antipasti saison

scan for english menu

Zuppa Zucca di Porcini G — 7€
Cremige Kürbis-Steinpilz-Suppe

Millefoglie di Iberico G,J — 19 €
Dünn geschnittenes Iberico-Schwein, angemacht mit Senfdressing, auf Fenchel-Salat mit Grana Padano

Pinsa Zucca e Salsiccia G,A1 — 23 €
Art Pizza mit Steinpilz-Kürbiscreme, Mozzarella, Salsiccia (ital. Bratwurst) und Grana Raspeln

Bombette al Arrabbiata G — 20 €
Apulische Schweinefleischröllchen mit würziger Füllung, auf pikanter Knoblauch-Tomatensauce mit Rucola und Pecorino Romano

Calamari e Cima di Rapa G,B,D — 23 €
Kleine Calamari aus Apulien, scharf angebraten und kurz gebacken, mit Stracciatella und kantabrischen Sardellen, an ital. Stängelkohl

Pesce Crudo D,M,B — 22 €
Roh marinierter Fisch und Meeresfrüchte (Ceviche-Art), angemacht mit Zitrone, Olivenöl und Knoblauch

primi saison

Conchiglie ai Gamberi C, A1, G, B — 24 €
Muschelpasta mit Riesengarnelen in Stückchen, an einer tomatigen Garnelen-Bisque (umami)

Sautée di Cozze
Frische Miesmuscheln B

- In Weißweinsud — 18 €
- In würzigem Tomatensud — 19 €
- Cozze MODO MIO mit N'duja-Sahnesauce G,B — 20 €
- Linguine alle Cozze A1,B,C — 20 €
- **Ravioloni Neri ai Crostacei:** Schwarze Tortelloni gefüllt mit Krustentieren, an Weißweinsauce mit geschälten Muscheln A1,C,B,M — 26 €

Mare e Monte: Fiorentina e Gamberoni B
Ab zwei Personen. Circa 300-350g Jumbo- Gamberoni und ca. 1kg Fiorentina-Steak aus Chianina-Fleisch. (ca. 800g-1200g)

Dazu kleiner Salat, Gemüse und weitere Beilage nach Wahl des Kochs.

circa 50€ - 60€ p.P.

Strozzapreti Salsiccia A1, C, G — 21 €
Kurze, frische Pasta mit Steinpilz-Kürbiscreme, Salsiccia (ital. Bratwurst) und Pecorino Romano

Pappardelle Wildragù A1,C,D,G — 25 €
Mit Heidelbeeren verfeinerte Bandnudeln, an einem Wildragù aus Wildschein und Hirsch, mit Pecorino Romano und Trüffelcreme

Sfogliata Verdura e Zucca A1, C, G — 21 €
Lasagne mit gemischtem mediterranen Gemüse, an einer Steinpilz-Kürbiscreme, überbacken mit Mozzarella, garniert mit Grana und Rucola

secondi

Wagyu alla Zucca A1,C,G — 40 €
Wagyu-Filet, ca 220g, dazu Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und getr. Tomaten, auf Steinpilz-Kürbiscreme

Tonno alla Zucca A1,B,C,G,D — 38 €
Thunfischsteak, ca 220g, dazu Tortelloni Neri gefüllt mit Krustentieren, auf Steinpilz-Kürbiscreme

aperitivi

Aperitivo Modo Mio 0,2 l **7,5 €**
Mix aus ital. Aperitifs, nach Maurizios 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 **6,5 €**
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 **6,5 €**
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 zero 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 €**

Lederer 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 €**
Grappa 40%	2 cl	**7 €**

Schola Sarmenti, Negroamaro Trauben

und viele mehr...

Weine enthalten Sulfite.

offene weine

		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
weiss	**Schola Sarmenti - Malvasia** Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT	7€	22€
	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	7€	22€
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT	11€	30€
rot	**Schola Sarmenti - Critera** Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT	7€	22€
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT (Sommerwein - wird kalt serviert)	7€	22€
	Schola Sarmenti - Armentino Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT	9€	27€
brut & suess	**Moscato** süß, weiß, 6%, Sizilien, IGP	8€	
	Lambrusco Riunite süß, rot, 7%, perlig, Reggio Emilia, IGT	6€	
	Vino Spumante Brut weißer Perlwein, 11,5%, Valdobbiadene, Valdo	0,1l 4€	19€
	Collezione36 di qualitá metodo classico rosé, 12,5%, IGT, Salento - IT	0,1l 10€	60€
schorle	**Schola Sarmenti - Malvasia** mit Sprudelwasser	0,5l 8€	
	Schola Sarmenti - Masserei mit Sprudelwasser	0,5l 8€	

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:

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

Weine enthalten Sulfite.

flaschenweine

		Flasche 0,75l
weiss	**Schola Sarmenti - Malvasia** Malvasia, 12,5%, IGT, Salento - IT, 2025	**22€**
	Kurtatsch - Pinot Bianco 13,5%, Südtirol, DOC, 2025	**27€**
	Schola Sarmenti - Ambace Fiano/Chardonnay, 12%, IGT, Salento - IT, 2024	**27€**
	Bulgarini - Lugana 12,5%, Veneto, DOC, 2025	**29€**
	Schneider Kaitui - Sauvignon Blanc,12,5%, Pfalz - D, 2025	**28€**
	Schneider Fumé - Sauvignon Blanc, 12,5%, Pfalz - D, 2023	**33€**
	Schola Sarmenti Cillenza - Fiano / Chardonnay, 14%, IGT Salento - IT, 2024	**33€**
rose	**Schola Sarmenti - Masserei** Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardó - IT, 2025	**20€**
	Schola Sarmenti - Opra Negroamaro, 13%, DOC, Nardó - IT - 2025	**30€**
rot	**Schola Sarmenti - Critera** Primitivo, 13,5%, IGT, Salento - IT, 2024	**22€**
	Schola Sarmenti - Roccamora Negroamaro, 13,5%, DOC, Nardò - IT, 2024 (Sommerwein - wird kalt serviert)	**22€**
	Schola Sarmenti - Cubardi Primitivo, 15%, Apulien, Hauswein, 2023	**32€**
	Schola Sarmenti - Armentino Primitivo/Negroamaro, 14%, Apulien, IGT 2024	**27€**
	Masca del Tacco - Susumaniello 14,5%, kräftig, Apulien, IGP, 2024	**32€**
	Caparzo Cà del Pazzo - Sangiovese/Cab.Sauvignon 14%, Toscana IGT, IT 2018	**49€**
	Schola Sarmenti - Nerio Riserva 14% Negroamaro/Malvasia, DOP - IT , 2021	**37€**
	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 qualitá metodo classico rosé, 12,5%, Salento Negroamaro-Traube	**60€**

antipasti

Antipasti Modo Mio A1, C, G, F, L, B, K, 1, 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

Iberico Tonnato D **19 €**
Dünn aufgeschnittenes Iberico-Schwein, mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln

Melanzane Asiago A1, G **4Stk. 13 €**
Auberginenröllchen mit Asiago-Käse gefüllt, an Tomaten-Sahnesauce und Basilikumpesto, mit Rucola, Grana-Raspeln und Bruschetta

Insalata Mista A1, C, G, F, K, 1, 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 A1, C, G, F, K, 1, 4 **17 €**
Dünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, angemacht mit Olivenöl und Zitrone, mit frischen Pilzen und Grana-Raspeln, geröstetes Brot

Involtini al Crudo A1, C, G, 2, 4 **4Stk, 15 €**
gebackene Rohschinkenröllchen in Sahnesauce, mit Zucchini und Mozzarella gefüllt, mit Rucola, Grana-Raspeln und Bruschetta

Bruschette A1, G, K **7 €**
vier Stück, mit angemachten Tomatenwürfeln, Rucola und Grana-Raspeln

Bruschette Modo Mio A1,G, K **9 €**
vier geröstete Brote, verschieden belegt

primi

Fiocchi di Maurizio A1, C, G, F, 2, 4 **19 €**
mit Käse und Birne gefüllte frische Nudeln, in Sahnesauce mit rohem Schinken und Grana

Spaghetti al Tartufo A1, C, G, D **24 €**
dicke frische Spaghetti, an einer cremigen, salzigen Pecorino-Trüffel-Sahnesauce, bestreut mit Pecorino und Trüffel
+ 120g Rinderfiletspitzen 6€

Tagliolini Caprese A1, G, H1 **23 €**
frische Bandnudeln, mit Burrata, an Kirschtomaten-Basilikumsauce, mit Pinienkerne und Grana

Strozzapreti Filetto e Porcini A1, G **21 €**
frische Nudeln, mit ca. 120g arg. Rinderfiletspitzen und Steinpilzen, in einer würzig-pikanten Tomatensauce mit Knoblauch und Grana

Strozzapreti N'duja A1, G, C, I, 2, 4 **21 €**
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 A1, C, G, D, L, B **23 €**
dünne Bandnudeln, mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten, in pikanter Kräuter-Knoblauch-Sauce, mit einem Knusperbrotdeckel gebacken

Unsere frische Pasta wird handgemacht in Apulien, Pasta-Manufaktur Pastificio Milanese (Bari).
Unsere Rummo-Pasta könnt ihr hier bei uns erwerben!

Lasagne della Casa A1, C, G, 1, 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, Salzflocken und Olivenöl, auf einem Salat aus Rucola, Frisée und Salat, mit Kirschtomaten und unserem hausgemachten Balsamico- Cremedressing

Filetto al Tartufo G, A1, 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 A1, C, F, G, B, I **29 €**
Black Tiger Garnelen, Miesmuscheln und Polpostücke 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, A1 **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, A1 **25 €**
gebratenes Lachsfilet (ca. 200-220g) mit Kräuter-Knoblauch-Öl, Kirschtomaten und Lavasalz, mit Zucchinispagh 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

menu

MODO MIO

Unser Überraschungsmenü!

5-Gänge-Menü mit Aperitif und Sorbetto, angepasst an die Saison.

Aperitivo Modo Mio

Vorspeisenvariation

Thunfischsteak mit saisonaler Pasta

Sorbetto

Rinderfilet mit saisonaler Pasta

Dessert

p.P. 74€

dessert

Tiramisú A1, G, H2, H3, I1 **8 €**
im Glas, nach Art des Hauses (mit Cantuccini)

Schokosoufflé A1, 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 A1, G, H2, H3, I1, F **10 €**
Dreierlei unserer Dessertauswahl

shop

MODO MIO Schürze 35€
Waschbar bis 95 Grad. 65% Polyester, 35% Baumwolle.

MODO MIO T-Shirt Damen 18€
100% halbgekämmte Baumwolle. Leicht tailliert. Jersey V-Ausschnitt.

MODO MIO Sport T-Shirt Herren 12 €
100% Polyester. UV Schutz 40. Stretch.

MODO MIO Trinkflasche Edelstahl 29€
mit Bambusdeckel. 750ml. Doppelwandig. Nur Handwäsche!

MODO MIO Multifunktionstuch 12€
90% Polyester, 10% Polyamid, 30 x 50 cm

MODO MIO Geschirrtuch 15€
100 % Polyester Mikrofaser, 50 x 70 cm

Gerne kombinieren wir die neuen Produkte mit anderen Ideen aus dem Shop zu eurer individuellen Geschenkbox!

Danke für die Umsetzung an unseren Partner

Print Line
Werbemacher

Geschenkbox 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) 27 €

Das perfekte Geschenk.

MODO MIO
Gutscheine

Hier jederzeit im Restaurant erhältlich, oder per Post nach Hause (zzgl Versandkosten).

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.