



Al Sole

BAR - RESTAURANT - EVENTS

 **HERZLICH WILLKOMMEN IN
UNSEREM FAMILIENRESTAURANT**

**Bei uns wird jedes Gericht frisch
zubereitet – mit Sorgfalt, guten Zutaten
und viel Leidenschaft für die mediterrane
Küche.**

**Da wir alles à la minute für Sie kochen,
kann es manchmal ein wenig länger
dauern.**

**Wir bitten dafür um Ihr Verständnis,
denn unser Ziel ist es, Ihnen beste
Qualität und echten Genuss zu servieren.**

**Vielen Dank für Ihre Geduld – wir
wünschen Ihnen eine schöne Zeit und
buon appetito!**



... VORSPEISE ...

Antipasto Misto „Al Sole“ für zwei Personen 28,50

Eine reichhaltige Auswahl italienischer Vorspeisen mit Vitello Tonnato, gegrilltem Gemüse, Garnelen und feinem Parmaschinken – mediterran, vielfältig und ideal zum Teilen.

Vitello Tonnato 16.50

Zartes Kalbfleisch, hauchdünn geschnitten, mit feiner Thunfisch-Kapern-Crème

Gamberoni Aglio Olio aus dem Steinofen 16.50

Riesengarnelen mit Knoblauch, Olivenöl & gerösteten Pinienkernen – ofengebacken & aromatisch

Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio und Rucola mit Granatapfelcreme 14.50

Calamari Fritti 15.50

Knusprig frittierte Calamari – serviert mit Zitrone & Aioli

Burrata mit Cherrytomaten & Hausgemachtes Basilikum Pesto 14,50

Cremige Burrata auf sonnengereiften Cherrytomaten, verfeinert mit frischem Basilikum Pesto und bestem Olivenöl – frisch, leicht und mediterran.

Carpaccio vom Rind mit Mango- Maracuja-Crème 15,50

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, verfeinert mit einer fruchtig-feinen Mango-Maracuja-Crème, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan – leicht, frisch und außergewöhnlich

Bruschetta Classica 9.90

Geröstetes Pane mit marinierten Tomaten, Basilikum & nativem Olivenöl

Hausgemachtes Brot 4.50

Frisch gebackenes Brot aus unserer Küche – serviert mit feinem Trüffel-Dip oder marinierten Taggiasca-Oliven. Eine kleine Vorspeise oder perfekte Begleitung zu unseren Antipasti.

SALATE

Rucola e Parmigiano

9.50

Frischer Rucola mit
gehobeltem Parmesan &
Balsamico Glacé

Avocado Lachs Salat

18.90

Mit gegrillten Lachs, Avocado,
Artischocken, gerösteten Kernen,
Cherrytomaten – in einem
fruchtigen Mango-Dressing

Caesar Salad mit Hähnchen

17.90

Knackiger Römersalat mit
Caesar-Dressing, Croûtons,
Parmesan & zartem
Hähnchenbrustfilet

Beilagensalat

7,90

Frische Blattsalate der Saison mit
Cherrytomaten, Gurke & feinem
Hausdressing – leicht, knackig,
aromatisch

SUPPEN

Tomaten Suppe

9.50

Samtige Suppe aus
sonnengereiften Tomaten, fein
abgeschmeckt mit Basilikum,
einem Hauch Knoblauch und
bestem Olivenöl – warm,
mediterran, wohltuend

Fischsuppe

16.50

Kräftiger Sud aus verschiedenen
Meeresfischen und
Schalentieren, verfeinert mit
Sellerie, Weißwein – intensiv,
aromatisch, wie ein Abend am
Meer

PASTA & RISOTTO

Linguine alla Aragosta (1/2 Hummer)	26,90
Feine Linguine mit ½ Hummer, geschwenkt in einer aromatischen Tomaten-Weißwein-Sauce mit mediterranen Kräutern – edel, frisch und voller Meeresaromen.	
Spaghetti Frutti di Mare –	19,90
zart gekocht, serviert mit einer Auswahl von Meeresfrüchte, in einer leichten Weißwein-Tomatensoße mit Knoblauch, frischer Petersilie und einem Hauch Zitrone.	
Casarecce mit Rind und Steinpilzen	19,90
serviert mit zarten Rinderstreifen und aromatischen Steinpilzen in einer cremigen Weißwein-Tomaten-Sahne-Soße, verfeinert mit frischen Kräutern.	
Tagliatelle mit Lachs und Spinat	18,50
Tagliatelle, kombiniert mit zartem Lachs und frischem Blattspinat in einer leichten Sahne-Weißwein-Soße, verfeinert mit frischen Kräutern.	
Spaghetti alla Carbonara	17,50
Der römische Klassiker – mit Guanciale, Eigelb, schwarzem Pfeffer und gereiftem Pecorino. Ohne Sahne. Ohne Kompromisse. Einfach echt.	
Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	17,90
In unserer feinen Salbei-Pinienkern-Rosa-Crème geschwenkt, veredelt mit frisch geriebenem Parmesan – zart, cremig und aromatisch	
Frische Gnocchi al Tartuffo	17,90
Kartoffelgnocchi in einer cremigen Trüffelsauce mit feinem Parmesan – aromatisch, samtig und voller Geschmack.	
Risotto allo Zafferano con Gamberi & Zucchini	21,90
Cremiges Risotto, fein parfümiert mit edlem Safran, serviert mit sautierten Garnelen und zarten Zucchiniestreifen. Vollendet mit einem Hauch Zitrus und bestem Olivenöl extra vergine.	
Risotto alla Primavera	17,50
Cremiges Risotto mit buntem Frühlingsgemüse, verfeinert mit feinem Parmesan & frischen Kräutern – leicht, duftend & voller Farbe	

... F I S C H ...

Gegrilltes Lachsfilet 27,90

Saftig gegrilltes Lachsfilet, serviert mit einer frischen Avocado-Limetten-Creme, und Kartoffeln, Gemüse.
Leicht, aromatisch und voller mediterraner Frische.

Gegrillte Dorade mit mediterranen Kräutern 27,90

Im Ganzen gegrillte Dorade, verfeinert mit aromatischen Kräutern und serviert mit mediterranem Gemüse – frisch, leicht und voller Urlaubsaromen.

Gegrillte Riesengarnelen ohne schale auf Broccoli, Karotten, Kartoffeln 28,90

Mit frischen Früchten & Zitrusdressing – modern, farbenfroh, leicht. Mit Kartoffeln, Gemüse.

Gebratener Polpo In Salbei-Butter 28,90

Frische, Oktopus zart gebraten und serviert mit Kartoffelpüree und Brokkoli, Karotten verfeinert mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern.

... F L E I S C H ...

Rib-Eye-Steak – Argentinisches Entrecôte (250 g) vom Grill 30,90

Saftig gegrilltes Rib-Eye-Steak mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Karotten – kräftig im Geschmack, zart und aromatisch.

Tagliata Toscana vom Entrecôte 29,90

Saftig gegrilltes Entrecôte, in feine Scheiben geschnitten und mit Rucola, Cherrytomaten, gehobelm Parmesan und einem Hauch Olivenöl serviert – rustikal, aromatisch und typisch toskanisch.

Cotoletta alla Milanese 350gram 32.90

Panierte Kalbsschnitzel nach Mailänder Art – außen knusprig, innen zart. Mit Kartoffeln, Gemüse.

Saltimbocca alla Romana 28.90

Zarte Kalbsschnitzel, belegt mit Prosciutto und frischem Salbei, in Weißwein-Buttersoße sanft gegart, serviert mit Kartoffeln und Gemüse – ein klassisches Gericht aus Rom.



Unsere Pizzen werden mit viel Liebe nach traditionell neapolitanischer Art zubereitet – mit original Caputo-Mehl aus Neapel, Fior di Latte Mozzarella und unserer hauseigenen Tomatensauce aus sonnengereiften San Marzano Tomaten.

PIZZA

Pizza Burrata & Mortadella	18,50
Knusprige Steinofenpizza mit Mozzarella, zarter Mortadella und cremiger Burrata, verfeinert mit einem Hauch Olivenöl – mild, aromatisch und besonders cremig.	
Pizza Speciale “Al Sole”	18.50
Mit Trüffelcreme, Champignons und feiner Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch).	
Pizza Gorgonzola, Feige & Rosmarin	17.50
Knusprige Steinofenpizza mit Mozzarella, cremigem Gorgonzola, süßen Feigen und aromatischem Rosmarin – ein harmonisches Spiel aus würzig und fruchtig.	
Pizza Frutti di Mare	18.50
Mit einer Auswahl an Meeresfrüchten.	
Pizza Margherita	12.50
Klassisch mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum.	
Pizza Spianata Piccante “Diavola”	15.50
Mit scharfer, kalabrischer Spianata-Salami	
Pizza Salame Milano	15.00
mit Tomatensauce, Mozzarella und feiner Salame Milano – würzig, aromatisch und klassisch italienisch.	
Pizza Prosciutto e Funghi	15.50
Mit italienischem Kochschinken und frischen Champignons.	
Pizza Capricciosa	16.50
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Champignons, Kochschinken & schwarzen Oliven	
Pizza Tonno	16.50
Mit Thunfisch, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln.	
Pizza Crudo e Rucola	18.50
Knusprige Steinofenpizza mit Tomatensauce, Mozzarella und feinem luftgetrocknetem Prosciutto Crudo – aromatisch, zart und typisch italienisch.	
Pizza Quattro Formaggi	16.00
Mit vier erlesenen Käsesorten.	

DESSERT

TIRAMISÙ DELLA CASA 10,5

Der italienische Klassiker – mit Mascarpone, Amaretto, Espresso und feinem Kakao

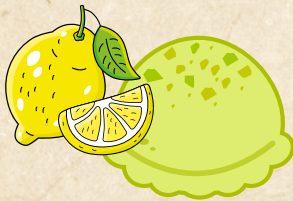


HAUSGEMACHTER CHEESECAKE MIT MANGO-CRÈME 8,5

Cremiger Käsekuchen, verfeinert mit einer fruchtigen Mango-Crème – frisch & exotisch

CRÈME BRÛLÉE – AM TISCH FLAMBIERT 10,5

Feine Vanillecrème mit karamellisierter Kruste, vor den Augen flambiert – ein Erlebnis für Gaumen & Sinne



TARTUFO AL LIMONCELLO 6,5

Halbgefrorenes Dessert mit Limoncello veredelt – erfrischend, cremig & raffiniert

SCHOKO-SOUFFLÉ MIT VANILLEEIS 10,5

Warmer, flüssiger Schokoladenkern trifft auf cremiges Vanilleeis – ein köstliches Spiel aus heiß & kalt



PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN 6,5

Sahnige Panna Cotta, serviert mit fruchtigem Waldbeerenspiegel – samtig, leicht & aromatisch



Al Sole
BAR - RESTAURANT - EVENTS

Danke

Grazie

THANK
YOU!



FALEMINDERIT