

ALBERGO DEL SOLLE

Menù à la carte

ANTIPASTI

Catalana di gamberi

con pomodori verdi e rossi, cipolla rossa e lime

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

16 €

Polpo e patate

Octopus and Potatoes

18 €

Guazzetto di calamari

con crostone di pane

Squid stew with a slice of toasted bread

16€

Impepata di cozze

mussels

14€

Tartare di manzo

con insalatina di carciofi e scaglie di grana

Steak Tartare with a light artichoke salad and shavings of Parmesan

16 €

PRIMI

Spaghettone

con vongole e patate

Spaghettoni with clams and potatoes

18 €

Calamarata allo scoglio

con gamberi, mazzancolle, cozze, vongole e pomodori

Seafood Calamarata with prawns, king prawns, mussels, clams and tomatoes

20 €

Ravioli alle erbe di campo

con dadolata di pomodoro fresco e basilico

Ravioli with wild herbs, diced fresh tomatoes and basil

16 €

Lasagna primavera

con peperoni, zucchine, porri, piselli, besciamella

Lasagne with peppers, courgettes, leeks, pumpkin bechamel

15 €

Risotto primaverile

con asparagi, speck croccante e caprino

Risotto with asparagus, crispy speck and goat's cheese

18 €

Tagliatelle di pasta fresca

al ragù

Fresh tagliatelle with meat sauce

14€

SECONDI

Filetto di rombo

accompagnato da pomodorini e olive taggiasche

Turbot fillet served with cherry tomatoes and Taggiasca olives

26 €

Fritto misto

con calamari, cozze, mazzancolle e merluzzetti

Mixed fried fish with prawns, squid, mussels, prawns

24 €

Filetto di Branzino

con caponatina di verdure

Sea bass fillet with vegetable caponata

18 €

Tagliata di manzo

con patate al forno

Sliced beef with roast potatoes

22€

Guancia di vitello

con polenta

Veal cheek with polenta

20€

Coperto / service 3.00€

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate

Griller vegetables in season

7 €

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

6 €

Patatine fritte

French-fried potatoes

6 €

DESSERT

Tiramisù del Sole

7 €

Crostatina

con frutti di bosco e crema

Mini tart with mixed berries and cream

8 €

Panna cotta

con dressing a scelta

6 €

Sorbetto al limone

5 €

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

Margherita

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

7.00 €

Napoli

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

10.00 €

Diavola

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

11.00 €

Prosciutto e funghi

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

12.00 €

Wurstel e patatine

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, wurstel, fries potatoes, basil, oil (All. 1-6-7-8)

10.00 €

Tonno e cipolla

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

10.00 €

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, cotto alta qualità, olive nere, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, high quality ham, black olives, basil, evo oil (All. 1-4-6-7-8)

12.00 €

Speck e zola

pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige in cottura, gorgonzola DOP, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, baked speck Alto Adige, blue cheese DOP, basil, oil (All. 1-6-7-8)

12.00 €

Coperto / service 3.00€

Vegetariana 13.00 €
pomodoro, mozzarella, carciofi, melanzane, peperoni, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, artichokes, aubergines, peppers, basil, evo 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. 1-6-7-8)

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

Stuzzicante 14.00 €
pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncini, pomodori secchi, olive taggiasche,
basilico, olio evo
tomato, mozzarella, spicy salami, chilli peppers, sun-dried tomatoes, taggiasca olives,
basil, evo oil (All. 1-6-7-8)

Gratinata 14.00 €
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck Alto Adige in cottura, pangrattato, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, porcini mushrooms, baked speck Alto Adige, gratin, basil, evo oil (All. 1-6-7-8)

Quattro formaggi 12.00 €
mozzarella, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilico, olio evo
mozzarella, grana cheese, blue cheese, scamorza, basil, oil (All. 1-7)

Zola e pere 13.00 €
mozzarella, zola, pere, noci, basilico, olio evo
mozzarella, blue cheese, pears, nuts, basil, evo oil (All. 1-7-8)

Salsiccia e friarielli 13.00 €
mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo
mozzarella, sausage, broccoli rabe, basil, oil (All. 1-6-7)

Coperto / service 3.00€

Norvegese

18.00 €

pomodoro, mozzarella di bufala, salmone affumicato, rucola, semi di sesamo, basilico, olio evo
tomato, buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket, sesame seeds, basil, evo oil (All. 1-4-7-11)

Monzese

16.00 €

mozzarella, salsiccia, crema di zafferano, scaglie di grana, basilico, olio evo
mozzarella, sausage, saffron cream, parmesan flakes, evo oil (All. 1-7-8-12)

Sole

17.00 €

mozzarella, passata di pomodorini gialli, salame piccante,
crema di parmigiano, peperoncino, basilico, olio evo
mozzarella, yellow cherry tomatoes cream, spicy salami, parmesan cream, chili pepper, basil, oil (All. 1-6-7-8)

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

5.00 €

6.50 €

Alc. 5.0 % Vol.

Grimberger Double Ambrée

5.00 €

7.00 €

Alc. 6.5 % Vol.

Carlsberg Pilsner

4.50 €

6.50 €

Alc. 5.0 % Vol.

Poretti 4 luppoli non filtrata

4.50 €

6.50 €

Alc. 5.0 % Vol.

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 | 3.00 € | 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 €

Ramazotti

Averna

Fernet Branca

Brancamenta

Montenegro

Braulio

Amaro del Capo

Amaretto di Saronno

Jegermeister

Sambuca Molinari

Rhum Havana Clubs 3 anni

Liquirizia 4

Mirto

Baileys

Limoncello

Zacapa Solera Gran Riserva

Baron Samedi

Grappa sarpa oro

Grappa Sarpa di Poli

LISTA ALLERGENI

ANTIPASTI

Catalana di gamberi 2-4

Polipo e patate 4-12

Cozze 1-4

Tartare di manzo 9-10

Guazzetto calamari 1-4

SECONDI E CONTORNI

Tiletto di rombo 4

Fritto misto 1-2-4-14

Tagliata di controfiletto 7-12

Filetto di branzino 4-7-12

Guancia di vitello 1-7-9-12

Patatine 1-8

PRIMI

Penne di pasta fresca al ragù 1-3-7-9-12

Calamarata 1-2-4-14

Risotto dello Chef 7

Lasagna vegetariana 1-3-7-12

Ravioli 1-2-7

Spaghettoni quadrati 1-4-12-14

DOLCI

Tiramisù del Sole 1-3-7

Crostatina del Sole 1-3-7-8

Panna cotta 7

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