

aperitivi

Aperitivo Modo Mio	0,1 l	5,5 €
Mix aus ital. Aperitifs, nach Maurizio's Rezept 1, 12, 13		
Sarti Spritz	0,2 l	7,5 €
Sarti Fruchtlikör, Prosecco, Soda, Limette 1, 12, 13		
Sarti Lemon	0,2 l	7,5 €
Sarti Fruchtlikör, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13		
Aperol Spritz	0,2 l	7,5 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange 1, 12, 13		
Aperitivo Rosato	0,2 l	7,5 €
Orangenblütenlikör, Prosecco, Basilikum 1, 12		
Campari Amalfi	0,2 l	7,5 €
Campari, TH Bitterlemon, Grapefruit 1, 4, 12, 13		
Lillet Wildberry	0,2 l	7,5 €
Lillet Blanc, Beeren, TH Wildberry 1, 12, 13		
Hugo	0,2 l	7,5 €
Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze 12		
Pink Malfy	0,3 l	9 €
Malfy Pink Gin, Grapefruit, TH Grapefruit 1, 12, 13		
Gin Tonic	0,3 l	9 €
Malfy Gin, TH Tonic 1, 12, 13		
Alkoholfreier Crodino Spritz	0,2 l	5 €
Crodino Bitterlimonade, Soda, Orange 1, 4, 13		

alkoholfreies

SAN PELLEGRINO (spritzig & still)	0,75 l	7 €		
Tafelwasser	0,25 l	2 €	0,5 l	3,5 €
Hausgemachte Limonaden	0,5 l	6 €		
Zitrone & Minze Erdbeer & Minze Himbeer & Rosmarin Holunder & Basilikum Mango & Basilikum Ingwer & Gurke				
Softdrinks	0,25 l	3,0 €	0,5 l	4,5 €
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	3,0 €	0,5 l	4,5 €
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeernektar 4				

bier

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

heiss

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	3,5 €
fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Sorten!	

digestivi

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

und viele mehr...

offene weine

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
weiss	Schola Sarmenti - Malvasia Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	20€
	Kurtatsch - Pinot Bianco 13,5%, Südtirol, DOC	9€	27€
	Schola Sarmenti - Ambace Fiano/Chardonnay, 12%, IGT, Salento - IT	9€	27€
rose	Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT	6,5€	20€
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	11€	30€
rot	Schola Sarmenti - Criteri Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	6,5€	20€
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT (Sommerwein - wird kalt serviert)	6,5€	20€
	Schola Sarmenti - Armentino Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT	9€	27€
brut & weiss	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€
	Collezione36 di qualità metodo classico rosé, 12,5%, IGT, Salento - IT	0,1l 10€	60€
schorle	Schola Sarmenti - Malvasia mit Sprudelwasser	0,5l 7€	
	Schola Sarmenti - Masserei 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
	Schola Sarmenti - Malvasia Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT, 2021	20€
	Umani Ronchi - Vellodoro Pecorino 12,5%, Abruzzes, IGT, 2021	22€
weiß	Kurtatsch - Pinot Bianco 13,5%, Südtirol, DOC, 2021	27€
	Schola Sarmenti - Ambace Fiano/Chardonnay, 12%, IGT, Salento - IT, 2021	27€
	Bulgarini - Lugana 12,5%, Veneto, DOC, 2022	29€
	Cá dei Frati - Lugana 13%, Lombardei, DOC, 2021	31€
	Markus Schneider - Fumé Sauvignon Blanc, 13%, Pfalz, Qualitätswein, 2021	35€
	Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2021	20€
rosa	Cá dei Frati - Rosa dei Frati 12,5%, Lombardei, DOC, 2021	31€
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	30€
	Schola Sarmenti - Criteri Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT, 2020	20€
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2020 (Sommerwein - wird kalt serviert)	20€
	Schola Sarmenti - Cubardi Primitivo, 15%, Apulien, Hauswein, 2019	32€
	Schola Sarmenti - Armentino Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT	27€
rot	Masca del Tacco - Susumaniello 14,5%, kräftig, Apulien, IGP, 2021	32€
	Schola Sarmenti - Nauna Primitivo/Negroamaro, 16%, IGT, Sal. - IT, 2020	37€
	Dell'Ornellaia - Le Volte Cuvée, 13,5%, IGT, Toscana - IT, 2020,	58€
	Cantine Riondo - Casalforte Amarone della Valpolicella 15%, Soave - IT, 2019	60 €
	Schola Sarmenti - Diciotto Primitivo, 18%, IGT, Salento - IT, 2019	85€
	Schola Sarmenti - Viginti Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT, 2017	90€
brut	Vino Spumante Brut weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	19€
	Schola Sarmenti - Collezione36 di qualità metodo classico rosé, 12,5%, Salento	60€

antipasti saison

Frisella Pfiffer Tatar ^c 16 €

Frisella ("gewaschenes Brot" aus Apulien) mit Pfifferling-Steinpilz-Tatar, dazu ca. 120g Rindertatar, angemacht mit Gremolata

Tatar Salmerino e Capesante ^{D,B} 25 €

Saibling- und Jakobsmuscheltatar mit AKI - Kaviar, dazu gelbe Bete und Frisée-salat, angemacht mit Kräutergremolata

Bufala Bosco ^{A1,C} 18 €

Büffelmozzarella mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen, auf einem Bett aus Kräuter-Knoblauch-Kirschtomatensauce, garniert mit Rucola und Grana Padano Raspeln

Pinsa Bosco ^{A1,G} 18 €

Röm. „Pizza-Art“ mit Kirschtomatensauce, frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Mozzarella, bestreut mit Rucola und Granaraspeln

primi saison

Troccoli Al Gin ^{A1,D,G,12} 20 €

Lange, dickere Spaghetti mit gebratenen Lachs-Stückchen, abgelöscht mit Gin, in einer cremigen Sahnesauce

Scialatielli Vongole e Fagiolini ^{A1,G,B} 25 €

Pasta mit frischen Venusmuscheln und langen, dünnen Bohnen, an einer leicht pikanten Kirschtomatensauce mit Knoblauch

Ricciole Bosco ^{A1,C,G} 19 €

Selbstgemachte Nudelrollen gefüllt mit Frischkäse, mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Kirschtomaten an Kräuter-Knoblauch-Sauce

Pasta-Spezialitäten

Die folgenden besonderen Gerichte sind jeweils als normale Portion oder als ca. 1/3 größere Portion verfügbar.

normal | größer

Sfogliata Bosco ^{A1,C,G} 24 €

Lasagne mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen, an einer Sahnesauce mit Mozzarella, garniert mit Grana und Rucola

Cappelli Al Pistacchio ^{A1,C,G,H2,H5,D} 21€ | 28€

Große Nudeltaschen, gefüllt mit Burrata und Haselnuss, an einer Creme aus Pistazie und Pecorino, dazu Thunfisch-Sashimi

Scialatielli alla Rucola ^{A1,G,H1,H4} 21 €

Frische Pasta mit Pfifferling und Steinpilzen, an hausgemachtem Rucola-Nuss-Pesto, garniert mit würzigem Pecorino

Tortelloni al Capocollo ^{A1,C,G,D} 20€ | 26€

Nudeltaschen mit einer Füllung aus gereiftem, italienischen Edelschinken (Capocollo di Martina Franca) und Burrata, mit frischen Steinpilzen in Trüffelsauce

secondi saison

Heilbutt Al Pistacchio ^{A1,D,C,G,H2,H5} 35 €

Gegrilltes Filet vom Heilbutt mit cremiger Pistaziensauce, dazu gefüllte Nudeltaschen mit Haselnuss und Burrata, garniert mit Pistazie und Pecorino

Filetto Bosco oder Tonno Bosco ^{D,A1} 33 €

220g arg Rinderfilet bzw. Thunfischsteak auf frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Kirschtomaten, an Kräuter-Knoblauchsauce, 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, G, C, I, 2, 4 19 €

frische Nudeln, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Zucchini, 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-spaghettisalat an Zitrone und Olivenöl

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