

ANTIPASTI ITALIANI

ANTIPASTI MISTI ALLA SOLO PIZZA (ab 2 Personen) á Pers. 11.9

- marinierte Grillgemüse - "Caprese" (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum)
- Rucola - Kirschtomaten - Balsamicocreme - gehobelter Parmesan
- "Vitello Tonnato" (dünne Kalbfleischscheiben, Thunfisch-Sauerrahmcreme, Kapernäpfel, rote Zwiebeln) - "Pesce/Frutti di Mare" (je nach Tagesangebot) - Parmaschinken
- hausgebackenes Brot

VERDURE ALLA GRIGLIA E PROSCIUTTO DI PARMA 10.6

- gegrillte, marinierte Antipasti-Gemüse (lauwarm) im Parmesankorb
- Parmaschinken - frischer Basilikum

VITELLO TONNATO 13.6

- feine rosa Kalbfleischscheiben - Thunfisch-Sauerrahmcreme
- Kapernäpfel - Sardellen - rote Zwiebeln

INVOLTINI DI VERDURE E TARTARE DI MELANZANE * 9.9

- gefüllte Zucchini-Röllchen - Büffelmozzarella - Auberginen-Tatar
- geröstete Pinienkerne - Tomaten-Paprika-Ragoût - frischer Chili

CAPRESE * 9.9

- Strauchtomaten - Büffelmozzarella - frischer Basilikum
- Olivenöl - Balsamico

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 13.9

- Feines Carpaccio vom Rinderfilet - Zitronenolivenöl & Balsamico
- Rucola - Grana Padano Parmigiano

Zu allen Vorspeisen & Salaten reichen wir unser hausgebackenes Brot

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO "classico" * 5.8

- Kleine Tomatensuppe - frische Kräuter - Knoblauch
- Croûtons - Basilikum-Sahne

MINISTRONE "SOLO PIZZA" * 6.5

- Italienische Gemüsesuppe - frische Kräuter - Parmesanchip

INSALATE fresche regional & gärtnerfrisch

- vom Münchner Bio-Gärtner Böck

INSALATA MISTA - SALATE DER SAISON * kleine Portion (als Beilage)

- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - Balsamicodressing 5
- geröstete Körner - Kräuter-Croûtons ... oder als großer Salat: 8.9
- **con Gamberoni fritti** - drei Stück gebratene Chili-Scampi in Knoblauch-Kräuterbutter 16.6

INSALATA RUCOLA E POMODORINI * 6.5

- Rucola - Strauchtomaten - Olivenöl - Balsamico - Grana Padano Parmigiano

INSALATA DUETTO DI POMODORI * 6.6

- zweierlei von der Tomate (getrocknete Tomaten & frische Strauchtomaten)
- frischer Oregano & Basilikum - rote Zwiebeln - Olivenöl - Balsamicocreme

il classico: INSALATA NIZZA 12.9

- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - Thunfisch - gekochtes Ei
- rote Zwiebeln - Oliven - Kapernäpfel - Balsamico & Olivenöl

FORMAGGIO DI CAPRA ALLA GRIGLIA * 12.9

- gegrillter Ziegenfrischkäse - Thymian-Honig - kandierte Walnüsse
- marinierte Blattsalate - Oliven - Paprika - geröstete Brotwürfel
- oder nicht vegetarisch mit

im Pancetta-Speck-Mantel gebratenem Ziegenfrischkäse 13.9

INSALATA DI POLIPO "SOLO PIZZA" 14.9

- Lauwarmer Oktopus, langsam gegart - verschiedene Gemüswürfel
- marinierte Oliven - Rucola - Kartoffelwürfel - frische Kräuter & Olivenöl

INSALATA CON TACCHINO 12.9

- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - gegrillte Putenbruststreifen
- frische Kräuter - Balsamico & Olivenöl - Parmesanhobel

... Habt Ihr dazu vielleicht Lust, auf ein frisch gebackenes

PIZZABROT - bianco "timo e rosmarino" * 6

PIZZABROT - rosso "pomodori e basilico" * 6.5

... oder eher ganz „tradizionale“ auf:

BRUSCHETTE AL POMODORO 6.5

- zwei kleine Tomaten-Bruschette - Zwiebeln - frischer Basilikum

PASTA speciale - fresca fatta in casa

... unsere eigenen, hausgemachten Nudeln!

FRISCHE LINGUINE * - Die Hauspezialität -

- Salbei-Buttersoße - Grana Padano Parmigiano als Vorspeise: 9.8
- als Hauptgang: 14.6

... alternativ (jedoch nur als Hauptgang) auch:

- con Crema di Tartufo - mit Trüffelbuttercreme * 15.6

- con Gamberoni fritti - mit gebratenen Scampi in Knoblauch-Kräuterbutter, frische Chili, Kirschtomaten & Vecchia Romagna 17.9

„GNOCCHI AL PESTO DI POMODORI SECCHI“ * 12.9

- Kartoffelgnocchi - Büffelmozzarella - Pesto von getrockneten Tomaten - frischer Basilikum

„FETTUCCINE VITELLO E FUNGHI“ 15.3

- Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen - Champignons & Saisongemüse
- Kirschtomaten - frischer Zitronenthymian - Merlot-Soße

„CANNELONI RICOTTA E SPINACI FATTI IN CASA * 13.9

- Gefüllte Cannelloni mit Spinat & Ricotta - Aurora-Soße (leichter Tomatenrahm) - überbacken mit Grana Padano Parmigiano, Mozzarella & Strauchtomaten

PASTA tradizionale ... die Nudel-Klassiker

PENNE ALL'ARRABBIATA * 9.9

(bestellt je nach Wunsch: mild 🍋, medium 🍋🍋, oder hot 🍋🍋🍋)

- pikantes Tomaten-Ragoût - Peperoni - frische Chili & Kräuter
- gebackene Kirschtomaten

SPAGHETTI CARBONARA ALLA SOLO PIZZA 12.9

- Pancetta-Speck - Eigelb - Brokkoli - Gemüsebrühe - Petersilie
- leichte Parmesan-Sahnesauce

LASAGNE AL FORNO ALLA SOLO PIZZA SPECIALE 11.9

- pikantes Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter
- überbacken mit Mozzarella und Grana Padano Parmigiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 11.9

- Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter - Tomaten-Gemüse-Ragoût

PENNE ALLA SOLO PIZZA 11.9

- Pancetta-Speck - junge Erbsen - Champignons - leichter Tomatenrahm - frischer Basilikum - überbacken mit Mozzarella

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 15.3

- Verschiedene Edelfischstücke - Meeresfrüchte - Tomaten
- Bianco d'Costoza-Weißwein - Knoblauch - frische Kräuter

DOLCI - freschi fatti in casa

TORTINO AL CIOCCOLATO 6.6

- Lauwarmes Schokoladentörtchen - frische Früchte der Saison
- Vanilleschaum

PANNA COTTA CLASSICA 5.9

- Italienische Vanillecreme - Fruchtmark - Frangelico-Mandel-Crumble

TIRAMISU „SOLO PIZZA“ (ohne Ei) 5.9

- im Weckglaserl serviert (PFAND 2.50 - bei Rückgabe retour!)

PIZZA „DOLCE VITA“ (als Dessert für 2-3 Personen) 14.9

- Nutella - glacierte Birnen und Walnüsse - Mascarponecreme
- Granatapfelkerne oder frische Beeren - Frangelico-Mandel-Crumble

Habt Ihr Lust auf eine persönliche FEIER im SOLO PIZZA ?

Ob Geburtstag, Hochzeit, Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier

- was immer Ihr für einen tollen Anlass findet!

EURE Party: WIR organisieren Euch ein "italienisches Fest" - IHR feiert!

... Übrigens: GERNE auch exklusiv ab 50 Personen hier im Solo

mit unserer "offerta-speciale" - Schaut auf: www.solopizza.de

FRAGT AUCH NACH DEN GERICHTEN
UNSERER AKTUELLEN WOHENKARTE!

ALLE PREISE IN EUR, inkl. 7 % MwSt.

- gültig ab 23.05.2022 -

* = vegetarisch

Gerne informieren wir über in unseren Speisen verwendete Allergene.