

• — *Sole* — •



Kartenzahlung ab 25€

sole-ristorante.de
Frankfurter Allee 7
10247 Berlin
030 40043915

EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

VORSPEISE

Crema di Patate A,G,3,4

7,50

Feine, samtige Kartoffelcremesuppe, veredelt mit aromatischem Trüffelöl und knusprigen Croutons

Burrata Pugliese G,4

11,00

Cremige Burrata aus Apulien auf gegrillter Zucchini, mit frischen Cherrytomaten und Rucola

HAUPTGANG

Ravioli con Spinaci e Ricotta A,C,G,3

13,50

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit feinem Ricotta und frischem Spinat, serviert in aromatischer Butter-Salbei-Sauce

Risotto con Punta di Vitello G,3,12

14,50

Cremiges Risotto mit zarten Kalbfleischstreifen und aromatischen Steinpilzen, verfeinert mit feinen Parmesanflocken

Orata alla Griglia D,3,12

25,50

Zart gegrillte Dorade Royal mit feinem Röstaroma, serviert mit sautiertem Blattspinat und Tagesgemüse, dazu ein kleiner Beilagensalat

Fettuccine al Tartufo A,C,G,3

20,50

Frische Fettuccine in cremiger Trüffelcremesauce, verfeinert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel aus Umbrien

Filetto di Manzo G,J,3,12,13

31,50

220 g zartes argentinisches Rinderfilet vom Lavasteingrill, serviert mit aromatischer grüner Pfeffersauce und einem frischen Beilagensalat

DESSERT

Soufflé al cioccolato A,C,G,5

7,00

Warmes luftiges chokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit einem feinen Sahnehäubchen

APERITIVI

Hugo ¹² Frisch, mit Minze, Holunder und Prosecco	6,90	Martini Rosso, Bianco, Extra Dry ¹ Klassischer italienischer Wermut, pur oder mit Eis	5,80
Aperol Spritz ^{1,8} Klassiker, spritzig und fruchtig	7,00	Sherry Medium/Dry ¹² Fein-aromatisch, ideal als leichter Aperitif	6,00
Limoncello Spritz ^{1,8} Leicht süß, erfrischend, saisonal	7,00	Prosecco ¹² Spritzig, pur	6,50
Campari Orange/Spritz ¹ Herb-fruchtig, klassischer Aperitif	6,50	Sanbitter Alkoholfrei ¹ Erfrischend-herb, knallig rot	4,50

ANTIPASTI

Crema di Pomodoro ^G Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne	6,00	Bruschetta vier Stück ^A Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, aromatischem Olivenöl und frischen Kräutern	5,50
Minestrone ¹ Klassiker, spritzig und fruchtig	6,50	* auf Wunsch mit zartem Parmaschinken	+1,50
Caprese di Bufala ^G Cremiger Büffelmozzarella, frische Tomaten und Basilikum, abgerundet mit feinem Olivenöl	12,00	Carpaccio della Casa ^G hauchdünnes Rinderfilet auf Rucola und frischen Champignons, abgerundet mit Parmesan und feiner Senf-Zitronen-Vinaigrette	12,50
Verdura Bunte Auswahl frischer, gegrillter Gemüse, verfeinert mit hausmariniertem Olivenöl	11,00	Vitello Tonnato ^{G,C,D} Hauchdünnes Kalbfleisch, veredelt mit einer cremigen Thunfischsauce – italienischer Klassiker	13,50

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Antipasti Misto della Casa ^{G,C,D} liebevoll zusammengestellte, hausgemachte Vorspeisen, bunt und frisch, perfekt zum Teilen	13,50
* Größe für 3–4 Personen auf Wunsch	25,00

INSALATA

Insalata di Pomodoro ¹ Frische Tomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum, verfeinert mit feinstem Olivenöl	6,50	Insalata Tonno ^{D,J} Bunter Salatmix mit Thunfisch und Ei, frisch und knackig	10,50
Insalata Mista ¹ Frischer, bunter Salatmix mit knackigem Gemüse	7,50	Insalata Pollo ¹ Knackige Salatblätter mit aromatischen, goldbraun gebratenen Hähnchenstreifen und Champignons	13,50
Beilagensalat ¹	4,00		

Der Salat wird Ihnen mit einem selbst gemachten Hausdressing oder nach Wunsch mit Essig & Öl serviert

PASTA

Spaghetti aglio olio e peperoncino ^A	10,50	★ Penne all' Arrabbiata ^A	11,50
Traditionell, mit Knoblauch, aromatischem Olivenöl und scharfen Peperoncini		in fruchtiger Tomatensauce mit Knoblauch und scharfen Peperoncini	
		* Auf Wunsch mit zarten Kalbsrückenstücken	+4,00
Spaghetti Bolognese ^{A,5}	12,50	Spaghetti alla Carbonara ^{A,C,G,5}	13,50
mit fruchtiger Tomatensauce, veredelt mit zartem Rinderhack – traditionell, klassisch		in cremiger Sahnesauce mit Pancetta und Ei, verfeinert mit Parmesanflocken	
★ Penne Pollo ^{A,G}	13,50	Lasagne al Forno ^{A,G}	13,50
Saftige Hähnchenstreifen in einer feinen, cremigen Champignon-Rahmsauce		Hausgemacht mit Rinderhack und überbacken mit italienischem Käse	
Penne Spinaci e Gorgonzola ^{A,G}	12,00	Linguine Limone ^{A,G}	14,00
Zarter Spinat in einer würzig-cremigen Gorgonzolasauce		Saftige Hähnchenstreifen in feiner Zitronensauce, abgerundet mit gerösteten Pinienkernen und Minze	
Lasagne Vegetale ^A	12,50	★ Tagliatelle Sole ^A	16,50
Hausgemachte Lasagne, geschichtet mit frischem Gemüse und cremiger Sauce, goldbraun überbacken		mit zarten Rindfleischstreifen und frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce	
★ Tagliatelle alla Cardinale ^{A,C,D,E,G,I,J,N,1,4,13}	16,50	Linguine con Scampi ^{A,G,12}	17,50
Zarter Lachs und grüner Spargel in feiner Hummerrahmsauce		mit saftigen Scampis, Zucchini und Cocktailtomaten in aromatischer Knoblauch-Weißwein-Hummersauce	

PIZZA

Gereifter Teig, fruchtige hausgemachte Tomatensauce, handgeformt – im Steinofen römisch-knusprig gebacken

Pizza Margherita ^{A,G}	9,50	Pizza Prosciutto e Funghi ^{A,C,E,G,1,3,5,9}	12,00
frischer Basilikum und Mozzarella		Vorderschinken und Champignons	
Pizza Salami ^{A,C,E,G,1,3,5,9}	11,00	Pizza Tonno ^{A,D,G}	13,50
würzige Salami auf Mozzarella		Thunfisch und rote Zwiebeln	
★ Pizza Capricciosa ^{A,C,E,G,1,3,5,9,13,14}	15,50	Pizza Bufala ^{A,G}	13,00
Salami, Schinken, Champignons und Artischocken		Büffelmozzarella, frische Cherrytomaten und Basilikum	
Pizza Calzone ^{A,C,E,G,1,3,5,9,13,14}	16,50	Pizza Calabrese ^{A,C,E,G,I,J,1,3,5,6,9}	14,50
gefüllt mit Salami, Schinken und Champignons, serviert mit Rucola, Olivenöl und Parmesanflocken		pikante Salami aus Kalabrien, rote Zwiebeln und grüne Oliven	
Pizza Parma ^{A,G}	15,50	Pizza Scampi ^{A,B,G}	17,00
Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan		Scampi und Cherrytomaten	
Pizza Spinaci e Gorgonzola ^{A,G}	14,50	★ Pizza Sole ^{A,G,H}	18,50
frischer Spinat und cremiger Gorgonzola		Bresaola, Rucola, Parmesan und Trüffelöl	

PIATTI PRINCIPALI

Pollo alla Griglia 17,50

Saftig gegrillte Hähnchenbrust, zart gewürzt und frisch vom Grill serviert

Saltimbocca alla Romana ¹² 25,50

Saftige Schweinemedallions, belegt mit Parmaschinken und Salbei, serviert in aromatischer Weißwein-Kräutersauce

Pollo Funghi ^G 19,50

Saftig gegrillte Hähnchenbrust, in cremiger Champignon-Rahmsauce

Fegato con Burro e Salvia ^{G,12} 22,50

Zarte Kalbsleber, serviert in aromatischer Buttersalbei-Sauce

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert

PIATTI DI PESCE

Salmone alla Griglia ^D 23,50

Zart gegrilltes Lachsfilet, aromatisch und saftig

Scampi alla Griglia ^B 25,00

Großgarnelen vom Grill, fein gewürzt und saftig gegrillt

Salmone alla Senape Pommery ^{D,J} 25,00

Zartes Lachsfilet, serviert mit cremiger Pommery-Senf-Sauce

Scampi al Forno ^{B,J} 26,00

Großgarnelen, im Ofen goldbraun gebacken, verfeinert mit Olivenöl, duftenden Kräutern und Knoblauch

Alle Fischgerichte werden mit frischem Karotten-Spinat-Gemüse und Petersilienkartoffeln serviert

PER BAMBINI

Pizza Bambino 9,00

Kinderpizza nach Wahl

* Pizza Margherita

* Pizza Salami

* Pizza Prosciutto e Funghi

Pasta Bambino 9,50

Spaghetti oder Penne nach Wahl

* Napoli

* Bolognese

— *Sole* —

DOLCI

★ Tiramisu ^{A,C,G,1,2} hausgemachtes Tiramisu	7,00	Panna Cotta ^B hausgemachter italienischer Pudding, mit Amarena-Kirsch	6,00
Tartufo Classico ^{G,H} klassisches Tartufo Eis	6,50	Cassata Siciliana ^{B,H} Sizilianische Eisspezialität mit Zabaione-, Schoko- und Sahneeis, verfeinert mit kandierten Früchten	7,50

CAFFÈ

Espresso ²	2,80	Caffè ²	3,00
Doppio Espresso ²	5,50	Cappuccino ^{G,2}	3,50
Espresso Macchiato ²	3,00	Latte Macchiato ^{G,2}	5,00
Espresso Coretto ²	5,00	Tee	3,00

DIGESTIVI

	2cl		2cl
Amaretto ^{1,H}	3,00	Ramazzotti ^{G,H}	4,50
Sambuca	3,00	Averna ¹	4,50
Limoncello ¹	4,00	Jägermeister	5,00
Cynar ^{G,H}	4,50	Fernet ^{Branca/Menta 1}	5,00
Amaro Montenegro ^{G,H}	5,00	Baileys ^{1,2,G}	5,00
Mirto ⁵	5,50	Amaro del Capo	5,50

GRAPPA

	2cl	
Grappa Della Casa	5,00	Grappe Diverse <i>Diverse Grappa-Variationen verfügbar – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Auswahl</i>
Grappa Prosecco	8,50	

VINO

*Neben unseren Hausweinen in der Karaffe bieten wir Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Weinen
verschiedener Jahrgänge und Rebsorten
Gerne berät Sie unser Servicepersonal oder reicht Ihnen unsere Weinkarte*

BIANCO

	0,25l	0,5l		0,25l	0,5l
Grillo D.O.C. ¹²	6,50	13,00	Chardonnay I.G.T. ¹²	7,00	14,00
Tenuta di Maria – Sizilien			Cavazza – Veneto		

Rosso

	0,25l	0,5l		0,25l	0,5l
Nero d'Avola I.G.T. ¹²	7,50	13,00	Chianti Gonfalone D.O.C.G. ¹²	8,00	16,00
Tenuta di Maria – Sizilien			Tenuta di Maria – Sizilien		

ROSÉ E LAMBRUSCO

	0,25l	0,5l		0,25l	0,5l
Rosato I.G.T. ¹²	6,50	13,00	Lambrusco „Riunite“ I.G.T. ¹²	6,50	13,00
Veneza – Abruzzen			Reggio Emilia		

BIRRA

VOM FASS

	0,3l	0,5l		0,3l	0,5l
Bitburger Premium Pils ^A	3,90	5,00	Benediktiner Weißbier ^A	4,20	5,50
Radler ^{A,4}	3,90	5,00			

	0,33l			0,5l
Bitburger 0,0 Alkoholfrei ^A	4,00	Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei ^A		5,30
Köstritzer Schwarzbier ^A	4,00	Erdinger Kristallweizen ^A		5,30

SOFT DRINKS

Cola ^{1,2,4}	0,3l	3,80
Cola Light ^{1,2,4,6,7}	0,3l	3,80
Cola Zero ^{1,2,4,8}	0,3l	3,80
Fanta ^{1,3,4,9}	0,3l	3,80
Sprite ⁴	0,3l	3,80
Spezi ^{1,2,3,4,9}	0,3l	3,80
Malzbier ^A	0,33l	4,00
Bionade Holunder, Kräuter ^{A,2}	0,33l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ^{4,8}	0,20l	4,00
Schweppes Ginger Ale ^{4,8}	0,20l	4,00
Schweppes Tonic Water ^{3,4,8}	0,20l	4,00

LONGDRINKS

	0,20l	
Gin Tonic ^{4,8}	7,00	
Vodka Lemon ^{3,4,8,A}	7,00	
Rum Cola ^{1,2,4}	7,00	
Whisky Cola ^{1,2,4,A}	8,00	

KLARBRÄNDE & AQUAVIT

	2cl	
Malteser Aquavit	4,50	
Linie Aquavit	5,00	
Williamsbirne	5,50	
Deutscher Wodka ^A	4,50	
Russischer Wodka ^A	5,50	

SÄFTE

Apfelsaft	0,3l	4,20
Orangensaft	0,3l	4,20
Bananensaft	0,3l	4,20
Kirschsaft	0,3l	4,20
Pfirsichnektar	0,3l	4,20
Kiba	0,3l	4,20
Saftschorle	0,33l	4,00

ACQUA

	0,25l	0,75l
San Pellegrino ^{medium}	3,50	6,50
Acqua Panna ^{naturale}	3,50	6,50

BRANDY UND COGNAC

	2cl	
Vecchia Romagna ¹²	5,50	
Hennessy ¹²	7,00	
Rémy Martin ¹²	8,00	
Calvados ¹²	9,00	

WHISKY

	4cl	
Jim Beam ^A	7,50	
Jack Daniels ^A	7,50	
Ballantines ^{A,1}	9,00	
Chivas Regal ^{A,1}	9,00	

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Säuerungsmitteln, 5 mit Konservierungsmitteln, 6 mit Süßstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 chininhaltig, 9 Stabilisatoren, 10 aufgeschäumt und Stickoxydul, 11 mit Taurin, 12 enthält Sulfite, 13 Geschmacksverstärker, 14 geschwärzt

Allergene: A glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen), B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulphite, M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Alle Preise inkl. MwSt.