

# — *Sole* —



Kartenzahlung ab 25€

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

# EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

---

## VORSPEISE

---

**Zuppa di pesce alla Toscana** <sup>A,G,3,4</sup> 11,00

Aromatische Fischsuppe in würziger Tomaten-Kräuter-Brühe nach toskanischer Tradition

**Insalata frutti di mare** <sup>G,4</sup> 13,50

Zarte Meeresfrüchte mit Olivenöl, frischen Kräutern, Sellerie und einer feinen Zitronenvinaigrette

## HAUPTGANG

---

**Linguine con frutti di mare e bottarga** <sup>G,3</sup> 15,50

Aromatische Linguine mit frischen Meeresfrüchten und feinem Mugil-Rogen

**Risotto con gamberetti e zucchini** <sup>G,3,12</sup> 16,50

Cremiges Risotto mit Shrimps und Zucchini in feiner Weißwein-Kräutersauce

**Pizza frutti di mare** <sup>G,3,12</sup> 15,50

Belegt mit frischen Meeresfrüchten, Knoblauch und aromatischen Kräutern auf knusprigem Teig

**Fettuccine al tartufo** <sup>D,3,12</sup> 21,50

Hausgemachte Bandnudeln in cremiger Trüffelsauce, veredelt mit frischem Trüffel

**Bistecca alla pizzaiola** <sup>A,C,G,3</sup> 28,50

Gegrilltes Rumpsteak in würziger Tomaten-Oliven-Sauce mit Knoblauch und Oregano, serviert mit Spaghetti und Beilagensalat

**Orata alla griglia** <sup>I2,13</sup> 25,50

Zart gegrillte Dorade Royal mit Kartoffeln und frischem, buntem Gemüse

**Filetto di lucioperca sul crema di limone** <sup>D,3,12</sup> 24,50

Zart gebratenes Zanderfilet in cremiger Zitronensauce, serviert mit frischem Spinat und Kartoffeln

## DESSERT

---

**Tartufo al limoncello** <sup>A,C,G,5</sup> 6,50

Erfrischendes Zitronen-Trüffel-Eis mit feinem Limoncello-Aroma

# APERITIVI

---

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

# ANTIPASTI

---

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

## SPEZIALITÄT DES HAUSES

---

<b>Antipasti Misto della Casa</b> <sup>G,C,D</sup> liebevoll zusammengestellte, hausgemachte Vorspeisen, bunt und frisch, perfekt zum Teilen			13,50
* Größe für 3–4 Personen auf Wunsch			25,00

# INSALATA

---

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

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

# PASTA

---

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

# PIZZA

---

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

<b>Pizza Margherita</b> <sup>A,G</sup> 9,50 frischer Basilikum und Mozzarella	<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> <sup>A,C,E,G,1,3,5,9</sup> 12,00 Vorderschinken und Champignons
<b>Pizza Salami</b> <sup>A,C,E,G,1,3,5,9</sup> 11,00 würzige Salami auf Mozzarella	<b>Pizza Tonno</b> <sup>A,D,G</sup> 13,50 Thunfisch und rote Zwiebeln
<b>★ Pizza Capricciosa</b> <sup>A,C,E,G,1,3,5,9,13,14</sup> 15,50 Salami, Schinken, Champignons und Artischocken	<b>Pizza Bufala</b> <sup>A,G</sup> 13,00 Büffelmozzarella, frische Cherrytomaten und Basilikum
<b>Pizza Calzone</b> <sup>A,C,E,G,1,3,5,9,13,14</sup> 16,50 gefüllt mit Salami, Schinken und Champignons, serviert mit Rucola, Olivenöl und Parmesanflocken	<b>Pizza Calabrese</b> <sup>A,C,E,G,I,J,1,3,5,6,9</sup> 14,50 pikante Salami aus Kalabrien, rote Zwiebeln und grüne Oliven
<b>Pizza Parma</b> <sup>A,G</sup> 15,50 Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan	<b>Pizza Scampi</b> <sup>A,B,G</sup> 17,00 Scampi und Cherrytomaten
<b>Pizza Spinaci e Gorgonzola</b> <sup>A,G</sup> 14,50 frischer Spinat und cremiger Gorgonzola	<b>★ Pizza Sole</b> <sup>A,G,H</sup> 18,50 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 <sup>12</sup> 25,50

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

## Pollo Funghi <sup>G</sup> 19,50

Saftig gegrillte Hähnchenbrust, in cremiger Champignon-Rahmsauce

## Fegato con Burro e Salvia <sup>G,12</sup> 22,50

Zarte Kalbsleber, serviert in aromatischer Buttersalbei-Sauce

*Alle Fleischgerichte werden mit frischem Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln serviert*

# PIATTI DI PESCE

---

## Salmone alla Griglia <sup>D</sup> 23,50

Zart gegrilltes Lachsfilet, aromatisch und saftig

## Scampi alla Griglia <sup>B</sup> 25,00

Großgarnelen vom Grill, fein gewürzt und saftig gegrillt

## Salmone alla Senape Pommery <sup>DJ</sup> 25,00

Zartes Lachsfilet, serviert mit cremiger Pommery-Senf-Sauce

## Scampi al Forno <sup>BJ</sup> 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

# DOLCI

---

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

# CAFFÈ

---

Espresso <sup>2</sup>	2,80	Caffè <sup>2</sup>	3,00
Doppio Espresso <sup>2</sup>	5,50	Cappuccino <sup>G,2</sup>	3,50
Espresso Macchiato <sup>2</sup>	3,00	Latte Macchiato <sup>G,2</sup>	5,00
Espresso Coretto <sup>2</sup>	5,00	Tee	3,00

# DIGESTIVI

---

	2cl		2cl
Amaretto <sup>1,H</sup>	3,00	Ramazotti <sup>G,H</sup>	4,50
Sambuca	3,00	Averna <sup>1</sup>	4,50
Limoncello <sup>1</sup>	4,00	Jägermeister	5,00
Cynar <sup>G,H</sup>	4,50	Fernet <sup>Branca/Menta</sup> <sup>1</sup>	5,00
Amaro Montenegro <sup>G,H</sup>	5,00	Baileys <sup>1,2,G</sup>	5,00
Mirto <sup>5</sup>	5,50	Amaro del Capo	5,50

# GRAPPA

---

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

# 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
<b>Grillo D.O.C.</b> <sup>12</sup>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>Chardonnay I.G.T.</b> <sup>12</sup>	<b>7,00</b>	<b>14,00</b>
Tenuta di Maria – Sizilien			Cavazza – Veneto		

## *ROSSO*

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

## *ROSÉ E LAMBRUSCO*

	0,25l	0,5l		0,25l	0,5l
<b>Rosato I.G.T.</b> <sup>12</sup>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>	<b>Lambrusco „Riunite“ I.G.T.</b> <sup>12</sup>	<b>6,50</b>	<b>13,00</b>
Venea – Abruzzen			Reggio Emilia		

# BIRRA

---

## *VOM FASS*

	0,3l	0,5l		0,3l	0,5l
<b>Bitburger Premium Pils</b> <sup>A</sup>	<b>3,90</b>	<b>5,00</b>	<b>Benediktiner Weißbier</b> <sup>A</sup>	<b>4,20</b>	<b>5,50</b>
<b>Radler</b> <sup>A,4</sup>	<b>3,90</b>	<b>5,00</b>			
		0,33l			0,5l
<b>Bitburger 0,0 Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	<b>4,00</b>		<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	<b>5,30</b>	
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>A</sup>	<b>4,00</b>		<b>Erdinger Kristallweizen</b> <sup>A</sup>	<b>5,30</b>	

## SOFT DRINKS

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

## LONGDRINKS

	0,20l	
Gin Tonic <sup>4,8</sup>	7,00	
Vodka Lemon <sup>3,4,8,A</sup>	7,00	
Rum Cola <sup>1,2,4</sup>	7,00	
Whisky Cola <sup>1,2,4,A</sup>	8,00	

## KLARBRÄNDE & AQUAVIT

	2cl	
Malteser Aquavit	4,50	
Linie Aquavit	5,00	
Williamsbirne	5,50	
Deutscher Wodka <sup>A</sup>	4,50	
Russischer Wodka <sup>A</sup>	5,50	

## SÄFTE

Apfelsaft	0,3l	4,20
Orangensaft	0,3l	4,20
Bananensaft	0,3l	4,20
Kirschsafte	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 <sup>medium</sup>	3,50	6,50
Acqua Panna <sup>naturale</sup>	3,50	6,50

## BRANDY UND COGNAC

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

## WHISKY

	4cl
Jim Beam <sup>A</sup>	7,50
Jack Daniels <sup>A</sup>	7,50
Ballantines <sup>A,1</sup>	9,00
Chivas Regal <sup>A,1</sup>	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 Erdnuss-erzeugnisse, F Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (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.