

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  **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

Garganelli al Arrabbiata AI, C, G  **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