

IL MIO MODUS

*Ingredienti prelibati
e amore per il Cilento,
in cucina non uso altro.
La mia passione nasce
dalle mie origini, il mio
stile prende ispirazione,
forza e generosità dalla
mia terra.*

Paolo

MODUS
SEMPLICE MANGIARE

Signature Cocktail

MODUS

Tardelli Omaggio Al Nemico <i>London Dry Gin, Lime, Zucchero, Estratto di Zenzero</i>	€ 10
Mo-Rita <i>Mezcal, Triple Sec, Lime, Agave, Piccante</i>	€ 12
Cielo De Jalisco <i>Patron Silver, Lime, Pompelmo Rosa, Bitter</i>	€ 12
Les Lumiers <i>Tanqueary, St. Germain, Lime, Chartreuse Gialla, Orange Bitter</i>	€ 12
Modus Negroni <i>Tanqueray 10, Cocchi Classico, Campari, Profumo all'Arancio</i>	€ 12
Midnight In Porta Romana <i>Belvedere Vodka, Oxley Gin, Bergamotto, Acqua di Lavanda</i>	€ 12
Penna Mule <i>Amaro Penna, Lime, Zenzero, Chimotto, Bitter</i>	€ 12

CLASSICI

Cocktail classico <i>Su Richiesta</i>	€ 10
---	-------------

MOCKTAILS

Mockmodus <i>Pompelmo, Lime, Zenzero, Sambuco Top Tonica</i>	€ 8
Palinuro <i>Mix Frutti Rossi, Lime, Ginger Ale</i>	€ 8

Beverage

Acqua Naturale <i>Valverde 75 cl</i>	€3	Coca Cola Zero <i>Bottiglia 33 cl</i>	€3
Acqua Frizzante <i>Valverde 75 cl</i>	€3	Fanta <i>Bottiglia 33 cl</i>	€3
Coca Cola <i>Bottiglia 33 cl</i>	€3	Chinotto <i>Lurisia 33 cl</i>	€4

Birre

Regina Bionda Piccola <i>al Riso Carnaroli</i>	<i>alla Spina</i>	<i>20cl</i>	€4
Regina Bionda Media <i>al Riso Carnaroli</i>	<i>alla Spina</i>	<i>40cl</i>	€6
Regina Rossa <i>al Riso Ermes</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>33cl</i>	€6
Surfing Ipa <i>Rice India Pale Ale</i>	<i>Bottiglia</i>	<i>33cl</i>	€6

Vini al Calice

Eremo 48 Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>s.a.</i>	<i>Eremo di S. Iconio</i>	€8
Palinuro Aglianico IGT Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>2019</i>	<i>Eremo di S. Iconio</i>	€7
Thumos <i>Greco di Tufo 100%</i>	<i>s.a.</i>	<i>Cobellis</i>	€7

Bollicine

Eremo 16 Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>Eremo di S. Iconio</i>	€ 35
Prosecco Superiore “Stefany” Biologico <i>Glera 100%</i>	<i>Cantina Pizzolato</i>	€ 25
Pietrafumante Metodo Classico <i>Caprettone 100%</i>	<i>Casa Setaro</i>	€ 35
Franciacorta Uberti <i>Chardonnay 75% Pinot nero 10% Pinot Bianco 15%</i>	<i>Uberti</i>	€ 50
Trento Doc “Altinum” pas dosè <i>Chardonnay 90% Pinot Nero 10%</i>	<i>Cantina di Aldeno</i>	€ 40
"Essential" Blanc de blanc <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Piper Heidsieck</i>	€ 85
Reserve Perpetuelle Brut <i>Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier 33%</i>	<i>Maurice Grumier</i>	€ 75
Monterossa Coupè Brut Nature <i>Chardonnay 95% Pinot Nero 5%</i>	<i>Cantina Monte Rossa</i>	€ 50
Pol Roger Brut Reserve <i>Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier 33%</i>	<i>Pol Roger</i>	€ 90
Delamotte Brut <i>Chardonnay 55% Pinot Noir 35% Pinot Meunier 10%</i>	<i>Delamotte</i>	€ 80
Champagne Grand Rosè <i>Pinot noir 45% Chardonnay 40% Vin Rouge 15%</i>	<i>Chateau de Bligny</i>	€ 70
Champagne Brut AOC Sélection <i>Pinot nero 70% Chardonnay 30%</i>	<i>Gremillet</i>	€ 60

Vini Bianchi

Falanghina Vesuvio “Verso” Biologico <i>Falanghina 100%</i>	<i>Sorrentini</i>	€ 28
Colli di Salerno IGT Fiano “Costacielo” <i>Fiano 100%</i>	<i>Lunarossa</i>	€ 28
Colli di Salerno DOP “Quartara” <i>Fiano 100%</i>	<i>Lunarossa</i>	€ 60
Greco di Tufo “Vittorio” Biologico <i>Greco 100%</i>	<i>Di Meo</i>	€ 55
Pian di Stio S. Salvatore Biologico <i>Fiano 100%</i>	<i>San Salvatore</i>	€ 50
Verdicchio dei castelli di Jesi “Pellegrino” Biologico <i>Verdicchio 100%</i>	<i>Podere Santa Lucia</i>	€ 20
“GD” <i>Chardonnay 100%</i>	<i>Damilano</i>	€ 50
Arneis Blangè Biologico <i>Arneis 100%</i>	<i>Ceretto</i>	€ 30
Lugana Oasi Mantellina DOC <i>Turbania 96% Cortese 4%</i>	<i>Allegrini</i>	€ 30
Pinot Grigio <i>Pinot grigio 100%</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 35
Vermentino di Sardegna DOC Biologico <i>Vermentino 100%</i>	<i>Olianasa</i>	€ 30
“Incanto Mediterraneo” Biologico <i>Semillion 50% Sauvignon 50%</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	€ 27
Gewurztraminer <i>Gewurztraminer 100%</i>	<i>Terlan</i>	€ 30
Pietrabbianca Tormaresca <i>Chardonnay 90% Fiano 10%</i>	<i>Antinori</i>	€ 35

Vini Rosati

Piscrai DOP
Sangiovese 70% Barbera 30%

Tenuta Cobellis

€ 25

Puglia IGT Rosato
“Nero di Troia” Biologico
Nero di Troia 100%

Biocantina
Giannattasio

€ 24

Calafuria
Negramaro 100%

Antinori

€ 27

Vini Rossi

Alpi retiche IGT "Cormelò" <i>Nebbiolo 90% Merlot 10%</i>	<i>Rivetti e Lauro</i>	€ 35
Dolcetto d'Alba Rossana DOC Biologico <i>Dolcetto 100%</i>	<i>Ceretto</i>	€ 35
Langhe Nebbiolo "Marghe" Damilano <i>Nebbiolo 100%</i>	<i>Damilano</i>	€ 43
Barolo Damilano Lecinquevigne <i>Nebbiolo 100%</i>	<i>Damilano</i>	€ 70
Palazzo della Torre <i>Corvina 75% Rondinella 25% Sangiovese 5%</i>	<i>Allegrini</i>	€ 30
Friuli Colli Orientali "Va Pensiero" <i>Merlot-Schioppettino</i>	<i>Daniele Zof</i>	€ 30
Toscana IGT "Sogno Mediterraneo" Biologico <i>Syrah 60% Grenache 20% Mouvèdre 20%</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	€ 30
Toscana IGT "Armonia" Biologico <i>Merlot 50% Syrah 50%</i>	<i>Tenuta Casadei</i>	€ 24
Chianti DOCG "Puro" Biologico <i>Sangiovese 100%</i>	<i>Fattoria Lavacchio</i>	€ 26
Rosso di Montalcino DOC Biologico <i>Sangiovese 100%</i>	<i>San Polo</i>	€ 30
Brunello di Montalcino DOCG Biologico <i>Sangiovese 100%</i>	<i>San Polo</i>	€ 65

Vini Rossi

Morellino di Scansano
DOCG Biologico
Sangiovese 90% Merlot 10% *La Selva* **€ 26**

Negroamaro IGP
Filo Vendemmia Tardiva
Negroamaro 100% *Menhir* **€ 35**

Ghiaia Nera 2019 Tasca d'Almerita
Nerello Mascalese 100% *Tasca d'Almerita* **€ 35**

Il Cilento

Eremo 16 Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>Eremo di S. Iconio</i>	€ 35
Selim <i>Fiano 10% Aglianico 90%</i>	<i>De Concilis</i>	€ 25
Crai <i>Fiano 100%</i>	<i>Cobellis</i>	€ 27
Thumos <i>Greco di Tufo 100%</i>	<i>Cobellis</i>	€ 27
Vigna dei Russi Riserva <i>Aglianico 100%</i>	<i>Cobellis</i>	€ 50
Piscriddi <i>Barbera, Sangiovese, Aglianico</i>	<i>Cobellis</i>	€ 25
Eleanico Bianco <i>Coda di Volpe 100%</i>	<i>Cobellis</i>	€ 40
Pian di Stio Biologico <i>Fiano 100%</i>	<i>San Salvatore</i>	€ 50
Asterias <i>Fiano 100%</i>	<i>Tempa di Zoe</i>	€ 28
Vetere Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>San Salvatore</i>	€ 35
Rose d'Autunno <i>Aglianico 100%</i>	<i>Rotolo</i>	€ 30
Palinuro Aglianico IGT 2019 Biologico <i>Aglianico 100%</i>	<i>Eremo di S. Iconio</i>	€ 30
Eleanico Barbera <i>Barbera 100%</i>	<i>Cobellis</i>	€ 30
Naima <i>Aglianico 100%</i>	<i>De Concilis</i>	€ 55

Il Cilento

Donnaluna
Aglianico 100%

De Concilis € 25

“Diciotto”
Aglianico 100%

Tempa di Zoe € 26

Palinure IGP Campania
Fiano 33% Greco 33% Falanghina 33%

San Salvatore € 30

Il Fric
Aglianico 100%

Casebianche € 30

Pashkà IGP
Vino rosso frizzante

Casebianche € 30

La Matta
Vino Spumante - dosaggio zero

Casebianche € 30

Calpazio
Greco 100%

San Salvatore € 30

Vini Da Dessert

Moscato d'Asti 2021
Vignaioli S. Stefano Biologico
Moscato bianco 100%

Vignaioli S. Stefano € 30

Veneto IGT Bianco Passito
“Aba Chiara” Biologico
Glera 100%

Pizzolato € 35



MODUS

SEMPLICE MANGIARE