

MENU

ALBERGO DEL SOLLE
LAGO MAGGIORE

Avviso per i clienti

notice for customers

COPERTO 2,50€

Preghiamo i gentili clienti di informarci tempestivamente se sono soggetti allergici.

Gli allergeni sono segnalati per ogni pietanza. La legenda è consultabile nell'ultima pagina di questo menù.

Per la massima qualità e corretta conservazione alcuni prodotti alimentari all'interno del menù potrebbero essere gestiti con la catena del freddo.

Cover charge 2,50 €

We kindly ask our customers to promptly inform us if they are allergic subjects.

Allergens are reported for each dish. The legend can be consulted on the last page of this menu.

For maximum quality and correct conservation, some food products on the menu could be managed with the cold chain.

Antipasti / Appetizers

Tagliere del Sole: trittico di salumi nostrani (crudo di Parma, mortadella al tartufo, coppa Piacentina), taleggio, pecorino, toma, olive verdi, pomodori secchi, spiedino di mozzarella alla caprese con pomodorini pachino

24 €

Sole's cutlery: local cured meats (Parma ham, truffle mortadella, sliced pork from Piacenza), taleggio cheese, sheep's cheese, toma cheese, green olives, dried tomatoes, mozzarella skewer caprese style with cherry tomatoes

All. 7-12

Fresellone alla partenopea: polipo, anelli di cipolle di tropea, pomodoro ciliegino, olive nere taggiasche, julienne di insalata croccante

20 €

Biscuit bread Neapolitan Style: octopus, Tropea onion rings, cherry tomatoes, taggiasche olives, crispy salad

All. 1-4-14

Insalatina di seppie con sedano bianco, noci Pecan e salsa al limone

16 €

Cuttlefish salad with white celery, pecan nuts and lemon sauce

All. 4-8-9-14

Involtini di melanzane con cuore di mousse di gamberi e pesce spada su vellutata di zucchine alla menta

18 €

Aubergine rolls with a heart of prawn mousse and swordfish on mint courgette velouté

All. 2-4-7

Carpaccio di manzo con crudités di cavolo nero e salsa tonnata

16 €

Beef carpaccio with Kale crudités and tuna sauce

Millefoglie di parmigiana di melanzane estiva con provola di Amalfi e pomodoro di Sorrento

16 €

Summer aubergine parmigiana millefeuille with Amalfi provola cheese and Sorrento tomato

All. 7

Primi / First Courses

- Spaghettono quadrato con vongole veraci e basilico riccio** **20 €**
Square spaghettono with clams and basil
All.1- 4 - 14
- Orecchiette alla Procidana: cozze, zucchine, bottarga e pomodoro fresco** **18 €**
Orecchiette (fresh pasta) Procidano Style: mussels, courgettes, botargo and fresh tomatoes
All.1 - 4 - 14
- Fusillo fresco avellinese con crema di pistacchio e colatura di alici di Cetara** **18 €**
Fresh Fusillo from Avellino with pistachio cream and anchovy sauce from Catara
All. 1- 4 - 8
- Paccheri di Gragnano con mistura di pomodori rossi e gialli del Vesuvio e scaglie di provolone del Monaco** **16 €**
Gragnano Paccheri with a mixture of red and yellow Vesuvius tomatoes and provolone del Monaco cheese flakes
All. 1 - 7
- Risottino con gamberi del Mediterraneo al profumo di limone di Sorrento** **16 €**
Risotto with Mediterranean prawns scented with Sorrento lemon
All. 2 - 4
- Linguine con pesto di rucola, lamelle di mandorle e scaglie di pecorino di Pienza** **16 €**
Linguine with rocket pesto, almond slivers and Pienza pecorino flakes
All. 1 - 7 - 8
-

Secondi / Second Courses

Fritturine del Pescatore: anelli di calamari, gamberi della Sicilia e latterini 24 €

"Frittura del Pescatore": fried squid rings, shrimp from Sicily and dairy fish
All. 1-2-4

Filetto di branzino con brunoise di ortaggi alla menta 18 €

Sea bass fillet with mint vegetable brunoise
All. 4-14-12

Tagliata di manzo con erbe aromatiche e patate rosolate 18 €

Sliced beef with herbs and browned potatoes

Trancio di tonno fresco alla siciliana su letto di catalogna scottata 22 €

Sicilian style fresh tuna steak on a bed of seared catalognae
All. 4

Roast beef con salsa tartara su schiacciatina di patate al lime 16 €

Roast beef with tartare sauce on lime potato mash
All. 9-10

Pescato del giorno 80 € Kg

Fresh fish of the day
All. 4

Grigliata di pesce del Sole (calamaro, spada, gamberone, scampo, tonno) 28 €

Sole" Grilled fish (squid, swordfish, prawn, langoustine and tuna)
All. 2-4-14

Selezione di carne 80 € Kg

Meat Selection

Contorni / Side dishes

Insalata

Salad

6 €

Patate fritte

French Fries

6 €

Patate al forno con rosmarino

Roasted potatoes with rosemary

6 €

Verdure lesse

Boiled vegetables

6 €

Verdure grigliate

Grilled vegetables

8 €

Pizza Classiche / Classic pizzas

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, basil, oil

7,00 €

EMILIANA

Pomodoro, mozzarella, salame dolce, olive nere, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, salami, black olives, basil, oil

8,00 €

RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi, cipolla, pangrattato, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, black olives, capers, onion, gratin, basil, oil

8,50 €

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe mediterraneo, basilico, olio, origano

Tomatoes, mozzarella, mediterranean anchovies, basil, oil, oregano

9,00 €

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, ham, basil, oil

9,50 €

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives, basil, oil

9,50 €

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, basil, oil

10,00 €

WURSTEL E PATATINE

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, wurstel, fries, basil, oil

10,00 €

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio

Tomatoes, mozzarella, tuna, onion, basil, oil

10,00 €

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive nere, acciughe del mediterraneo, basilico, olio

10,50 €

Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, black olives, mediterranean anchovies, basil, oil

SPECK E ZOLA

Pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige, gorgonzola DOP, basilico, olio

11,00 €

Tomatoes, mozzarella, speck Alto Adige, blue cheese P.D.O., basil, oil

STUZZICANTE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico, olio

11,50 €

Tomatoes, mozzarella, spicy salami, sun-dried tomatoes Taggiasca olives, basil, oil

GRATINATA

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck Alto Adige, pangrattato, basilico, olio

12,00 €

Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, speck Alto Adige, gratin, basil, oil

PALERMITANA

Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, olive nere, pangrattato, basilico, olio

12,00 €

Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, black olives, gratin, basil, oil

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, carciofi, melanzane, peperoni, basilico, olio

12,00 €

Tomatoes, mozzarella, artichokes, aubergines, peppers, basil, oil

PARMA

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, basilico, olio

14,00 €

Tomatoes, mozzarella, rocket, Parma ham, parmesan flakes, basil, oil

BURRATINA

Pomodoro, mozzarella, rucola, burrata, pomodorini ciliegini, prosciutto crudo, basilico, olio

16,00 €

Tomatoes, mozzarella, rocket, burrata, cherry tomatoes, Parma ham, basil, oil

Pizza Bianche / White pizzas

4 FORMAGGI

Mozzarella, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilico, olio
mozzarella, grana cheese, blue cheese, scamorza, basil, oil

10,50 €

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio
mozzarella, sausage, friarielli, basil, oil

14,00 €

BOLOGNA

Mozzarella, mortadella D.O.P, burrata, granella di pistacchio, basilico, olio
mozzarella, mortadella DOP, burrata, pistachio grain, basil, oil

15,00 €

ZOLA E PERE

Mozzarella, pere, zola, noci
mozzarella, pears, zola, nuts

15,00 €

NORVEGESE

Mozzarella, rucola, salmone affumicato, basilico, olio e lime
mozzarella, rocket, smoked salmon, basil, oil, lime

16,00 €

Dolci / desserts

Scomposta di cannolo siciliano

Deconstructed sicilian cannolo

All. 1-3-6-7

6 €

Tiramisù con crema chantilly al mascarpone

Tiramisu with mascarpone chantilly cream

All. 1-3-7

6 €

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta with berries

All. 1-7

6 €

Mousse al torroncino e amaretto sbriciolato

Nougat mousse and crumbled amaretto

All. 1-3-7-8

6 €

Torta caprese con gelato alla vaniglia

Caprese cake with vanilla ice cream

All. 3-7-8

6€

Birra Beer

Birra in bottiglia 33 cl / *Bottled beer*

Beck's	3,50 €
Poretti 9 luppoli	4,50 €
Tucher Weizen 0,5l	6 €
Poretti 4 luppoli analcolica	3,50 €

Birra alla spina / *Draught beer*

	20 cl	40 cl
Kronenbourg 1664 Blanc Alc. 5,0 % Vol.	4,50 €	6,50 €
Grimbergen Double Ambrée Alc. 6,5% Vol.	5 €	7 €
Carlsberg Pilsner Alc. 5,0 % Vol.	4,50 €	6,50 €
Poretti 4 luppoli non filtrata Alc. 5,0 % Vol.	4,50 €	6,50 €
Panachè	4,50 €	6,50 €

Caffetteria

Cafè

Caffè <i>Coffee</i>	2 €	Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2,30€
Caffè Doppio <i>Double Coffee</i>	4 €	Caffè Americano <i>Americano coffee</i>	2,30€
Caffè Corretto <i>Fortified coffee</i>	2,30 €	Caffè Orzo <i>Ovaltine</i>	2,30€
Cappuccino	2,50 €	Latte Macchiato	3 €
Tè Caldo <i>Hot tea</i>	3 €	Ginseng	2,30€

Bevande

Beverages

Acqua "San Pellegrino" 0.75 ml	3,50 €	Calice di vino bianco <i>Glass of white wine</i>	5 €
Acqua "Panna" 0.75 ml	3,50 €	Calice di vino rosso <i>Glass of red wine</i>	5 €
Acqua alla spina naturale / frizzante <i>Draft water still / sparkling</i>	2,00 €	Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	5 €
Bibite in lattina <i>Canned drinks</i>	3,00€	Calice di Franciacorta <i>Glass of Franciacorta</i>	8 €

Amari & Digestivi

€

Ramazotti	4
Averna	4
Fernet Branca	4
Branca menta	4
Montenegro	4
Braulio	4
Braulio riserva	6
Amaro del Capo	4
Amaretto di Saronno	4
Jagermeister	4
Vermouth Bordiga Biancodi Torino	4
Sambuca Molinari	4
Rhum Havana clubs 3 anni	4
Liquirizia	4
Mirto	4
Baileys	4
Limoncello	2

Allergeni

Allergens

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, dei pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
 2. Crustaceans and products based on crustaceans
 3. Eggs and egg products
 4. Fish and fish products
 5. Peanuts and peanut-based products
 6. Soy and soy products
 7. Milk and milk products
 8. Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadam nuts)
 9. Celery and celery products
 10. Mustard and mustard-based products
 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds
 12. Sulphites in concentrations above 10mg / kg
 13. Lupins and products based on lupins
 14. Molluscs and products based on molluscs
-