
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 **17 €**  
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  **13 €**  
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 **13 €**  
selbstgemachte Nudelrollen, gefüllt mit Parmaschinken-Ragú, auf einem Bett aus gebratenen Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Grana im Ofen gratiniert, bedeckt mit Rucola - salzig!

**Lasagne della Casa** AI, C, G, I, 2, 4 **12 €**  
Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarellakäse 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 22 €

**Tonno alla Griglia** C, F, D, G, I 23 €

**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 23 €

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

**Filetto alla Griglia** G 28 €

Ca. 200g arg. Rinderfilet, mit Kräuter-Knoblauchbutter, Rucola und Zucchini-spaghetti-Salat angemacht mit Zitrone und Olivenöl

**Filetto N'duja Modo Mio** G, 4, 2 31 €

ca. 200g arg. Rinderfilet in einer pikanten N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), bedeckt mit Rucola, dazu Spaghetti Chitarra

**Filetto al Tartufo** G 34 €

ca. 200g arg. Rinderfilet an Trüffel-Pecorino-Creme, mit Rucola und Trüffelraspeln, dazu Spaghetti Chitarra

**Tagliata Caprese** 1, 3, 4, F, K, G 32 €

ca. 200g gebratenes, aufgeschnittenes arg. Angusfilet, mit frischem Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum, auf einem Salatbett

## extra beilagen

**Tagliatelle** A1 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.) p.P. 52 €

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

**Menu Piccolo** (ab 2 Pers.)

p.P. Fisch 39 € / Filet 42€ / Vegetarisch 37€

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

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal.

## kinder

**Kinder Pasta Napoli** A1, G 5 €

Nudeln nach Wahl mit Tomatensauce, bestreut mit Grana

**Kinder Pasta Burro** A1, 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

## offene weine

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
weiß	Schola Sarmenti - <b>Malvassia</b> Malvassia, 12,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	18€
	Kurtatsch - <b>Pinot Bianco</b> 13,5%, Südtirol, DOC	9€	25€
rosé	Schola Sarmenti - <b>Masserei</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	6,5€	18€
	Schola Sarmenti - <b>Opra</b> Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	11€	30€
rot	Schola Sarmenti - <b>Criteria</b> Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	18€
	Schola Sarmenti - <b>Roccamora</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	6,5€	18€
	Schola Sarmenti - <b>Cubardi</b> Primitivo, 13%, Apulien, Hauswein	11€	30€
brut & süß	Moscato süß, weiß, 6%, Sizilien, IGP	8€	
	Lambrusco Riunite süß, rot, 7%, perlig, Reggio Emilia, IGT	5,5€	
	Vino Spumante Brut weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	0,11 4€	19€

## flaschenweine

weiß	Umani Ronchi - <b>Vellodoro Pecorino</b> 12,5%, Abruzzen, IGT	22€
	Masca del Tacco - <b>Fiano</b> 13%, Apulien, IGP	26€
	Bulgarini - <b>Lugana</b> 12,5%, Lombardei, DOC	26€
rosé	Cá dei Frati - <b>Lugana</b> 13%, Lombardei, DOC	29€
	Masca del Tacco - <b>Pinot Nero RO'SI</b> 12,5%, Apulien, IGP	26€
	Bulgarini - <b>Chiaretto</b> 12,5%, Lombardei, DOC	26€
	Cá dei Frati - <b>Rosa dei Frati</b> 12,5%, Lombardei, DOC	29€
rot	Masca del Tacco - <b>Susumaniello</b> 14,5%, kräftig, Apulien, IGP	32€
	Masca del Tacco - <b>Primitivo Rappaio</b> 14%, Apulien, DOP	32€
	Schola Sarmenti - <b>Nauna</b> Primitivo/Negroamaro, 15,5%, IGT, Sal. - IT	35€
	Schola Sarmenti - <b>Diciotto</b> Primitivo, 18%, IGT, Salento - IT	60€
	Schola Sarmenti - <b>Viginti</b> Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT	69€
brut	Carpineto - <b>Farnito Spumante</b> weißer Perlwein, 12,5%, Taskana, Brut	32€
	Schola Sarmenti - <b>Collezione24</b> vino spumante rosato, 12,5%, Nardó - IT	60€

# allergene & zusätze



vegetarisch

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

Bei lebensbedrohlichen Unverträglichkeiten,  
bitten wir Sie darum, das Personal ausdrücklich  
darauf hinzuweisen.

## shop

### **Geschenkbbox 47 €**

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

### **Un pizzico di sale 35 €**

Das Kochbuch von Maurizio und Anekdoten aus seinem Leben. (gerne signieren lassen!)

### **AKI Black Selection Kaviar 50 €**

Der butterzarte Stör-Kaviar von AKI, **50g Dose**. MHD bei 2-7 C°, siehe Dose.

### **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.

### **Limoncello 10€**

### **Marsala 7€**

### **Fenchellikör 7€**

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

### **Rummo Pasta 2,5-3€**

Verschiedene Nudelssorten der ital. Marke RUMMO, die ich auch für meine Gerichte verwende.

### **Aperol Spritz ToGo 5€**

Den originalen Aperol Spritz, praktisch in der ToGo Premix Flasche.

### **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 Sarmenti, 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 Sarmenti:**

Viginti 52€

Diciotto 40€

Nauna 19€

Cubardi 16€

Criteria 10€

Roccamora 10€

### **Weißweine von Schola Sarmenti:**

Malvassia 10€

### **Rosé von Schola Sarmenti:**

Opra 16€

Masserei 10€

### **Vino Spumante von Schola Sarmenti:**

Collezione24 Brut 45€