

MENU

ALBERGO DEL SOLLE
LAGO MAGGIORE

Avviso per i clienti *notice for customers*

COPERTO 2,50€

Cover charge 2,50 €

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

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

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

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

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

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

Antipasti | *Appetizers*

Primi Piatti | *First dishes*

Secondi Piatti | *second courses*

Contorni | *Side dishes*

Dolci | *Desserts*

Pizze | *Pizzas*

Bevande e Caffetteria | *Beverages and Café*

Carta dei vini | *Wine list*

Allergeni | *Allergens*

Antipasti / Appetizers

Gazpacho fresco con burrata pugliese Igp, guanciale croccante e crostini al timo <i>Cold tomato soup with Burrata from Puglia, guanciale chips and thyme .</i> <i>Kalte Tomatensuppe mit Burrata aus Apulien, Guanciale-Chips und Thymian</i>	(7)	13 €
Polipo mediterraneo alla catalana con pomodorini, olive taggiasche, patate, cipolla rossa di Tropea e sedano croccante <i>Mediterranean octopus Catalan style with tomatoes, black olives, potatoes, red onion and crispy celery .</i> <i>Mediterraner Oktopus nach katalanischer Art mit Tomaten, schwarzen Oliven, Kartoffeln, roten Zwiebeln und knusprigem Staudensellerie</i>	(4-9-11)	16 €
Gamberi rosa marinati agli agrumi, crema di ceci, insalata di finocchi e pane Carasau <i>Shrimp marinated with a citrus sauce, chickpeas cream, fennel salad and carasau bread (a kind of Sardinian crispy bread)</i> <i>Garnelen mariniert mit einer Zitrusauce, Kichererbsencreme, Fenchelsalat und Carasau-Brot (eine Art sardisches Knäckebrot)</i>	(2-4-11)	16 €
Tagliere di salumi e formaggi stagionati, miele da Apicoltura Baldin e marmellata di fichi <i>Mixer platter of cold cut meats and cheese with honey by Apicoltura Baldin and figs jam</i> <i>Wurst- und Käseplatte mit Honig von apicoltura Baldin und Feigenkonfitüre</i>	(7)	17 €
Tonno Tataki scottato al sesamo accompagnato da salsa Ponzu <i>Tuna tataki style with sesam seeds and Ponzu sauc</i> <i>Thunfisch Tataki mit Sesamsamen und Ponzu-Sauce</i>	(4-6-10-11)	17 €

Primi Piatti / First dishes

Trofie fresche con pesto fatto in casa e polpa di scampi <i>Fresh Trofie pasta with home made pesto and raw shrimp.</i> <i>Frische Trofie-Nudeln mit hausgemachtem Pesto und Langustinen Fleisch</i>	(2-3-4-7-8-1)	17 €
Spaghettoni Gargano alle vongole veraci <i>Fresh spaghetti with Clams</i> <i>Spaghettoni del gargano mit Venusmuscheln</i>	(1-13-4)	18€
Calamarata ai frutti di mare <i>Typical italian short size pasta with seafood sauce</i> <i>Calamarata mit Meeresfrüchten</i>	(1-4-13-14)	18 €
Pacchero cacio e pepe <i>Pacchero with a cream of Cacio cheese and black pepper</i> <i>Pacchero mit einer Creme aus Cacio-Käse und schwarzem Pfeffer</i>	(1-7)	15 €
Gnocchi freschi con ricotta salata, granella di pistacchio del bronte e pomodori confit <i>Home made gnocchi with salted ricotta cheese, pistacchio and caramelized tomatoes</i> <i>Frische Gnocchi mit gesalzenem Ricotta, Bronte-Pistazienkörnern und konfierten Kirschtomaten</i>	(1-7-8)	15 €



torna all'indice | *back to index*

Secondi Piatti / second courses

Fritto misto di pesce e verdure croccanti <i>Our fried fish with tempura vegetables</i> <i>Gemischter gebratener Fisch und knuspriges Gemüse</i>	(1-2-4)	24 €
Branzino al cartoccio accompagnato da zucchine, patate e pomodorini e menta <i>Sea bass fillet, with zucchini, potatoes, tomatoes and mint baked in foil</i> <i>Wolfsbarsch in Folie gebacken, mit Zucchini, Kartoffeln, Kirschtomaten und Minze</i>	(4)	20 €
Costoletta di vitello alla milanese accompagnata da rucola, scaglie di grana e datterini <i>Milanese veal chop (breaded) with rucola, grana and tomatoes</i> <i>Kalbskotelette nach Mailänder Art, begleitet von Rucola, Parmesanspänen und Kirschtomaten</i>	1-3-11)	22 €
Tagliata di manzo scottato aromatizzato al timo e rosmarino, accompagnata da caponata mediterranea <i>Sliced beef stick with thyme and rosemary, served with bitter-sweet vegetables</i> <i>Gebratene Rindfleisch-Tagliata mit Thymian und Rosmarin gewürzt, begleitet von mediterraner Caponata.</i>	(9-8)	25 €
Trancio di salmone scottato alle erbe di Provenza su crema di sedano e lattuga scottata <i>Salmon slice seasoned with Provençal herbs served with celery and lettuce cream</i> <i>Steak vom gebratenen Lachs mit Kräutern der Provence auf Selleriecreme und gebratenem Kopfsalat</i>	(4-9)	20 €

Contorni / Side dishes

Verdure saltate <i>Tir-fried seasonal veggie</i> <i>Gedünstetes Gemüse</i> <i>all. 7</i>	(7)	6 €
Patate grigliate/fritte/vapore <i>Grilled potatoes/fried/steamed</i> <i>Gegrillt - gebraten - gedämpfte Kartoffeln</i>		6 €
Insalata di stagione/mista <i>Seasoned salad/Mixed salad</i> <i>Mixed Salat</i>		6 €



torna all'indice | *back to index*

Dolci / Desserts

Il nostro tiramisù <i>Our tiramisu</i>	(1-7)	7 €
La panna cotta con salsa a scelta tra: pistacchio, cioccolato, frutti di bosco <i>Panna cotta with your choice of sauce: pistachio, chocolate, berries</i> <i>Cotta mit einer Sauce nach Wahl: Pistazie, Schokolade und Beeren</i>	(4)	8 €
La torta della nonna con una fresca crema pasticcera <i>Grandma's cake with a fresh custard</i>	(1-2-4-11)	7 €
La cheese cake speculoos: con crumble di biscotti speculoos e caramello salato <i>The speculoos cheese cake: with speculoos cookie crumble and salted caramel</i> <i>Spekulatius-Käsekuchen: mit Spekulatius-Keksstreuseln und gesalzenem Karamell</i>	(1-2-4-11)	8 €
Il tortino al cioccolato con cuore fondente servito con panna e fragole <i>The chocolate cupcake with a dark heart served with cream and strawberries</i> <i>Schokoladen-Cupcake mit einem warmen dunklen Herz, serviert mit Sahne und</i>	(1-2-4)	8 €
Frutta fresca <i>Fresh fruit</i>		8 €



torna all'indice | *back to index*

Pizze pizzas

Focacce | Flat bread

B I A N C A 4,50 €
Olio, sale grosso, origano, rosmarino
Oil, coarse salt, oregano, rosemary

R O S S A 6 €
Salsa di pomodoro rosso, grana, basilico, olio e origano
Red tomato sauce, grana cheese, basil, oil and oregano

Pizze classiche | Classic Pizza

M A R G H E R I T A 7 €
Pomodoro, mozzarella, basilico, origano
Tomatoes, mozzarella, basil, oregano

E M I L I A N A 8 €
Pomodoro, mozzarella, salame dolce, olive nere, basilico, origano
Tomatoes, mozzarella, salami, black olives, basil, oregano

R U S T I C A 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi, cipolla, pan grattato, basilico, origano
Tomatoes, mozzarella, black olives, capers, onion, gratin, basil, oregano

C A L Z O N E 9,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, ham, basil, oil, oregano

D I A V O L A 9,50 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, black olives, basil, oil, oregano

P R O S C I U T T O E F U N G H I 10 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio e origano
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, basil oil, oregano

N A P O L I 11 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe mediterraneo, basilico, olio e origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, mediterranean anchovies, basil, oil, oregano

W U R S T E L E P A T A T I N E 10 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, olio e origano
Tomatoes, mozzarella, wurstel, fries, basil, oil, oregano

T O N N O E C I P O L L A 10 €
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, tuna, onion, basil, oil, oregano

N O R M A 10 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, fried aubergines, salted ricotta cheese, basil, oil, oregano

C A P R I C C I O S A 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive nere, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham, black olives, basil, oil, oregano

C A L Z O N E F A R C I T O 10,50 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, olive nere, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham, black olives, basil, oil, oregano

C A M P A N A 10,50 €
Pomodori san marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio, origano
San marzano tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oil, oregano

V E S U V I O 11 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe mediterraneo, basilico, olio, origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, mediterranean anchovies, basil, oil, oregano

S P E C K E Z O L A 11 €
Pomodoro, mozzarella, speck alto adige, gorgonzola dop, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, speck alto adige, blue cheese p.D.O., Basil, oil, oregano

S T U Z Z I C A N T E 11,50 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodori secchi, olive taggiasche, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, sun-dried tomatoes, taggiasca olives, basil, oil, oregano

G R A T I N A T A 12 €
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck alto adige, pangrattato, basilico, olio, origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket, sesame seeds, basil, oil and oregano

P A L E R M I T A N A 12 €
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, olive nere, pangrattato, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, tuna, capers, black olives, gratin, basil, oil, oregano

R U C O L A E P O M O D O R I N I 12 €
Pomodori gialli, mozzarella, rucola, pomodoro ciliegino rosso, grana padano, basilico, olio, origano
Yellow tomatoes, mozzarella, rocket, red cherry tomato, grana cheese, basil, oil, oregano

V E G E T A R I A N A 12 €
Pomodoro, mozzarella, patate fresche, zucchine fritte peperoni, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, fresh potatoes, fried courgette, peppers, basil, oil, oregano

C R U D O E P A R M I G I A N O 12,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, crema di parmigiano, basilico, olio, origano
Tomatoes, mozzarella, parma ham, parmesan cream, basil, oil, oregano

P I A C E V O L E 13 €
Passata di pomodorini gialli, mozzarella, salame piccante, rucola, fonduta di caciocavallo, basilico, olio, origano
Yellow tomato, mozzarella, spicy salami, rocket, caciocavallo fondue, basil, oil, oregano

C A L A B R E S E 13 €
Ragù di pomodori (secchi, San Marzano, ciliegino) n'duja, cipolla rossa, provola silana, peperoncino, basilico, olio, origano
Tomato ragout, (dried, san marzano and cherry) calabrian n'duja red onion, provola silana, chilli pepper, basil, oil, oregano

S O L E 13,50 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe del cantabrico, pomodoro ciliegino rosso, olive nere, basilico, olio, origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, cantabrian anchovies, red cherry tomato, black olives, basil, oil, oregano

F R U T T I D I M A R E 15 €
Pomodoro, frutti di mare, basilico, olio, origano
Tomatoes, seafood, basil, oil, oregano

N O R V E G E S E 16 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, salmone affumicato, rucola, semi di sesamo, basilico, olio, origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked salmon, rocket, sesame seeds, basil, oil, oregano

Pizze bianche | White pizzas

4 F O R M A G G I 10,50€
Mozzarella, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilico, olio, origano
Mozzarella, grana cheese, blue cheese, scamorza, basil, oil, oregano

S Q U I S I T A 12,50 €
Mozzarella, zucchine fritte, salsiccia, provola, basilico, olio, origano
Mozzarella, fried courgette, sausage, provolone, basil, oil, oregano

M O N T A N A R A 14 €
Mozzarella, funghi porcini, salsiccia, speck croccante, crema di marsala, pepe nero, olio, origano
Mozzarella, porcini mushrooms, sausage, crispy bacon, marsala cream, black pepper, oil, oregano

G U S T O S A 14,50 €
Mozzarella, crema di carciofi, patate fresche, pancetta affumicata, pepe nero, basilico, olio, origano
Mozzarella, artichoke cream, fresh potatoes, smoked bacon, black pepper, basil, oil, oregano

B O L O G N A 15 €
Mozzarella, mortadella d.O.P, burratina, pesto di pistacchio, basilico, olio, origano
Mozzarella, mortadella dop, burratina, pistachio pesto, basil, oil, oregano

B A L D O 15 €
Mozzarella, pere, zola, noci, miele da apicoltura baldin
Mozzarella, pears, zola, nuts, honey by apicoltura baldin

S A P O R I T A 16,50 €
Mozzarella, crema di fave, Capicollo dei Nebrodi, porri trifolati, scaglie di caciocavallo, pepe nero, olio, origano
Mozzarella, cream of fava beans, capicollo dei nebrodi, truffled leeks, cacciocavallo cheese flakes, black pepper, oil, oregano



[torna all'indice | back to index](#)

Tutte le pizze possono contenere tracce dei principali allergeni. Vedi elenco.
All pizzas may contain traces of major allergens. See list.

Caffetteria *Cafè*

Caffè <i>Coffee</i>	2 €	Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2,30€
Caffè Doppio <i>Double Coffee</i>	3 €	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>	1,50 €	Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	5 €
Bibite in lattina <i>Canned drinks</i>	3,50 €	Calice di Franciacorta <i>Glass of Franciacorta</i>	7 €
	3 €		

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 €



Carta dei vini

Wines list

*Selezione curata dal Maitre di sala
Andrea Romanzini*

*Per la lista completa dei vini chiedere allo staff
For the complete wine list, ask the staff*

Vini bianchi

White wines

Arneis Blange-Langhe DOC <i>A.A. Ceretto - Piemonte -</i>	42 €
Pinot Nero Vinificato in Bianco Oltrepò Pavese DOC <i>A.A. Bentivoglio - Lombardia - Frizzante</i>	24 €
Lugana <i>Cà dei Frati - Lombardia -</i>	27 €
Chardonnay <i>Tenute Mosole Sergio di Mosole DOC - Veneto -</i>	22 €
Hora Prima Tocai e Sauvignon IGT <i>Tenute Lucio Mosole - Friuli Venezia Giulia -</i>	30 €
Gewürztraminer DOC <i>Cantina Girlan - Süd Tirol -</i>	30 €
Vermentino di Sardegna <i>La Giara - Sardegna -</i>	20 €

Vini Rossi

Red wines

Barbera d'Alba DOC <i>Tenute Batasiolo - Piemonte -</i>	24 €
Inferno DOCG <i>Tenute Nino Negri - Lombardia -</i>	32 €
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese Frizzante <i>Pirovano - Lombardia -</i>	18 €
Valpolicella Ripasso <i>Cantine Recchia - Veneto -</i>	28 €
Valpolicella Classico DOC <i>Cantine Recchia - Veneto -</i>	22 €
Chianti classico DOC, Bio <i>Azienda Castagnoli - Toscana -</i>	29 €
Negramaro Salento IGT "12 e mezzo" <i>Cantine Varvaglione - Puglia -</i>	22 €
Nero D'Avola Sensale Bio <i>Sibilliana - Sicilia -</i>	20 €

Vini Rosati

Rosé wines

Vermentino di Sardegna <i>La Giara - Sardegna -</i>	20 €
Rosa dei Frati <i>Cà dei Frati - Lombardia -</i>	32 €
Rosato 448 slm <i>Girlan - Alto Adige -</i>	22 €

Bollicine, Champagne

Sparkling Wine

Brunei Valdobbiadene Brut DOCG <i>A.A. La Tordera - Veneto -</i>	22 €
Franciacorta Gran Cuvée Alma DOCG <i>Bellavista - Lombardia -</i>	59 €
Sophie Baron Brut <i>Champagne - Francia -</i>	65 €

Mezze bottiglie

Half wine bottle 375cl

Chianti Colli Senesi DOCG <i>Tenuta Casa Bianca - Toscana -</i>	12 €
Nero d'Avola DOC <i>Cantine Campo Reale - Sicilia -</i>	12 €



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 macadmia)
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*

