

# aperitivi

<b>Aperitivo Modo Mio</b>	0,1 l	<b>5,5 €</b>
Mix aus ital. Aperitifs, nach Maurizio's Rezept 1, 12, 13		
<b>Sarti Spritz</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Sarti Fruchtlikör, Prosecco, Soda, Limette 1, 12, 13		
<b>Sarti Lemon</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Sarti Fruchtlikör, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13		
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1, 12, 13		
<b>Aperitivo Rosato</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Orangenblütenlikör, Prosecco, Basilikum 1, 12		
<b>Campari Amalfi</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Campari, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13		
<b>Lillet Wildberry</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Lillet Blanc, Beeren, TH Wildberry 1, 12, 13		
<b>Hugo</b>	0,2 l	<b>7,5 €</b>
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 12		
<b>Pink Malfy</b>	0,3 l	<b>9 €</b>
Malfy Pink Gin, Grapefruit, TH Grapefruit 1, 12, 13		
<b>Gin Tonic</b>	0,3 l	<b>9 €</b>
Malfy Gin, TH Tonic 1, 12, 13		
<b>Alkoholfreier Crodino Spritz</b>	0,2 l	<b>5 €</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>3,5 €</b>
<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,5 l	<b>6 €</b>		
Zitrone & Minze   Erdbeer & Minze   Himbeer & Rosmarin   Holunder & Basilikum   Mango & Basilikum   Ingwer & Gurke				
<b>Softdrinks</b>	0,25 l	<b>3,0 €</b>	0,5 l	<b>4,5 €</b>
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				
<b>Saft/Nektar o. Schorle</b>	0,25 l	<b>3,0 €</b>	0,5 l	<b>4,5 €</b>
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeernektar 4				

# bier

<b>Birra Morretti</b> vom Fass A2, 12	0,4 l	<b>5 €</b>
<b>Tucher</b> Hefeweißbier A1, A2, 12	0,5 l	<b>5 €</b>
<b>Tucher</b> Hefeweißbier alkoholfrei A1, A2	0,5 l	<b>5 €</b>
<b>Tucher</b> Pils alkoholfrei	0,5 l	<b>5 €</b>
<b>Radler</b> A2, 12, 9	0,5 l	<b>5 €</b>
<b>Russe</b> A1, A2, 12, 9	0,5 l	<b>5 €</b>
<b>Colaweizen</b> A1, A2, 12, 11, 1, 5	0,5 l	<b>5 €</b>

# heiss

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

# digestivi

<b>Grappa</b> 40% 12	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Limoncello</b> 28% 4, 12	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Marsala</b> 15% 1, 2, 12, C	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Averna</b> 29% 12	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Amaretto</b> 28% 1, 12	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Sambuca</b> 38% 12	2 cl	<b>3,5 €</b>
<b>Amaro</b> 35% 12	2 cl	<b>3,5 €</b>

und viele mehr...

# offene weine

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
weiss	<b>Schola Sarmenti - Malvasia</b> Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	20€
	<b>Kurtatsch - Pinot Bianco</b> 13,5%, Südtirol, DOC	9€	27€
	<b>Schola Sarmenti - Ambace</b> Fiano/Chardonnay, 12%, IGT, Salento - IT	9€	27€
rose	<b>Schola Sarmenti - Masserei</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	6,5€	20€
	<b>Schola Sarmenti - Opra</b> Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	11€	30€
rot	<b>Schola Sarmenti - Criteri</b> Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	20€
	<b>Schola Sarmenti - Roccamora</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT (Sommerwein - wird kalt serviert)	6,5€	20€
	<b>Schola Sarmenti - Armentino</b> Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT	9€	27€
brut & weiss	<b>Moscato</b> süß, weiß, 6%, Sizilien, IGP	8€	
	<b>Lambrusco Riunite</b> süß, rot, 7%, perlig, Reggio Emilia, IGT	5,5€	
	<b>Vino Spumante Brut</b> weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	0,1l 4€	19€
	<b>Collezione36</b> di qualità metodo classico rosé, 12,5%, IGT, Salento - IT	0,1l 10€	60€
schorle	<b>Schola Sarmenti - Malvasia</b> mit Sprudelwasser	0,5l 7€	
	<b>Schola Sarmenti - Masserei</b> mit Sprudelwasser	0,5l 7€	

## wein shop

Die fantastischen Weine des Weinguts

### Schola Sarmenti

aus Nardò, dem Nachbardorf meiner Heimat in Apulien, eignen sich ideal als Geschenk für Weinliebhaber oder zum eigenen Genuss zuhause.

Unsere exklusiven „außer Haus“-Preise:

Criteri • Roccamora • Malvasia • Masserei 11€  
 Ambace 16€  
 Opra 18€  
 Cubardi 19€  
 Nauna 21€  
 Diciotto 45€  
 Viginti 55€  
 Collezione36 Brut 47€

# flaschenweine

		Flasche 0,75l
	<b>Schola Sarmenti - Malvasia</b> Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT, 2021	20€
	<b>Umani Ronchi - Vellodoro Pecorino</b> 12,5%, Abruzzes, IGT, 2021	22€
weiß	<b>Kurtatsch - Pinot Bianco</b> 13,5%, Südtirol, DOC, 2021	27€
	<b>Schola Sarmenti - Ambace</b> Fiano/Chardonnay, 12%, IGT, Salento - IT, 2021	27€
	<b>Bulgarini - Lugana</b> 12,5%, Veneto, DOC, 2022	29€
	<b>Cá dei Frati - Lugana</b> 13%, Lombardei, DOC, 2021	31€
	<b>Markus Schneider - Fumé</b> Sauvignon Blanc, 13%, Pfalz, Qualitätswein, 2021	35€
	<b>Schola Sarmenti - Masserei</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2021	20€
rosa	<b>Cá dei Frati - Rosa dei Frati</b> 12,5%, Lombardei, DOC, 2021	31€
	<b>Schola Sarmenti - Opra</b> Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	30€
	<b>Schola Sarmenti - Criteri</b> Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT, 2020	20€
	<b>Schola Sarmenti - Roccamora</b> Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2020 (Sommerwein - wird kalt serviert)	20€
	<b>Schola Sarmenti - Cubardi</b> Primitivo, 15%, Apulien, Hauswein, 2019	32€
	<b>Schola Sarmenti - Armentino</b> Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT	27€
rot	<b>Masca del Tacco - Susumaniello</b> 14,5%, kräftig, Apulien, IGP, 2021	32€
	<b>Schola Sarmenti - Nauna</b> Primitivo/Negroamaro, 16%, IGT, Sal. - IT, 2020	37€
	<b>Dell'Ornellaia - Le Volte</b> Cuvée, 13,5%, IGT, Toscana - IT, 2020,	58€
	<b>Cantine Riondo - Casalforte Amarone della Valpolicella</b> 15%, Soave - IT, 2019	60 €
	<b>Schola Sarmenti - Diciotto</b> Primitivo, 18%, IGT, Salento - IT, 2019	85€
	<b>Schola Sarmenti - Viginti</b> Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT, 2017	90€
brut	<b>Vino Spumante Brut</b> weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	19€
	<b>Schola Sarmenti - Collezione36</b> di qualità metodo classico rosé, 12,5%, Salento	60€

# antipasti saison

## Roastbeef Carpaccio G 16 €

Angemacht mit gekochtem Spargel und Bärlauch, dazu Grana Padano Raspel

## Tatar di Salmerino D 18 €

Saiblingtatar mit gelbe Bete, auf Frisée, Rucola und Pflücksalat angemacht mit Kräutergremolata

## Tessino Asparagi A1, C, H1, H4, H6 18 €

Frisches Tessinobrot mit Bärlauchpesto bestrichen, darauf Spargel, Kirschtomaten und Burrata, garniert mit Rucola und Grana Padano Raspeln

## Pinsa Asparagi A1, G 18 €

Röm. „Pizza-Art“ mit Kirschtomatensauce, gekochtem Spargel, Mozzarella und Bärlauch, dazu Granaraspel

# primi saison

## Strozzapreti Asparagi e Filetto A1, C, G 19€

Pasta mit Kirschtomaten, gebratenem Spargel und arg. Rinderfiletspitzen, an Kräuter-Knoblauch-Sauce

## Troccoli Bärlauch A1, C, G, H1, H4, H6 21 €

Frische Pasta an würziger „Cacio e Pepe“- Sauce und Bärlauchpesto mit gekochtem Spargel

## Ricciole alle Verdure A1, C, G 19€

Selbstgemachte Nudelrollen gefüllt mit Frischkäse, mit mediterranem Gemüse und Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce

## Pappardelle Pistacchio A1, C, G, H5 20 €

Frische Bandnudeln an einer Creme aus Pistazie und Pecorino  
+ 80-100g rohe Thunfischwürfel + 4€

## Sfogliata Salmone e Asparagi A1, C, D, G 23€

Lasagne mit Spargel und Bärlauch, frischer Lachs on top, mit Bechamel und Mozzarella, garniert mit Grana und Rucola an Kirschtomaten-Basilikumsauce

## Spaghetti Carbonara Asparagi A1, C, G 18€

(ital. Art - ohne Sahn!) Mit Eigelb, Guanciale-Speck, gekochtem Spargel und Pecorino-Romano

Optional vegetarisch ohne Lachs: 19€

# secondi saison

## Tonno Asparagi D 33 €

ca 200g-220g Thunfischsteak auf gebratenem Spargel, mit Kirschtomaten und Knoblauch, dazu Quetschkartoffeln

## Burger MODO MIO Asparagi C, G, A1, 2, 4 30 €

Nudeltasche gefüllt mit Burrata & getr. Tomate, mit ca 200g arg. Premium-Hüftsteak-Tagliata, überbacken mit Provola, mit frischem Spargel und tomatigem Jus, dazu gem. Salat

## Saltimbocca di Salmerino A1, D, C, G 30 €

Filet vom Eismeer-Saibling an einer cremigen, sahnigen Bärlauchsauce, mit gekochtem Spargel und Parmaschinken, dazu Bandnudeln

## Filetto Asparagi C, G, A1 41 €

200g arg. Rinderfilet auf einer cremigen, sahnigen Bärlauchsoße, mit gekochtem Spargel, dazu Bandnudeln

Unsere frische Pasta wird handgemacht in Apulien, Pasta-Manufaktur Pastificio Milanese (Bari).

# antipasti

## Antipasti Modo Mio AI, C, G, F, L, B, K, I, 2, 4 20 €

unsere klassische Vorspeisenplatte: mit Rindercarpaccio, Jakobsmuscheln auf Zucchini-spaghetti, gefüllte Schinkenröllchen, gefüllte Auberginenröllchen in Tomaten-Pesto-Sauce, Paprikaschote mit Thunfischcreme und Büffelmozzarella Caprese, dazu Bruschette

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

### Tatar di Tonno D, G 19 €

Tatar vom frischen Thunfisch an Gremolata, auf weiße Bete Tatar mit Burrata und Frisée

### Tatar di Vitello Tonnato C, G, 2, 4 18 €

Tatar vom Kalb, angemacht mit Olivenöl und Zitrone, auf einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen

### Melanzane Asiago AI, G 4Stk. 13 €

Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto, mit Rucola, Grana-Raspeln und Bruschetta

### Insalata Mista AI, C, G, F, K, I, 2, 4, 9 kl 5 € • gr 8 €

Frisée, Rucola und Pflücksalat mit Gurken Kirschtomaten, Artischocken und Zwiebeln, mit hausgem. Balsamico-Cremedressing & Bruschetta

### Carpaccio di Manzo AI, C, G, F, K, I, 4 16 €

Dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, angemacht mit Olivenöl und Zitrone, mit frischen Pilzen und Grana-Raspeln, geröstetes Brot

### Involtini al Crudo AI, C, G, 2, 4 15 €

gebackene Rohschinkenröllchen in Sahnesauce, mit Zucchini und Mozzarella gefüllt, mit Rucola, Grana-Raspeln und Bruschetta

### Bruschette AI, G, K 7 €

vier Stück, mit angemachten Tomatenwürfeln, Rucola und Grana-Raspeln

### Bruschette Modo Mio AI, G, K 9 €

vier geröstete Brote, verschieden belegt

# primi

### Fiocchi di Maurizio AI, C, G, F, 2, 4 18 €

mit Käse und Birne gefüllte frische Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken und Grana

### Spaghetti al Tartufo AI, C, G, D 23 €

dicke frische Spaghetti, an einer cremigen, salzigen Pecorino-Trüffel-Sahnesauce, bestreut mit Pecorino und Trüffel

+ 120g Rinderfiletspitzen 6€

### Troccoli Caprese AI, G, HI 20 €

frische Spaghettoni, mit Burrata, an Kirschtomaten-Basilikumsauce, mit Pinienkerne und Grana

### Strozzapreti Filetto e Porcini AI, G 19 €

frische Nudeln, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Steinpilzen, in einer würzig-pikanten Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

### Strozzapreti N'duja AI, C, G, I, 2, 4 19 €

frische Nudeln, mit ca. arg. Rinderfiletspitzen in einer scharfen N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), mit Grana-Raspeln und Rucola

### Linguine al Vulcano AI, C, G, D, L, B 20 €

dünne Bandnudeln, mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten, in pikanter Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit einem Knusperbrotdeckel gebacken

### Cannelloni al Crudo AI, C, G, I, 2, 4 17 €

Nudelrollen, gefüllt mit würzigem Rohschinken-Ragú, auf gebratenen Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit Grana im Ofen gratiniert

### Lasagne della Casa AI, C, G, I, 2, 4 17 €

Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarella-Käse und Grana

## secondi

**Filetto Tagliata** C, F, G, I **36 €**  
Aufgeschnittenes arg. Rinderfilet (ca. 200- 220g) mit Büffelmozzarella, Salzlocken und Olivenöl, auf einem Salat aus Rucola, Frisée und Pflücksalat, mit Kirschtomaten und unserem hausgemachten Balsamico- Cremedressing

**Filetto al Tartufo** G, AI, C, D **39 €**  
ca. 200-220g arg. Rinderfilet an Trüffel-Pecorino-Creme, mit Rucola und Trüffelraspeln, dazu Bandnudeln

**Filetto N'duja Modo Mio** G, 4, 2 **37 €**  
ca. 200-220g arg. Rinderfilet in einer pikanten N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), garniert mit Rucola, dazu Bandnudeln

**Cestino di Mare** AI, C, F, G, B, I **29 €**  
Black Tiger Garnelen, Miesmuscheln und Polpostücke an einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, im Brotteiler serviert

**Tonno Tagliata** C, F, D, G, I **32 €**  
Aufgeschnittenes, gebratenes Thunfischsteak (ca. 200-220g) mit Büffelmozzarella, Lavasalz und Olivenöl, auf Rucola, Frisée und Pflücksalat mit Kirschtomaten, angemacht mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing

**Pesce del Giorno alla Griglia** D, AI **Tagespreis**  
Fisch des Tages (ca. 200-220g) mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Kirschtomaten und Lavasalz, mit einem Zucchini-paghettsalat an Zitrone und Olivenöl

**Salmone alla Griglia** D, AI **25 €**  
gebratenes Lachsfilet (ca. 200-220g) mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Kirschtomaten und Lavasalz, mit Zucchini-paghettsalat an Zitrone

**Gamberoni alla Griglia** C, F, G, B, I **25 €**  
Black Tiger Garnelen, angemacht mit Kräuter-Knoblauch-Öl & Kirschtomaten, auf einem Rucola, Frisée und Pflücksalat mit Kirschtomaten, mit hausgem. Balsamico-Cremedressing

## dessert

**Tiramisú** AI, G, H2, H3, I1 **8 €**  
im Glas, nach Art des Hauses (mit Cantuccini)

**Schokosoufflé** AI, C, G, F **7 €**  
warmes Schokotörtchen mit weichem Kern

**Panna Cotta** G **7 €**  
mit Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce

**Crema Catalana al Pistacchio** G, H5 **8 €**  
Schichtdessert aus Crema und Pistaziecreme

**Fragole** G **8 €**  
Geeiste Milchcreme mit frischen Erdbeeren

**Dessert Modo Mio** AI, G, H2, H3, I1, F **10 €**  
Dreierlei unserer Dessertauswahl

## shop

**Geschenkbbox** **49 €**  
Kochbuch, 500ml hausgem. Fenchellikör, Pasta von RUMMO, Glasstrohhalm und mehr.

**Kochbuch „Un pizzico di sale“** **39 €**  
mit vielen Rezepten und Anekdoten aus Maurizios Leben & seiner Familie.

**Trüffelcreme (150g Glas)** **12 €**  
Innerh. von 4-5 Tagen aufbrauchen/einfrieren.

**N'duja (2x75g, vakuumverpackt)** **6 €**  
Kalabresische Paste aus Schweinefleisch und Chili - Art scharfe Salami. Innerhalb von 7-10 Tagen aufbrauchen oder einfrieren.

**„Rummo“ Pasta** **ab 2,5€**  
Maurizios liebste Pasta-Marke für Zuhause.

**Olivenöl (500ml)** **11 €**  
Unser Olivenöl aus Benevento, Italien.

**Espressobohnen (1kg)** **25 €**

**MODO MIO**

*Gutscheine*

Das perfekte Geschenk.  
Hier jederzeit im Restaurant erhältlich.