



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 0,5 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

Hennesy	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 Antiguo Reserva	12,00
Capitan Morgan Spiced Gold	7,00



Grazie e salute!





ANTIPASTI



VORSPEISEN | STARTERS

- | | | | |
|--|---|--|-------|
| (B) |  | GAMBERONI AGLIO OLIO  | 16,50 |
| <i>Riesengarnelen • Knoblauch • Chili • Olivenöl • Zitrone</i>
<i>King Prawns • Garlic • Chili • Olive Oil • Lemon</i> | | | |
| (G) |  | BURRATA MEDITERRANEA | 14,50 |
| <i>Burrata • Rucola • Cherrytomaten • Basilikum-Pesto</i>
<i>Burrata • Rocket Salad • Cherry Tomatoes • Basil Pesto</i> | | | |
| (G, H) |  | KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | 14,50 |
| <i>Rote Bete • Honig • Walnüsse</i>
<i>Beetroot • Honey • Walnuts</i> | | | |
| (D, G) | | VITELLO TONNATO | 15,90 |
| <i>Kalbfleisch • Thunfischcreme • Kapern • Rucola</i>
<i>Veal • Tuna Cream • Capers • Rocket Salad</i> | | | |
| (A, D) |  | CALAMARI FRITTI | 15,50 |
| <i>Frittierte Calamari • Knoblauch-Aioli • Zitrone</i>
<i>Fried Calamari • Garlic Aioli • Lemon</i> | | | |
| (A, G) |  | BRUSCHETTA CLASSICA  | 9,90 |
| <i>Geröstetes Brot • Cherrytomaten • Knoblauch • Basilikum • Olivenöl</i>
<i>Toasted Bread • Cherry Tomatoes • Garlic • Basil • Olive Oil</i> | | | |
| (A, G) | | HAUSGEMACHTES PIZZABROT | 4,50 |
| <i>Oliven • Trüffelcreme</i>
<i>Olives • Truffle Cream</i> | | | |
| (B, D, G) |  | ANTIPASTO AL SOLE (FÜR ZWEI) | 34,00 |
| <i>Verschiedene italienische Vorspeisen • ideal zum Teilen</i>
<i>Selection of Italian starters • perfect to share</i> | | | |



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

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) **AVOCADO LACHS SALAT** 18,90

Gegrillter Lachs · Avocado · Gemischter Salat

Artischocken · Kirschtomaten · Mango-Dressing

Grilled Salmon · Avocado · Mixed Salad

Artichokes · Cherry Tomatoes · Mango Dressing

(A, D, G) **CAESAR SALAD** 17,90

Hähnchenbrust · Romanasalat · Parmesan · Croutons · Caesar Dressing

Chicken Breast · Romaine Lettuce · Parmesan · Croutons · Caesar 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*

(B, D, N) **FISCHSUPPE AL SOLE** 18,90

Unser eigenes Rezept · verschiedene Meeresfrüchte · Fisch

Our own recipe · assorted seafood · fish

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.

ALLERGENS & ADDITIVES AVAILABLE UPON REQUEST.

PASTA & RISOTTO



HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- | | | | |
|---|-----|--|-------|
| (B, G) | ★ | LINGUINE GARNELEN, PINIENKERNE,
ZUCCHINI, HUMMERSOSSE | 22,90 |
| <i>Garnelen · Pinienkerne · Zucchini · Hummersoße · Knoblauch</i>
<i>Prawns · Pine Nuts · Zucchini · Lobster Sauce · Garlic</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (B, D, N) | ○ | SPAGHETTI FRUTTI DI MARE | 19,90 |
| <i>Meeresfrüchte · Kirschtomaten · Petersilie · Knoblauch · Weißwein</i>
<i>Seafood · Cherry Tomatoes · Parsley · Garlic · White Wine</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (A, G) | 🌿 ★ | RAVIOLI MIT TRÜFFELCREME | 17,90 |
| <i>Steinpilzfüllung · Trüffelcreme · Parmesan · Schwarzer Pfeffer</i>
<i>Porcini Mushroom Filling · Truffle Cream · Parmesan · Black Pepper</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (A, G, H) | 🌿 | FRISCHE GNOCCHI MIT
GORGONZOLA-WALNUSS-CREME | 16,90 |
| <i>Ziegenkäsefüllung · Gorgonzola-Walnuss-Creme</i>
<i>Goat Cheese Filling · Gorgonzola-Walnut Cream</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (A, G, I) | 👨‍🍳 | TAGLIATELLE RINDERRAGOUT | 18,50 |
| <i>Rinderragout (Rind) · Sellerie · Karotten · Zwiebeln · Kräuter · Parmesan</i>
<i>Beef Ragout (Beef) · Celery · Carrots · Onions · Herbs · Parmesan</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (A, D, G) | | TAGLIATELLE LACHS UND SPINAT | 18,50 |
| <i>Lachs · Spinat · Tomatensahnesoße · Parmesan · Knoblauch · Weißwein</i>
<i>Salmon · Spinach · Tomato Cream Sauce · Parmesan · Garlic · White Wine</i> | | | |
| <hr/> | | | |
| (B, D, G) | ○ | RISOTTO ZAFFERANO BURRATA E SALSICCIA | 22,90 |
| <i>Safran · Salsiccia (italienische Wurst) · Burrata · Parmesan · Knoblauch</i>
<i>Saffron · Salsiccia (Italian Sausage) · Burrata · Parmesan · Garlic</i> | | | |

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

CARNE & PESCE



FLEISCH | MEAT

(G, M)



RIB-EYE STEAK

38,90

Premium Angus Beef, ca. 300 g · Rosmarinkartoffeln · Gemüse · Butter · Knoblauch

Premium Angus Beef, approx. 300 g · Rosemary Potatoes · Vegetables · Butter · Garlic

(G, M)



TAGLIATA TOSCANA

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)



CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

28,90

Gegrillte Calamaretti · Kirschtomaten · Oliven · Gemischter Salat · Knoblauch · Zitrone

Grilled Calamaretti · Cherry Tomatoes · Olives · Mixed 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

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE AUF ANFRAGE ERHÄLTlich.

ALLERGENS & ADDITIVES AVAILABLE UPON REQUEST.

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

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



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



8,50

(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 / Sulfite <i>Sulphur Dioxide / Sulphites</i>	Schwefeldioxid und Sulfite 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!