

ALBERGO DEL SOLLE

Menù à la carte

ANTIPASTI

Catalana di gamberoni

con pomodori, cipolla rossa, sedano bianco, olive taggiasche e dressing alla senape

King prawns salad with tomatoes, red onion, white celery, Taggiasca olives and mustard dressing

18€

Polpo grigliato

su morbida purea di patate

Grilled octopus served on a smooth potato purée

18€

Tartare di salmone

con cubetti di mango e sesamo bianco

Salmon tartare with diced mango and white sesame seeds

18€

Tartare di tonno

con cubetti di avocado e sesamo nero

Tuna tartare with diced avocado and black sesame seeds

18€

ANTIPASTI

Tartare di fassona

con stracciatella e crostini di pane

Fassona beef tartare with stracciatella cheese and bread croutons

17€

Impepata di cozze

Peppered Mussels

14€

Vitello rosato

con salsa tonnata e frutti di capperi

Pink veal with tuna sauce and caper berries

16€

Caprese

Pomodoro, mozzarella di Bufala, olio e origano

Tomato, mozzarella di Bufala, olive oil and oregano

€12

PRIMI

Spaghettone

con vongole e patate

Spaghettone 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 estiva

con peperoni, zucchine, porri, piselli e besciamella

Lasagne with peppers, zucchinis, leeks and pumpkin bechamel

15 €

Risotto al persico

con filetti di pesce persico fritti

Creamy risotto topped with fried perch fillets

20 €

Tagliatelle di pasta fresca

al ragù

Fresh tagliatelle with meat sauce

14€

SECONDI

Tagliata di tonno scottato

in crosta di sesamo

Seared tuna steak with a sesame crust

20€

Fritto misto

con calamari, cozze, mazzancolle e merluzzetti

Mixed fried fish with squid, mussels, shrimp and small cod

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€

Grigliata di pesce

Spada, salmone, calamaro, filetto di orata e gamberone

con piccolo contorno di patate e verdure

Swordfish, salmon, squid, sea bream fillet, and king prawns

served with a small side of potatoes and vegetables

€35

CONTORNI

Verdure di stagione grigliate

Grilled vegetables in season

7 €

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

6 €

Patatine fritte

French-fried potatoes

6 €

Caesar salad

Insalata, pollo alla griglia, pomodorini, scaglie di grana, crostini di pane e dressing allo yoghurt
Salad, grilled chicken, cherry tomatoes, Parmesan cheese, croutons and yoghurt dressing

13€

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, zucchine, melanzane, peperoni, basilico, olio evo
tomato, mozzarella, zucchini, 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

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	Sambuca Molinari
Averna	Rhum Havana Clubs 3 anni
Fernet Branca	Liquirizia 4
Brancamenta	Mirto
Montenegro	Baileys
Braulio	Limoncello
Amaro del Capo	Zacapa Solera Gran Riserva
Amaretto di Saronno	Baron Samedi
Jegermeister	Grappa sarpa oro
	Grappa Sarpa di Poli

LISTA ALLERGENI

ANTIPASTI

Catalana di gamberoni 2-4-9-10

Polipo e patate 4-12

Tartare salmone 4-11

Tartare tonno 4-11

Tartare di Fassona 1-4-7

Cozze 1-4-14

Vitello rosato 3-4-7-9-10

Caprese 7

SECONDI E CONTORNI

Tiletto di rombo 4

Fritto misto 1-2-4-14

Tagliata di controfiletto 7-12

Filetto di branzino 4-7-12

Tagliata di tonno 4-11

Guancia di vitello 1-7-9-12

Grigliata di pesce 2-4

Patatine 1-8

PRIMI

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

Calamarata 1-2-4-14

Risotto al persico 1-4-7

Lasagna estiva 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

Torta caprese 3-7-8

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