

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 - Criteria 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:

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

flaschenweine

Flasche
0,75l

weiß

Schola Sarmenti - Malvasia Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT, 2021	20€
Suadens Campania Bianco - Cuvée Nativ, 12,5%, IGT, Kampanien - IT, 2022	35€
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€

rot

Schola Sarmenti - Masserei Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2021	20€
Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	30€

rot

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€
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 - Collezione 48 di qualità metodo classico rosé, 12,5%, Salento	65€

antipasti saison



scan for
english menu

Zuppa di Zucca e Porcini A1, G 7 €

Kürbis-Steinpilz-Cremesuppe, serviert mit frischem Brot

Tatar di Pesce D 16 €

Thunfischtatar **oder** Lachstatar **oder** Tatar aus Mediterranem Wildfang auf Mango-Honig-melon-Velouté

Cozze e Gamberi Aglio Olio B, A1 18 €

Miesmuscheln und Mazzancolle-Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Kirschtomatenöl, mit Peperoncino, aus dem Ofen

Duetto di Carpaccio Affumicato D, H5 18 €

Carpaccio aus geräuchertem Schwert- und Thunfisch, darauf würzige Pistaziencreme

Frisella Bufala e Rapa G, A1 18 €

„Gewaschenes“ Brot aus Apulien, dazu Büffelmozzarella und Cima di Rapa - Gemüse, angemacht mit Bruschettatomaten

Antipasto Vegetariano A1, G 13 €

Eingelegte Paprika mit Auberginencreme, Auberginenröllchen, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Zucchiniispaghetti, dazu Bruschetta

Iberico Tonnato D 19 €

Dünn aufgeschnittenes Iberico-Schwein, mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

primi saison

Bucatoni alla Zucca A1, C, G 22 €

Frische Röhrchennudeln mit Salsiccia, mit Roséwein abgelöscht, an einer Creme aus Hokkaido-Kürbis, darauf Pecorino Romano und Rucola

Tagliolini Cacio Pepe al Tonno A1, C, G, D 23 €

Bandnudeln mit Cacio e Pepe, Zitronenabrieb und frischem Thunfisch (ca. 120g)

Sfogliata Zucca e Verdure A1, C, G 24 €

Lasagne mit gemischtem mediterranen Gemüse, an einer Kürbiscreme, überbacken mit Mozzarella, garniert mit Grana und Rucola

Tortelloni al Wild-Ragu A1, C, G 25 €

Mit Burrata gefüllte Nudeltaschen an Wildschwein- und Hirschragù, garniert mit frischem Trüffel und Grana Padano

Orecchiette Cime di Rapa A1, C, G 18 €

Öhrchennudeln mit Cime di Rapa - Gemüse (Art Stängelkohl), EVO Olivenöl und Grana Padano

Fusilloni Gamberi A1, C, B 28 €

Pasta mit Gamberi-Ragù, in Kräuter-Knoblauch-Öl und Kirschtomaten, garniert mit Rucola (pikant!)

secondi saison

Heilbutt alle Cozze D, B, A1 37 €

Gebratenes Heilbutt-Filetsteak, mit frischen Miesmuscheln (ohne Schale), abgelöscht mit Weißwein, dazu Kirschtomaten-Kräuter-Knobiöl, dazu frische Pasta nach Saison

Filetto Zucca E Nduja A1, C, G 38 €

Arg. Rinderfilet (ca 220g) auf einer Velouté aus Kürbis und Nduja, (pikante Salamipaste), dazu Riesen-Nudeltaschen mit Cacio e Pepe Füllung

Cozze al Vino/al Pomodoro A1, B 18 €

Frische Miesmuscheln an Weißwein-Sud oder würziger Tomatensauce, mit Pizzabrot-Deckel serviert

Tagliata Tonno Al Pistacchio A1, G, C, D, H5 36 €

Thunfischsteak (ca 220g), aufgeschnitten, auf Pistaziencreme, dazu Nudeltaschen mit Birne-Käse-Füllung

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€

Tagliolini Caprese AI, G, HI



22 €

frische Bandnudeln, 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

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

Unsere Rummo-Pasta könnt ihr hier bei uns erwerben!

secondi

Filetto Tagliata C, F, G, I	36 €	Tonno Tagliata C, F, D, G, I	32 €
Aufgeschnittenes arg. Rinderfilet (ca. 200- 220g) mit Büffelmozzarella, Salzflocken und Olivenöl, auf einem Salat aus Rucola, Frisée und Salat, mit Kirschtomaten und unserem hausgemachten Balsamico- Cremedressing		Aufgeschnittenes, gebratenes Thunfischsteak (ca. 200-220g) mit Büffelmozzarella, Lavasalz und Olivenöl, auf Rucola, Frisée und Pflücksalat mit Kirschtomaten, angemacht mit unserem hausgemachten Balsamico-Cremedressing	
Filetto al Tartufo G, AI, C, D	39 €	Pesce del Giorno alla Griglia D, AI Tagespreis	
ca. 200-220g arg. Rinderfilet an Trüffel-Pe-corino-Creme, mit Rucola und Trüffelraspeln, dazu Bandnudeln		Fisch des Tages (ca. 200-220g) mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Kirschtomaten und Lavasalz, mit einem Zucchiniispaghettisalat an Zitrone und Olivenöl	
Filetto N'duja Modo Mio G, 4, 2	37 €	Salmone alla Griglia D, AI	25 €
ca. 200-220g arg. Rinderfilet in einer pikanten N'duja-Sahnesauce (scharfe Salamipaste), garniert mit Rucola, dazu Bandnudeln		gebratenes Lachsfilet (ca. 200-220g) mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Kirschtomaten und Lavasalz, mit Zucchiniispagh an Zitrone	
Cestino di Mare AI, C, F, G, B, I	29 €	Gamberoni alla Griglia C, F, G, B, I	25 €
Black Tiger Garnelen, Miesmuscheln und Pol-postücke an einer pikanten Kräuter-Knob-lauch-Sauce mit Kirschtomaten und Rucola, im Brotteiler serviert		Black Tiger Garnelen, angemacht mit Kräu-ter-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 c	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

Geschenkbox	49 €
Kochbuch, 500ml hausgem. Limoncello/Marsala, 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.	
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.