

— *Sole* —



Kartenzahlung ab 25€

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

FRÜHLING & SPARGEL

EMPFEHLUNGEN

VORSPEISE

- Crema di asparagi** ^{A,G,3,4} 7,90
Samtige Spargelcremesuppe, verfeinert mit frischem Schnittlauch
- Insalata di asparagi e Parma** ^{G,4} 12,50
Frühlingshafter Spargelsalat mit Cherrytomaten, Mozzarella und feinem Parmaschinken

HAUPTGANG

- Gnocchi ripieni ricotta e asparagi** ^{G,3} 16,50
Schwarze Tagliolini mit Tigershrimps und Lachsstreifen in einer cremigen Hummersauce
- Tagliatelle aglio orsino e asparagi** ^{G,3,12} 14,50
Bärlauch-Tagliatelle mit Cherrytomaten und gebratenem grünem und weißem Spargel in leichter Kräuter-Tomatensauce
- Fettuccine al tartufo** ^{D,3,12} 21,50
Hausgemachte Bandnudeln in cremiger Trüffelsauce, veredelt mit frischem Trüffel
- Pizza bianca asparagi e salmone** ^{A,C,G,3} 16,50
Weiße Pizza mit grünem und weißem Spargel, geräuchertem Lachs und Sauce Hollandaise
- Scaloppina Milanese con asparagi** ^{12,13} 28,50
Knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu ein kleiner gemischter Salat
- Filetto di salmone e asparagi** ^{D,3,12} 28,50
Saftiges Lachsfilet mit grünem und weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

DESSERT

- Mascarpone e fragole** ^{A,C,G,5} 7,00
Luftige Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

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

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

Zartes Lachsfilet, serviert mit cremiger Pommery-Senf-Sauce

Scampi al Forno ^{BJ} 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 ^{A,C,G,I,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	Ramazotti ^{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	
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
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
Venea – 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
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 ^{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 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.