



Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



Herzlich willkommen **im Al Sole**



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Alle unsere Speisen werden frisch und mit viel Liebe
zubereitet. Daher bitten wir bei höherem
Gästeaufkommen um etwas Geduld.



Als familiengeführtes Restaurant liegt uns
Ihr Wohlbefinden besonders am Herzen.



Vielen Dank für Ihren Besuch und
guten Appetit!



Ihre Familie Al Sole





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



BEVANDE | DRINKS

WEISSWEINE

0,15 l | 0,70 l

Lugana	8,50	38,00
Chardonnay	7,50	32,00
Sauvignon Blanc	6,50	29,00
Rosato Toskana	6,50	29,00



ROTWEINE

0,15 l | 0,70 l

Primitivo	7,50	32,00
Montepulciano	7,90	33,00
Merlot	8,50	36,00



BIER

Peroni Nastro Azzurro Pils	0,3 l	4,50
Peroni Nastro Azzurro Pils 0,0%	0,3 l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	5,90
Erdinger Hefeweizen 0,0%	0,5 l	5,90
Alster	0,3 l	4,50



APERITIVI

Prosecco 0,1 l	6,50
Aperol Spritz 0,25 l	9,50
Sarti Spritz 0,25 l	9,50
Campari Spritz 0,25 l	9,50
Limoncello Spritz 0,25 l	9,50
Lilet Berry 0,25 l	9,50
Hugo 0,25 l	9,50



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

San Bitter Orange	7,50
Crodino Spritz	7,50
Hugo Love	7,50
Ipanema	7,50
Wild Berry Dreams	7,50



HAUSGEMACHTE LIMO 0,4 L

Zitronen Limo	5,50
Passion Fruit	5,50
Wassermelone	5,50
Ananas	5,50
Rose	5,50



WASSER

Aqua Panna Still	0,75 l	7,90
San Pellegrino Medium ...	0,75 l	7,90
Tafelwasser	0,25 l	2,50



Grazie e salute!

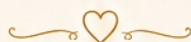




Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



—  —
BEVANDE | DRINKS



SOFTGETRÄNKE

Coca/Fanta/Mexo/Sprite	0,3 l	4,50
Apfel Saft/Schorle	0,4 l	4,90
Rhababer Saft/Schorle	0,4 l	4,90
Maracuja Saft/Schorle	0,4 l	4,90
Thomas Henry Tonic	0,2 l	4,00
Schwepps Wild Berry	0,2 l	4,00
Schwepps Ginger Ale	0,2 l	4,00
Schwepps Bitter Lemon	0,2 l	4,00

COCKTAIL&LONG DRINKS

Negroni		12,50
Whiskey Sour		12,50
Caipirinha		12,50
Mojito		12,50
Espresso Martini		12,50
Cuba Libre		11,50
Jack & Cola		11,50

WHISKEY 4CL

Jack Daniels	7,50
Gentleman Jack	9,50
Jack Singel Barrel	11,00
Jameson Irish	7,50
Glenfiddich Scotch	8,50
Johnnie Walker Black	7,50
Chivas Regal 18j	15,50
Lagavulin	17,50



GIN 4CL

Bombay Sapphire	7,00
Malfy Gin Rosa	8,00
Malfy Gin con Limone	8,00
Hendricks	9,00
Monkey 47	11,00
The Illusionist	10,00
Roku Gin Japan	10,00
+Thomas Henry Tonic	4,00



COGNAC 4CL

Hennessy	11,00
Vecchia Romagna	7,00
Metaxa 7	7,00



RUM 4CL

Havanna 3 Annos	7,00
Havanna 7 Annos	9,00
Don Papa Baroko	12,00
Botucal Antiquo Reserva	12,00
Capitan Morgan Spiced Gold	7,00



Grazie e salute!





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



ANTIPASTI



VORSPEISEN | STARTERS

ALLERGENE
ALLERGENS

(B)		GAMBERONI AGLIO OLIO	16,50
		Riesengarnelen · Knoblauch · Chili · Olivenöl · Zitrone <i>King Prawns · Garlic · Chili · Olive Oil · Lemon</i>	
(G)		BURRATA MEDITERRANEA	14,50
		Burrata · Rucola · Cherrytomaten · Basilikum-Pesto <i>Burrata · Rocket Salad · Cherry Tomatoes · Basil Pesto</i>	
(G, H)		KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE	14,50
		Rote Bete · Honig · Walnüsse <i>Beetroot · Honey · Walnuts</i>	
(D, G)		VITELLO TONNATO	15,90
		Kalbfleisch · Thunfischcreme · Kapern · Rucola <i>Veal · Tuna Cream · Capers · Rocket Salad</i>	
(A, D)		CALAMARI FRITTI	15,50
		Frittierte Calamari · Knoblauch-Aioli · Zitrone <i>Fried Calamari · Garlic Aioli · Lemon</i>	
(A, G)		BRUSCHETTA CLASSICA	9,90
		Geröstetes Brot · Cherrytomaten · Knoblauch · Basilikum · Olivenöl <i>Toasted Bread · Cherry Tomatoes · Garlic · Basil · Olive Oil</i>	
(A, G)		PANE AL SOLE	4,50
		Hausgemachtes Brot · Oliven-Tapenade · Trüffelcreme <i>Homemade Bread · Olive Tapenade · Truffle Cream</i>	
(B, D, G)		ANTIPASTO AL SOLE (FÜR ZWEI)	29,90
		Verschiedene italienische Vorspeisen · ideal zum Teilen <i>Selection of Italian starters · perfect to share</i>	

SYMBOL-LEGENDE | SYMBOL LEGEND



Vegetarisch
Vegetarian



Scharf
Spicy



Haus-Empfehlung
House Recommendation



Chef's Empfehlung
Chef's Recommendation

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.
ALLERGENS & ADDITIVES AVAILABLE UPON REQUEST.





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



INSALATE & ZUPPE



SALATE & SUPPEN | SALADS & SOUPS

- (G)  **RUCOLA E PARMIGIANO** 10,50
Rucola · Parmigiano · Kirschtomaten · Balsamico
Rocket Salad · Parmesan · Cherry Tomatoes · Balsamic
-
- (A, D, G) **CAESAR SALAD** 17,90
Hähnchenbrust · Romanasalat · Parmesan · Croutons · Caesar Dressing
Chicken Breast · Romaine Lettuce · Parmesan · Croutons · Caesar Dressing
-
- (D, G)   **AVOCADO LACHS SALAT** 18,90
Gegrillter Lachs · Avocado · Gemischter Salat
Artischocken · Kirschtomaten · Mango-Dressing
*Grilled Salmon · Avocado · Mixed Salad
Artichokes · Cherry Tomatoes · Mango Dressing*
-
- (G, I)  **TOMATENCREMESUPPE** 10,50
Tomaten · Sellerie · Karotten · Zwiebeln · Knoblauch · Sahne
mit Basilikum und Olivenöl
*Tomato Cream Soup · Celery · Carrots · Onions · Garlic · Cream
with Basil and Olive Oil*

SYMBOL-LEGENDE | SYMBOL LEGEND



Vegetarisch
Vegetarian



Scharf
Spicy



Haus-Empfehlung
House Recommendation



Chef's Empfehlung
Chef's Recommendation

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.
ALLERGENS & ADDITIVES AVAILABLE UPON REQUEST.





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



PASTA & RISOTTO



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

ALLERGENE
ALLERGENS

Chef's Recommendation

(B, G) ★ **LINGUINE GARNELEN, PINIENKERNE, ZUCCHINI,
HUMMERSOÙE** 22,90

Garnelen · Pinienkerne · Zucchini · HummersoÙe · WeiÙwein · Knoblauch
Prawns · Pine Nuts · Zucchini · Lobster Sauce · White Wine · Garlic

(B, D, R) ○ **SPAGHETTI FRUTTI DI MARE** 19,90

MeeresfrÙchte · WeiÙwein · Kirschtomaten · Petersilie · Knoblauch
Seafood · White Wine · Cherry Tomatoes · Parsley · Garlic

Haus-Empfehlung

(A, G) ★ **FRISCHE GNOCCHI AL TARTUFO** 16,90

TrÙffelcreme · Parmesan · Schwarzer Pfeffer · WeiÙwein
Truffle Cream · Parmesan · Black Pepper · White Wine

(A, G) **FRISCHE RAVIOLI SALBEIBUTTER** 17,90

Salbeibutter · Parmesan · WeiÙwein
Sage Butter · Parmesan · White Wine

(A, G, I) **TAGLIATELLE RINDERRAGOUT** 18,50

Rinderragout (Rind), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, KrÙuter, Parmesan
Beef Ragout (Beef), Celery, Carrots, Onions, Garlic, Red Wine, Herbs, Parmesan

(A, D, G) **TAGLIATELLE LACHS UND SPINAT** 18,50

Lachs · Spinat · TomatensahnesoÙe · Parmesan · Knoblauch
Salmon · Spinach · Tomato Cream Sauce · Parmesan · Garlic

(D, B, G) ○ **RISOTTO GAMBERI ZAFFERANO** 22,90

Garnelen · Safran · WeiÙwein · Parmesan · Knoblauch
Prawns · Saffron · White Wine · Parmesan · Garlic





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



CARNE & PESCE



ALLERGENE
ALLERGENS

FLEISCH | MEAT

G, M ★ **RIB-EYE STEAK** 32,90

Rosmarinkartoffeln · Gemüse · Butter · Knoblauch
Rosemary Potatoes · Vegetables · Butter · Garlic

G, M 🐮 **TAGLIATA TOSCANA (VOM ENTRECÔTE)** 29,90

Steak, geschnitten · Rucola · Kirschtomaten · Parmesan · Balsamico ·
Butter · Knoblauch
*Sliced Steak · Rocket Salad · Cherry Tomatoes · Parmesan · Balsamic ·
Butter · Garlic*

G, M 🌿 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 29,90

Kalb · Prosciutto · Salbei · Weißwein · Gemüse · Butter
Veal · Prosciutto · Sage · White Wine · Vegetables · Butter



FISCH | FISH

D, G, M 🐟 **GEGRILLTES LACHSFILET** 28,90

Avocado-Limetten-Creme · Kartoffeln · Gemüse · Butter · Knoblauch
*Grilled Salmon Fillet · Avocado-Lime Cream · Potatoes · Vegetables ·
Butter · Garlic*

D, G, M 🐙 **POLPO ALLA GRIGLIA** 28,90

Gegrillter Oktopus · Kirschtomaten · Oliven · Rucola · Knoblauch · Zitrone
Grilled Octopus · Cherry Tomatoes · Olives · Rocket Salad · Garlic · Lemon

B 🍤 **GEGRILLTE RIESENGARNELEN** 29,90

Mediterranes Gemüse · Rosmarinkartoffeln · Knoblauch
Grilled King Prawns · Mediterranean Vegetables · Rosemary Potatoes · Garlic

D 🐟 **DORADE VOM GRILL** 29,50

Mediterranes Gemüse · Kräuter · Knoblauch
Grilled Sea Bream · Mediterranean Vegetables · Herbs · Garlic

SYMBOL-LEGENDE | SYMBOL LEGEND



Vegetarisch
Vegetarian



Scharf
Spicy



Haus-Empfehlung
House Recommendation



Chef's Empfehlung
Chef's Recommendation

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.
ALLERGENS & ADDITIVES AVAILABLE UPON REQUEST.





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



PIZZA



FRISCH AUS DEM STEINOFEN | FRESH FROM THE STONE OVEN

Mit original Caputo-Mehl aus Neapel, Fior di Latte Mozzarella
und unserer hausgemachten Tomatensauce.

*Made with original Caputo flour from Naples, Fior di Latte mozzarella
and our homemade tomato sauce.*

(A, G)		MARGHERITA Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Basilikum <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Basil</i>	12,50
(A, G)		SALAME MILANO Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Salame Milano <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Milano Salami</i>	15,50
(A, G)		PROSCIUTTO E FUNGHI Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Kochschinken · Champignons <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Ham · Mushrooms</i>	15,50
(A, D, G)		TONNO E CIPOLLA Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Thunfisch · Rote Zwiebeln <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Tuna · Red Onions</i>	16,50
(A, G)		DIAVOLA Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Scharfe Salami · Chili <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Spicy Salami · Chili</i>	17,50
(A, G)		QUATTRO FORMAGGI Fior di Latte Mozzarella · Gorgonzola · Parmesan · Ziegenkäse <i>Fior di Latte Mozzarella · Gorgonzola · Parmesan · Goat Cheese</i>	17,90
(A, G, H)		BURRATA & MORTADELLA Fior di Latte Mozzarella · Mortadella · Burrata · Basilikum-Pesto <i>Fior di Latte Mozzarella · Mortadella · Burrata · Basil Pesto</i>	18,50
(A, G)		PIZZA AL SOLE Trüffelcreme · Fior di Latte Mozzarella · Bresaola · Champignons · Parmesan <i>Truffle Cream · Fior di Latte Mozzarella · Bresaola · Mushrooms · Parmesan</i>	18,50
(A, G)		PIZZA GORGONZOLA & FEIGE Fior di Latte Mozzarella · Gorgonzola · Feigen <i>Fior di Latte Mozzarella · Gorgonzola · Figs</i>	17,50
(A, G)		PIZZA CRUDO & RUCOLA Fior di Latte Mozzarella · Prosciutto Crudo · Rucola · Parmesan <i>Fior di Latte Mozzarella · Prosciutto Crudo · Rocket Salad · Parmesan</i>	18,50
(A, G)		CAPRICCIOSA Tomatensauce · Fior di Latte Mozzarella · Kochschinken · Salami Artischocken · Champignons · Oliven <i>Tomato Sauce · Fior di Latte Mozzarella · Ham · Salami Artichokes · Mushrooms · Olives</i>	16,50





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



D O L C I

DESSERTS

- | | | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| (A, C, G) | ★ | HAUSGEMACHTER CHEESECAKE |  | 6,50 |
| (A, C, G) | ★ | HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ |  | 10,50 |
| (C, G) |  | CRÈME BRÛLÉE |  | 10,50 |
| (G) |  | TARTUFO AL LIMONCELLO |  | 6,50 |
| (G, H) |  | TARTUFO PISTAZIEN |  | 6,50 |
| (A, C, G) |  | SCHOKO-SOUFFLÉ
MIT VANILLEEIS |  | 10,50 |
| (G) |  | PANNA COTTA
MIT WALDFRÜCHTEN |  | 6,50 |
| (G) |  | AFFOGATO AL CAFFÈ |  | 6,90 |



ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.



Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



KUCHENKARTE

☀
CAKE MENU

(A, C, G)



**OMA'S LAND
APFELKUCHEN**

Mit Grießpudding
*Grandma's Apple Cake
with Semolina Pudding*



5,90

(A, C, G)



**OMA'S LAND
PFLAUMENKUCHEN**

Mit Streuseln
*Grandma's Plum
Crumble Cake*



5,90

(A, C, G, H)



**OMA'S LAND
KIRSCH-MANDELKUCHEN**

Mit Kirschen und Mandeln
*Grandma's Cherry
Almond Cake*



5,90



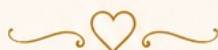


Al Sole

BAR · RESTAURANT · EVENTS



BEVANDE | DRINKS



CAFFE PASCUCCI



ESPRESSO	3,00
ESPRESSO DOPPIO	4,50
ESPRESSO MACCHIATTO	3,50
CAFE CREMA	4,00
CAPPUCCINO	4,50
LATTE MACCHIATTO	5,00
TEE	3,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,00
FREDDO CAPPUCCINO	5,00



DIGESTIVI 2CL



Grappa Riserva	3,50
Averna	3,50
Ramazzotti	3,50
Jägermeister	3,50
Sambuca Molinari	3,50
Helbing	3,50
Limoncello	3,50
Baileys	3,50
Amaretto	3,50
Amaro Montenegro	3,50
Vecchio Amaro del Capo	3,50
Fernet Branca	3,50





Al Sole
BAR · RESTAURANT · EVENTS



ALLERGENELISTE

ALLERGEN LIST

Gemäß EU-Verordnung 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
According to EU Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

A		Glutenhaltiges Getreide <i>Cereals containing gluten</i>	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. <i>Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybridised strains and products thereof.</i>
B		Krebstiere <i>Crustaceans</i>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Crustaceans and products thereof.</i>
C		Eier <i>Eggs</i>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Eggs and products thereof.</i>
D		Fisch <i>Fish</i>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Fish and products thereof.</i>
E		Erdnüsse <i>Peanuts</i>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Peanuts and products thereof.</i>
F		Sojabohnen <i>Soybeans</i>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Soybeans and products thereof.</i>
G		Milch / Laktose <i>Milk / Lactose</i>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>
H		Schalenfrüchte (Nüsse) <i>Nuts</i>	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof.</i>
I		Sellerie <i>Celery</i>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Celery and products thereof.</i>
J		Senf <i>Mustard</i>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Mustard and products thereof.</i>
K		Sesamsamen <i>Sesame Seeds</i>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
L		Schwefeldioxid / Sulphite <i>Sulphur Dioxide / Sulphites</i>	Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l.</i>
M		Lupinen <i>Lupin</i>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Lupin and products thereof.</i>
N		Weichtiere <i>Molluscs</i>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. <i>Molluscs and products thereof.</i>

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have any questions about allergens and additives, please speak to our staff.

BUON APPETITO!

