

aperitivi

Aperitivo Modo Mio	0,1 l	3,5 €
Mix aus ital. Aperitifs, nach Maurizio's Rezept 1, 12, 13		
Sarti Spritz	0,2 l	6 €
Sarti Fruchtlikör, Prosecco, Soda, Limette 1, 12, 13		
Sarti Lemon	0,2 l	6 €
Sarti Fruchtlikör, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 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 1, 1, 5 / Cola light 1, 1, 10, 9, 5 / Spezi 1, 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

Lederer Pils vom Fass A2, 12	0,4 l	3,5 €
Birra Morretti vom Fass A2, 12	0,4 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	2,5 €
Espresso Macchiato 11, G	2,5 €
Doppio Espresso 11	4,5 €
Cappuccino 11, G	3 €
Latte Macchiato 11, G	3 €
Americano 11	2,5 €
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...

offene weine

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
weiß	Schola Sarmenti - Malvassia Malvassia, 12,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	18€
	Kurtatsch - Pinot Bianco 13,5%, Südtirol, DOC	9€	25€
rosé	Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	6,5€	18€
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	11€	30€
rot	Schola Sarmenti - Criteria Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	18€
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT (Sommerwein - wird kalt serviert)	6,5€	18€
	Bulgarini - Primitus Cuvée, 12,5%, Veneto, DOC	7,5€	21€
	Schola Sarmenti - Cubardi Primitivo, 15%, 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	0,1l 4€	19€
schonle	Schola Sarmenti - Malvassia mit Sprudelwasser	0,5l 6,5€	
	Schola Sarmenti - Masserei mit Sprudelwasser	0,5l 6,5€	

flaschenweine

		Flasche 0,75l
weiß	Schola Sarmenti - Malvassia Malvassia, 12,5%, IGT, Salento - IT	18€
	Umani Ronchi - Vellodoro Pecorino 12,5%, Abruzzen, IGT	22€
	Kurtatsch - Pinot Bianco 13,5%, Südtirol, DOC	25€
	Masca del Tacco - Fiano 13%, Apulien, IGP	26€
	Bulgarini - Lugana 12,5%, Veneto, DOC	26€
	Cá dei Frati - Lugana 13%, Lombardei, DOC	29€
	Markus Schneider - Fumé Sauvignon Blanc, 13%, Pfalz, Qualitätswein	33€
rosé	Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	18€
	Masca del Tacco - Pinot Nero RO'SI 12,5%, Apulien, IGP	26€
	Bulgarini - Chiaretto 12,5%, Veneto, DOC	26€
	Cá dei Frati - Rosa dei Frati 12,5%, Lombardei, DOC	29€
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	30€
rot	Schola Sarmenti - Criteria Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	18€
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT (Sommerwein - wird kalt serviert)	18€
	Bulgarini - Primitus Cuvée , 12,5%, Veneto, DOC	21€
	Schola Sarmenti - Cubardi Primitivo, 15%, Apulien, Hauswein	30€
	Masca del Tacco - Susumaniello 14,5%, kräftig, Apulien, IGP	32€
	Masca del Tacco - Primitivo Rappaio 14%, Apulien, DOP	32€
	Schola Sarmenti - Nauna Primitivo/Negroamaro, 16%, IGT, Sal. - IT	35€
	Schola Sarmenti - Diciotto Primitivo, 18%, IGT, Salento - IT	60€
Schola Sarmenti - Viginti Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT	69€	
brut	Vino Spumante Brut weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	19€
	Carpineto - Farnito Spumante weißer Perlwein, 12,5%, Taskana, Brut	32€
	Schola Sarmenti - Collezione24 vino spumante rosato, 12,5%, Nardó - IT	60€

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 Sahne-
sauce, 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, 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

Tatar di Filetto C **100g 15 €**
Tatar aus arg. Rinderfilet mit einem rohen Ei-
gelb 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  **9 €**
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 **14 €**
(ital. Art - ohne Sahne) mit Eigelb, Guanciale-Speck und Pecorino-Romano-Käse (salzig)

Fiocchi da Maurizio AI, C, G, F, 2, 4 **15 €**
mit Käse und Birne gefüllte Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken und Grana bedeckt

Tagliatelle ai Gamberi AI, B, C **15 €**
Bandnudeln mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce


Fettuccine al Salmone AI, C, D **15 €**
Bandnudeln mit Lachs und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauch-Sauce

Spaghetti Chitarra al Tartufo AI, C, G  **20 €**
Gnocchi al Tartufo AI, C, G  **20 €**
dicke Spaghetti hausgem. Art oder selbstgemachte Gnocchi, an einer cremigen, salzigen Pecorino-Trüffel-Sahnesauce, bestreut mit Pecorino und Trüffel-Raspeln

Strozzapreti al Arrabbiata AI, C  **12 €**
frische Nudeln, in würzig-pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

Strozzapreti Filetto e Porcini AI, G **17 €**
frische Nudeln, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Steinpilzen, in einer würzig-pikanten Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

Strozzapreti N'duja AI, G, C, I, 2, 4 **17 €**
frische Nudeln, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Zucchini, in einer scharfen N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), mit Grana-Raspeln und Rucola

Tortelloni Verde alle Verdure AI, C, G, 2  **14 €**
grüne Nudeltaschen 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 **14 €**
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 **13 €**
Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarellakäse und Grana

Linguine al Vulcano AI, C, G, D, L, B **17 €**
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

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	Alkohohlaltig
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€