

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 Fruchtlükör, Prosecco, Soda, Limette 1, 12, 13

Sarti Lemon 0,2 l | 7,5 €
Sarti Fruchtlükör, 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€
rot	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 & 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€
	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€
 Vignati 55€
 Collezione36 Brut 47€

flaschenweine

Flasche
0,75l

Schola Sarmenti - Malvasia Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT, 2021 **20€**

Suadens Campania Bianco - Cuvée Nativ, 12,5%, IGT, Kampanien - IT, 2022 **35€**

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€**

Vernice Garden - Falanghina 13%, IGP, Kampanien - IT, 2023 **28€**

rosa

Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2021 **20€**

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 **20€**
(Sommerwein - wird kalt serviert)

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€**

Caparzo Cà del Pazzo - Sangiovese/Cab.Sauvignon 14%, Toscana IGT, IT 2018 **49€**

San Marzano - GranTrio Primitivo/Negroamaro/Malvasia, 13,5%, It 2023 **21€**

Cantine Riondo - Casalforte Amarone della Valpolicella 15%, Soave - IT, 2019 **60 €**

Schola Sarmenti - Nerio Riserva 14%, Negroamaro/Malvasia, DOP - IT, 2020 **37 €**

Schola Sarmenti - Viginti Negroamaro, 17%, IGT, Salento - IT, 2017 **90€**

brut

Vino Spumante Brut weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo **19€**

Schola Sarmenti - Collezione48 di qualità metodo classico rosé, 12,5%, Salento **65€**



scan for
english menu

antipasti saison

Sashimi Bärlauch G, HI, H4

20 €

Thunfischsashimi auf Zuchinispaghetti,
angemacht mit Bärlauchpesto und Spargel

Paprika Vitello Tonnato D

18 €

Gegrillte Paprika mit Tonnato-Creme
und Apfelkapern, darauf Kalbscarpaccio

Frisella agli Asparagi A1, G, HI, H4

18 €

Gekochter Spargel, Bärlauchpesto und
Büffelmozzarella, auf Frisella ("gewasche-
nes" Brot aus Apulien)

Insalata Mare D, B

22 €

Polipetti auf einem Turm aus Thunfischtatar,
exotischen Früchten, Fenchel und Avocado

primi saison

Gnocchi Bärlauch A1, C, G, HI

23 €

Im Parmesannest serviert, mit frischem Spargel
in einer cremigen 4-Käse-Bärlauchsauce, gar-
niert mit Rucola, Grana und Pinienkernen

Troccoli Carbonara Asparagi A1, C, G

23 €

(ital. Art - ohne Sahne!) Mit Eigelb, Guanciale
- Speck, gekochten Spargelstücken und
Pecorino Romano (würzig)

Sfogliata Bärlauch A1, C, G

23 €

Lasagne mit Spargel und Bärlauch-
Mozzarella-Bechamelsauce, gratiniert mit
Grana, garniert mit Rucola

Fusilloni al Pollo e N'duja A1, C, G

21 €

Riesen Spiral-Nudeln mit Hähnchenfilet-
Stückchen und Nduja (pikant) an Tomaten-
Sahnesauce

Primi MODO MIO

Deluxe Pasta-Gerichte mit mehr Fisch & Fleisch

Paccheri ai Gamberi e Asparagi A1, C, B

28 €

Pasta mit Gamberi-Ragù und Spargel, in
Kräuter-Knoblauch-Öl und Kirschtomaten,
garniert mit Rucola

Granotti nel Giardino A1, C, G

28 €

Vollkorn-Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta,
Limette und Taralli, auf einer Fave-Erbsen-
Vellutata, darauf ca. 120g arg. Rinderfilet

Cappelli del Prete A1, C, G, HI, H4, I1

28 €

Große „Priesterhut“-Nudeltaschen, gefüllt mit
lila Kartoffel und Käse, auf gebratenem Spargel,
on top in Kaffee gebeizter Thunfisch, angemacht
mit Bärlauchpesto und Pinienkernen

Ricciole al Salmone A1, C, G, D

24 €

Nudelrollen mit Frischkäsefüllung, auf Kräuter-
Knoblauch-Kirschtomatensauce und frischem
Lachs, garniert mit Rucola und Grana-Raspeln

secondi saison

Burger MODO MIO A1, C, G

42 €

Zwei große „Cappelli del Prete“ - Nudeltaschen
gefüllt mit lila Kartoffel und Käse, dazwischen
ca. 150g arg. Rinderfilet und Scamorza, dazu
käsige Bärlauch-Spargelsauce, garniert mit
Wildkräutersalat

Filetto/Tonno nel Giardino (D) A1, C, G

42 €

220g arg. Rinderfilet oder Thunfisch-Steak
auf einer Fave-Erbsen-Vellutata, dazu
hausgemachte Gnocchi in leichter Tomaten-
sauce, garniert mit Rucola

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

Unsere Rummo-Pasta könnt ihr hier bei uns erwerben!

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 19 €

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 17 €

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 4Stk, 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 19 €

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

Spaghetti al Tartufo AI, C, G, D 24 €

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

+ 120g Rinderfiletspitzen 6€

Troccoli Caprese AI, G, HI 22 €

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

Strozzapreti Filetto e Porcini AI, G 20 €

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 20 €

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 22 €

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

Lasagne della Casa AI, C, G, I, 2, 4 19 €

Lasagne mit Bolognese-Béchamelsauce, überbacken mit Mozzarellakäse 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 Polipostücke an einer pikanten Kräuter-Knoblauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, im Brotteller 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 ZucchiniSpaghettisalat an Zitrone und Olivenöl

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

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

shop

Geschenkbbox **49 €**
Kochbuch, 500ml hausgem. Limoncello/Marsala, Pasta von RUMMO, Glasstrohhalme 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.

Limoncello (500ml) **11 €**

Espressobohnen (1kg) **25 €**

MODO MIO
Gutscheine

Das perfekte Geschenk.
Hier jederzeit im Restaurant erhältlich.

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	Alkoholhaltig
13	Chininhaltig
A1	Gluten Weizen
A2	Gluten Gerste
B	Krebse/Garnele/Muscheln
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H6	Cashew
H1	Pinienkerne
H2	Haselnüsse
H3	Mandel
H4	Walnüsse
H5	Pistazie
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.