

(Wochenkarte gültig ab 05.12.18)

ITALIENISCHES GEDECK - „PANE e CREMA SPALMABILE“ * ab 2 Personen / pro Person 3.8
Eine Kleinigkeit, einfach als Einstieg vorab zum Naschen...
Hausgebackenes Kartoffelbrot, marinierte Oliven und dreierlei Frischkäse-Aufstrich

... und dazu schon mal einen erfrischenden SPRIZZ` ???

Unser SPRIZZ` des Monats: **„SPRIZZ NATALIZIO SOLO“**
Glühweinsirup - Prosecco - Granatapfelkerne - Orange - Limette - Sternanis - Rosmarin - Soda 6.9

Le raccomandazioni giornaliere nell'Avvento...

SOLO PIZZA'S TAGESEMPFEHLUNGEN im Advent

ANTIPASTI, INSALATA e ZUPPA

„ANTIPASTI PESCE - SPADA e ACCIUGHE“ 11.6
Schwertfisch-Carpaccio mit Rote Bete & frisch geriebenem Meerrettich - gebackene Sardellen auf Rucolabett & Fenchel in Limetten-Vinaigrette - Sardisches „Pane Carasatu“

„INSALATA CAPRESE e FUNGHI OSTRICA“ * 10.8
Mozzarella di Bufala - Balsamico, Olivenöl & frischer Basilikum
- Rucola - verschiedene Tomaten - gegrillte Austernpilze

„CREMA DI ZUCCA“ * - Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis 5.8
- geröstete Kürbis- & Pinienkerne - Kürbiskernöl - Trüffelsahne - Zimtcrôutons

Unsere PIZZA des Monats

PIZZA BIANCA „VITELLO TONNATO Solo Pizza“ 15.8
Mozzarella - feine Kalbfleischscheiben - Thunfisch-Sauerrahm-Creme
- Kapern - rote Zwiebeln - ganze Peperoncini - Rote Bete - frischer Rucola

Alle Infos über uns findet Ihr auf www.solopizza.de oder auch auf



Like

Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienungsgeld. / * = vegetarisch
Unser Service- oder Küchenpersonal erteilt gerne Auskunft über in unseren Speisen verwendete Allergene.

PASTA - fresca e fatta in casa

(Wochenkarte gültig ab 05.12.18)

- „RAVIOLI FRESCHE DI RICOTTA DI BUFALA E SPINACI“ *** 12.9
Gefüllte Büffel-Ricotta - Spinat - Ravioli in Safranrahm - glacierte Kirschtomaten
- „LINGUINE MARE e MONTI“** 13.8
Frische Linguine-Pasta - Miesmuscheln - geröstete Austernpilze - Wurzelgemüse
- Salbeibutter - Kirschtomaten - Rucola - Rote Bete-Chips
- „RISOTTO FRUTTI DI MARE“** 15.8
Meeresfrüchte-Risotto in Hummerbuttersoße - Pastinaken & frische Kräuter
- gebackene Ofentomate - Radicchio-Chiffonade
- ... UND: Unsere wechselnde „Specialità del giorno“ auf der Tafel !**

PESCE FRESCHI e CARNE

- „FILETTO DI LUCIOPERCA GRIGLIA su LINGUINE NERO“** 18.6
Gegrilltes Zanderfilet auf schwarzen Linguine in Pesto-Rahm
- Kirschtomaten & frische Kräuter
- „INSALATA CALAMARI INVERNO“** 17.8
Winterliche Blattsalate - verschiedene Rüben vom Gärtner Böck - gebackener Hokkaidokürbis
- gegrillte Baby-Calamari mit Knoblauch & frischen Kräutern - Artischocken-Crostini
- „INVOLTINI DI TACCHINO ALLA TOSCANA“** 15.8
Geschmorte Röllchen von der Putenbrust mit Gorgonzola & Putenschinken gefüllt
- Pilzrahmsoße - gegrillte Gemüse & gelbe Ofentomaten - Rosmarinkartoffeln

- DOLCI „PROFITEROLES ALLA NATALE“** 6.9
Gefüllte Schokoladen-Profiteroles - Walnusseiskrem - Granatapfelsplitter
- Frangelico-Crumble - Zimtsahne - Punschextrakt

! Termine vormerken !

Habt Ihr schon Euren Wunschtermin zum **„Weihnachts-FEIERN im SOLO“** gesichert?
EURE Party: WIR organisieren Euch „italienische Weihnachten“ - IHR feiert!
... und natürlich auch gerne im Januar - als JAHRESABSCHLUSSFEIER!

Heilig Abend & 1. Weihnachtsfeiertag geschlossen - Für den 2. Feiertag, 26.12. und auch für den Silvester-Abend - freuen wir uns auf EURE Reservierungen!

Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienungsgeld. / * = vegetarisch
Unser Service- oder Küchenpersonal erteilt gerne Auskunft über in unseren Speisen verwendete Allergene.