

A large, abstract green watercolor splash or ink blot is positioned on the left side of the page, extending from the top to the bottom. It has various shades of green, from light to dark, with many small droplets and larger, more saturated areas.

ALBERGO DEL SOLLE

Menù à la carte

ANTIPASTI

Ceviche di salmone

con avocado, cipolla rossa, coriandolo,
peperoncino e olio aromatico

Salmon ceviche with avocado, red onion, coriander, chilli pepper and aromatic oil

Ceviche von Lachs mit Avocado, roten Zwiebeln, Chili-Pfeffer und Aromaöl

15 €

Catalana di gamberi

con pomodori verdi e rossi, cipolla rossa e black lime

Prawns Salad with green and red tomatoes, red onion and black lime

Kaltes Garnelen Salat mit grünen und roten Tomaten, roten Zwiebeln und schwarzen Limette

16 €

ANTIPASTI

Polpo e patate

con olive, pomodori freschi e secchi

Octopus and Potatoes with olive, fresh and dried tomatoes

Krake und Kartoffeln mit Oliven, frischen und getrockneten Tomaten

18 €

Tartare di manzo

con cetriolini, scalogno, mostarda di Digione e funghi marinati

Steak Tartare with gherkins, scallion, Dijon Mustard and marinated mushrooms

Rind-Tatar mit Essigurken, Shalotte, Dijon-Senf und marinierten Pilzen

16 €

Vitello tonnato

con frutti di capperi, olio evo e acciughe

Cold veal with tuna sauce, capers, olive oil and anchovies

Kaltes Kalbfleischin Thunfischsauce mit Kaper, Olinevöl und Sardellen

16 €

PRIMI

Spaghettone quadrato

con vongole e patate

Square spaghettoni with clams and potatoes

Spaghettoni mit Venusmuscheln und Kartoffeln

18 €

Calamarata allo scoglio

con gamberi, mazzancolle, cozze, vongole e pomodori

Calamarata with prawns, scampi, mussels, clams and tomatoes

Calamarata with Garnelen, Scampi, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Tomaten

17 €

PRIMI

Ravioli cacio e pepe

con burro nocciola e polvere di guanciale

Cacio cheese and pepper ravioli with brown butter and guanciale powder

Cacio Käse und Pfeffer mit Haselnussbutter und guancialepulver

16 €

Risotto dello Chef

Risotto by our chef

Risotto vom Chef

da 16 €

Lasagna primavera

con peperoni, zucchine, porri, piselli, besciamella e toma

Lasagne with peppers, courgettes, leeks, bechamel and toma cheese

Lasagne mit Paprikaschoten, Zucchini, Lauch, Bechamelsauce und Toma Käse

15 €

SECONDI

Tataki di tonno

in crosta di sesamo, miso, cipollotto e Yuzu

Tuna tataki in sesame crust, miso, spring onion and Yuzu

Thunfisch Tataki in Sesamkruste, Miso, Frühlingzwiebel und Yuzu

18 €

Fritto misto

con gamberoni, calamari, cozze, mazzancolle, sardine e merluzzetti

Mixed fried fish with prawns, squids, mussels, scampi, sardines and cods

Gemischte Fischfritüre mit Garnelen, Tintenfische, Miesmuscheln,

Scampi, Sardinen und Kabeljau

24 €

SECONDI

Tagliata di manzo al pepe verde

Sliced Beef with green pepper

Rindfleisch mit grüner Pfeffer

20 €

Filetto di Branzino

con burro, capperi e pack choi

Fllet of bass with butter, capers and pack choi

Seebarsch-Filet mit Butter, Kapern und Pack Choi

18 €

Guancia di vitello

con spuma di puré di patate

Veal cheek with mashed potatoes mousse

Kalbsbacke mit Kartoffelpüree Schaum

21 €

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate

Griller vegetables in season

Gegrillte Gemüse der Saison

7 €

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

Grüner Gemischter Salat

6 €

Patatine fritte

French-fried potatoes

Pommes frites

6 €

DESSERT

Tiramisù del Sole

Tiramisu of Sole

Tiramisu von Sole

7 €

Crostatina del Sole

con frutta fresca e crema diplomatica

Little tart with fresh fruit and pastry cream

Mürbeteigkuchen mit frischen Obst und Konditorcreme

8 €

Bezé: meringa francese

con crema inglese e coulis di lamponi

Meringue with Custard and raspberries coulis

Meringe mit englische Creme und Himbeeren

8 €

Gelato della casa

Ice cream

Eis

7 €

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

Margherita

7.00 €

pomodoro, mozzarella, basilico, olio
tomato, mozzarella, basil, oil (All. 1-7)

Emiliana

8.00 €

pomodoro, mozzarella, salame dolce, olive nere, basilico, olio
tomato, mozzarella, salami, black olives, basil, oil (All. 1-7-8)

Napoli

9.00 €

pomodoro, mozzarella, acciughe del mediterraneo, basilico, olio, origano
tomato, mozzarella, mediterranean anchovies, basil, oil, oregano (All. 1-4-7)

Diavola

10.00 €

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, peperoncini, basilico, olio
tomato, mozzarella, spicy salami, black olives, chilli peppers, basil, oil (All. 1-7)

Prosciutto e funghi

10.00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, basil, oil (All. 1-7-8)

Wurstel e patatine

10.00 €

pomodoro, mozzarella, patatine fritte, basilico, olio
tomato, mozzarella, wurstel, fries potatoes, basil, oil (All. 1-7-8)

Tonno e cipolla

10.00 €

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio
tomato, mozzarella, tuna, onion, basil, oil (All. 1-4-7)

Capricciosa

11.00 €

pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, cotto, olive nere, acciughe del Mediterraneo, basilico, olio
tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, black olives, mediterranean anchovies, basil, oil (All. 1-4-7-8)

Speck e zola

11.00 €

pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige, gorgonzola DOP, basilico, olio
tomato, mozzarella, speck Alto Adige, blue cheese DOP, basil, oil (All. 1-7-8)

Stuzzicante

12.00 €

pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncini, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico, olio
tomato, mozzarella, spicy salami, chilli peppers, sun-dried tomatoes, taggiasca olives, basil, oil (All. 1-7-8)

Gratinata

12.00 €

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck Alto Adige, pangrattato, basilico, olio
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck Alto Adige, gratin, basil, oil (All. 1-7-8)

Vegetariana

12.00 €

pomodoro, mozzarella, carciofi, melanzane, peperoni, basilico, olio
tomato, mozzarella, artichokes, aubergines, peppers, basil, oil (All. 1-7)

Parma

16.00 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, basilico, olio
tomato, mozzarella, raw ham, rocket, parmesan flakes, basil, oil (All. 1-7-8)

PIZZE BIANCHE WHITE PIZZAS

4 formaggi

11.00 €

mozzarella, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilico, olio
mozzarella, grana cheese, blue cheese, scamorza, basil, oil (All. 1-7)

Zola e pere

15.00 €

mozzarella, zola, pere, noci, miele
mozzarella, blue cheese, pears, nuts, honey (All. 1-7-8)

BIRRA BEER

Birra in bottiglia 33 cl - Bottle beer

Beck's	4.00 €
Poretti 9 luppolo	4.50 €
Tucher Weizen 0.5 l	6.00 €
Poretti 4 luppoli analcolica	4.00 €

Birra alla spina - Draught beer

	20 cl	40 cl
Kronenbourg 1664 Blanc Alc. 5.0 % Vol.	5.00 €	6.50 €
Grimberger Double Ambrée Alc. 6.5 % Vol.	5.00 €	7.00 €
Carlsberg Pilsner Alc. 5.0 % Vol.	4.50 €	6.50 €
Poretti 4 luppoli non filtrata Alc. 5.0 % Vol.	4.50 €	6.50 €
Panaché	4.50 €	6.50 €

CAFFETTERIA CAFE

Caffé	2.00 €	Caffé decaffeinato	2.30 €
Coffee		decaffeinated coffee	
Caffé doppio	4.00 €	Caffé americano	2.30 €
double coffee		americano coffee	
Caffé corretto	2.30 €	Caffé orzo	2.30 €
Fortified coffee		Ovaltine	
Cappuccino	2.50 €	Latte macchiato	3.00 €
Té caldo	3.00 €	Ginseng	2.30 €
Hot tea			

BEVANDE BEVERAGE

Acqua minerale	3.50 €	Succo di frutta	3.50 €
Naturale/frizzante 0.75 l		Fruit juice	
Still/sparkling water		Crodino	4.00 €
Acqua alla spina	2.00 €	Campari soda	4.50 €
Naturale/frizzante			
Draft still/sparking water			
Bibita in lattina	3.50 €		
Canned drinks			

AMARI E DIGESTIVI
da 4.00 € a 10.00 €

Ramazzotti

Averna

Fernet Branca

Brancamenta

Montenegro

Braulio

Amaro del Capo

Amaretto di Saronno

Jegermeister

Vermouth Bordiga Biancodi

Torino

Sambuca Molinari

Rhum Havana Clubs 3 anni

Liquirizia 4

Mirto

Baileys

Limoncello

Zacapa Solera Gran Riserva

Baron Samedi

Oban 14 years

Grappa sarpa oro

Grappa Sarpa di Poli

LISTA ALLERGENI

ANTIPASTI

Ceviche di salmone 3
Catalana di gamberi 2-4
Polipo e patate 4-12
Tartare di manzo 10
Vitello tonnato 3-4-10

SECONDI E CONTORNI

Tataki di tonno 4-6-11-12
Fritto misto 1-2-4-14
Filetto di manzo
Trancio di branzino 4-7-12
Guancia di vitello 1-7-12
Patatine 1-8

PRIMI

Spaghettoni quadrati 1-4-12-14
Calamarata allo scoglio 1-2-3-4-12-14
Ravioli cacio e pepe 1-3-7
Risotto dello Chef 7-12
Lasagna primavera 1-3-7-12

DOLCI

Tiramisù del Sole 1-3-7
Crostatina del Sole 1-3-7-8
Bezé 3
Gelato della casa 7

I piatti contraddistinti dall'asterisco (*) possono contenere alimenti surgelati di qualità
o alimenti sottoposti a tecnica di abbattimento
al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

1. cereali contenenti glutine
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
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. anidride solforosa e solfiti
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi