



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

Beilagensalat

7,90

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

Caesar Salad mit Hähnchen 17.90

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

Avocado Lachs Salat 18.90

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

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

- 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.
- Spaghetti alla Carbonara** 17,50
Der römische Klassiker – mit Guanciale, Eigelb, schwarzem Pfeffer und gereiftem Pecorino.
Ohne Sahne. Ohne Kompromisse. Einfach echt.
- Hausgemachte Tagliatelle mit Lachs und Spinat** 18,50
rische Bandnudeln, kombiniert mit zartem Lachs und frischem Blattspinat in einer leichten Sahne-Weißwein-Soße, verfeinert mit frischen Kräutern.
- Hausgemachte Tagliatelle mit Rind und Steinpilzen** 19,90
Frische Bandnudeln mit zartem Rindfleisch und aromatischen Steinpilzen, geschwenkt in einer feinen Kräuter-Weißwein-Tomaten-Sauce – kräftig, duftend und vollmundig.
- Frische Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung** 17,90
In aromatischer Salbei-Butter geschwenkt und mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert – zart, duftend und klassisch italienisch.
- 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

... **FISCH** ...

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 28,90

Serviert mit Kartoffeln, Brokkoli und Karotten – kräftig und mediterran

Gebratener Polpo mit Avocadocrème und Salat 28,90

Zart gebratener Oktopus, serviert mit feiner Avocadocrème und gemischtem Salat – frisch, leicht und mediterran aromatisch.

... **FLEISCH** ...

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, gehobeltem Parmesan und einem Hauch Olivenöl serviert – rustikal, aromatisch und typisch toskanisch.

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.	



Al Sole
BAR - RESTAURANT - EVENTS

Danke

Grazie

**THANK
YOU!**



FALEMINDERIT