

Sole d'Oro

CUCINA ITALIANA

Speisekarte

menu card

Benvenuti al Sole d'Oro Cucina Italiana, buon appetito!

**Herzlich Willkommen zur Sole d'Oro Cucina Italiana,
wir wünschen guten Appetit!**
welcome to the Sole d'Oro Cucina Italiana, enjoy your meal!

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen
food and drinks also take away

Tagesgericht
Montag bis Freitag von 12 bis 16 Uhr, ausser Feiertags

Telefon 030-243 58 299

Wilmsdorfer Straße 153 · 10585 Berlin

Öffnungszeiten, Carta Speciale und aktuelle Aktionen auf:
opening times, season menu and news:

www.sole-d-oro.de



Prima colazione

Frühstück - *breakfast*

Rührei Natur ^{F, I, K}	6,90
aus drei Eiern mit Bouquetsalat, Butter und Schnittlauch <i>from three eggs with bouquet salad, butter and chives</i>	
Omlette verdura ^{F, I, K}	7,20
aus drei Eiern mit buntem Gemüse, Bouquetsalat, Butter und verschiedenen Kräutern <i>from three eggs with mixed vegetables, salad bouquet, butter and various herbs</i>	
Omlette Salami piccante ^{F, I, K}	7,60
aus drei Eiern mit scharfer Salami, Bouquetsalat, Butter und verschiedenen Kräutern <i>from three eggs with spicy salami, salad bouquet, butter and various herbs</i>	
Rührei Bacon ^{F, I, K}	7,80
aus drei Eiern mit knusprigen Speck, Bouquetsalat, Butter u. Schnittlauch <i>from three eggs with crispy bacon, lettuce bouquet, butter and. chives</i>	
Formaggio colazione ^F	7,00
Käsefrühstück <i>cheese breakfast</i>	
Früchtebecher	5,60
mit frischem Obst und Honig <i>with fresh fruit and honey</i>	

Antipasti

Vorspeisen - appetizer

Bruschetta (4 Stück)^A	4,80
geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Basilikum <i>four roasted white bread with tomatoes, onions and basil</i>	
Focaccia Sole d'Oro^A	5,90
Pizzabrot mit Rosmarin, Tomaten und Zwiebeln <i>pizza bread with rosemary, tomatoes and onions</i>	
Mozzarella di Bufala Caprese^F	8,90
ital. Büffelmozzarella mit frischen Kirschtomaten und frischem Basilikum <i>italian buffalo mozzarella with fresh cherry tomatoes and basil</i>	
Padella Italiano^F	9,20
gemischte italienische Gemüsepfanne mit Käse überbacken <i>baked mixed vegetables italian dish with cheese</i>	
Antipasti Misto all Italiana^{B, F}	10,50
gemischte italienische Vorspeisenplatte <i>mixed italian appetizer plate</i>	
Vitello Tonnato^{B, F}	10,90
Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcrème <i>calfs meat with capers in a tuna fish sauce</i>	
Carpaccio di Manzo^F	11,50
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucolasalat, bestreut mit gehobeltem Parmesankäse <i>thin slices of raw beef fillet with rocket salad and planes Parmesan</i>	

Insalate

Salate - salads

Wir servieren mit hausgemachter Apfel-Vinaigrette¹,
auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig.

Insalata di Pomodori	5,20
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>tomatoes salad with onion</i>	
Insalata Mista^K	6,90
Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	
Insalata con Tonno^{B, K}	8,80
Thunfischsalat <i>tuna salad</i>	
Insalata con Pollo^K	10,50
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Tomaten <i>mixed salad with fried breast of chicken and fresh tomatoes</i>	
Insalata di Rucola e Pecorino Romano^{F, K}	10,80
Rucolasalat mit Pecorinokäse und Kirschtomaten <i>rocket salad with Pecorino cheese and cherry tomatoes</i>	
Insalata con Salmone^{B, K}	12,80
gemischter Salat mit gebratenen Lachs, und Tomaten <i>mixed salad with fried salmon and tomatoes</i>	

Zuppe

Suppen - soups

Crema di Pomodoro^F	5,00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum <i>tomato soup with basil</i>	
Zuppa di Patate, Porri e Salmone^{B, F}	6,00
Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Lachsstreifen <i>cream of potato soup with leek and salmon</i>	

Specialità di Pasta

Nudelspezialitäten - noodle specialties

Spaghetti al Pomodoro^A	6,90
Spaghetti mit Sauce aus frischen Tomaten <i>spaghetti with sauce of fresh tomatoes</i>	
Spaghetti Aglio Olio Peperoncino^A	7,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, scharf <i>spaghetti with garlic, olive oil, hot peppers</i>	
Sedanini all'Arrabiata^A	8,50
Nudeln mit Knoblauch und Peperoncini in pikanter Tomatensauce <i>noodles with garlic and chilies in a cesty tomato sauce</i>	
Fettuccine con Verdure^F	9,00
Nudeln mit frischem italienischen Gemüse und Rucola <i>flat noodles with fresh italian vegetables and rocket</i>	
Sedanini con Gorgonzola^{A, F}	9,50
Nudeln mit Gorgonzola-Sauce und Spinat <i>noodles with gorgonzola sauce and spinach</i>	
Fettuccine con Pollo^{A, F}	10,80
Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in buttriger Zitronensauce <i>flat noodles with chicken breast strips in buttery lemon sauce</i>	
Sedanini con Manzo^{A, F}	11,50
Nudeln mit Rinderstreifen, Champignons und Rucola in Sahnesauce <i>noodles with beef strips, mushrooms and arugula in a cream sauce</i>	
Fettuccine con Salmone^{A, B, F}	12,50
Nudeln mit frischem Lachs, Fenchel u. Bergtomaten <i>flat noodles with fresh salmon, fennel u. mountain tomatoes</i>	
Spaghetti con Scampi^{A, C}	12,90
Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Tomatensauce <i>spaghetti with prawns, cherry tomatoes, garlic and tomato sauce</i>	

per Bambini

nur für Kinder - for children only

Spagetti Napoli^A	4,20
Nudeln mit Tomatensauce <i>spaghetti with a tomatoes sauce</i>	
Pizza Tom & Jerry^{A, F, 1, 3}	4,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>pizza with tomato sauce, mozzarella and salami</i>	
Pollo Bambini	5,00
gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln <i>grilled chicken breast with potatoes</i>	

Pizze

Pizza aus dem Steinofen - *Pizza from the stone oven*

alle Pizzen werden mit passierten Tomaten und Mozzarella belegt
each pizza is topped with tomato sauce and mozzarella

Pizza Margherita ^{A, F} mit Basilikum <i>with Basil</i>	6,90
Pizza Salami ^{A, F, 1, 3} mit Salami <i>with salami</i>	8,50
Pizza con Verdure ^{A, F} mit frischem italienischen Gemüse <i>fresh italian vegetables</i>	8,90
Pizza Sole d'Oro ^{A, F} mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	9,00
Pizza con Tonno ^{A, B, F} mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	9,50
Pizza Mista ^{A, F, 1, 3, 15} mit Champignons, Salami und Vorderschinken <i>with and mushrooms, salami and cooked ham</i>	9,50
Pizza Diavola ^{A, F, 1, 3} mit scharfer Salami, Rucola und Parmesan <i>with spicy salami, rocket and parmesan</i>	10,50
Pizza Parma ^{A, F} mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with parma ham, rocket and parmesan</i>	10,90
Pizza Scampi ^{A, C, F} mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten <i>with scampis, rocket and cherry tomatoes</i>	12,50

gern können Sie Ihre Pizza gegen Aufpreis ergänzen
supplements for surcharge

Pesce

Fischspezialitäten - *fish specialties*

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
all fish dishes come with rosemary potatoes and vegetables

	Tagespreis
Pesce fresco del Giorno^B frischer Fisch des Tages <i>fresh fish of the day</i>	
Filetto di Lucioperca alla Parmigiana^{B, F} Zanderfilet mit Parmesan und zerlassener Butter <i>zander fillet with parmesan and melted butter</i>	16,90
Salmone alla Griglia^B Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und Olivenöl <i>grilled salmon fillet with lemon and olive oil</i>	18,50
Salmone al Pommery^{B, F, K} Lachsfilet in Pommery-Senfsauce <i>salmon fillet in Pommery mustard sauce</i>	19,90

Carne

Fleischspezialitäten - *meat specialties*

serviert mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
all meat dishes come with rosemary potatoes and vegetables

Pollo di Parma^F Hähnchenbrustfilet mit Butter-Salbeisauce <i>chicken breast fillet with butter-sage sauce</i>	14,80
Pollo alla Senape^{F, K} Hähnchenbrustfilet in Pommery-Senfsauce <i>chicken breast in Pommery mustard sauce</i>	15,90
Maiale ai Funghi^F Schweinefiletmedaillons mit Champignons <i>pork medallions with mushrooms</i>	16,50
Maiale al Pomodoro Schweinefiletmedaillons mit würziger Tomatensauce, Oliven, Kapern, Tomatensauce und frischem Basilikum <i>pork medallions with spicy tomato sauce, olives, capers, tomato sauce and fresh basil</i>	16,90
Tagliata di Manzo^{B, F} Argentinisches Rumpsteak in Scheiben, mit Knoblauch und Kirschtomaten <i>argentinean rump steak sliced, with garlic and cherry tomatoes</i>	21,90
Bistecca al Pepe Verde^{B, F} Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>argentinean rump steak with green pepper in cognac cream sauce.</i>	22,90

Dolci

Dessert - desserts

Tiramisù ^{A, F, 11}	5,00
aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, hausgemacht <i>italian cake temptation, homemade</i>	
Panna Cotta ^F	5,50
auf Mangospiegel, hausgemacht <i>italian pudding with fruit sauce, homemade</i>	
Formaggi Italiani ^F	9,80
italienische Käseplatte <i>italian cheese board</i>	

Specialità di Caffè

Kaffeesezialitäten- Coffee specialties

Espresso ¹¹	Tasse	2,00
Espresso Macchiato ^{F, 11}	Tasse	2,10
Espresso Doppio ¹¹ <i>doppelter Espresso double espresso</i>	Tasse	3,50
Caffè Creme ¹¹ <i>coffee</i>	Tasse	2,20
Cappuccino ^{F, 11}	Tasse	2,60
Caffè Latte ^{F, 11} <i>coffee</i>	Tasse	2,90
Espresso Corretto ¹¹ <i>mit Grappa with Grappa</i>	Tasse	3,90
Latte Macchiato ^{F, 11}	Glas	3,00
Heisse Schokolade ^F <i>hot chocolate</i>	Glas	2,80
Tee, verschiedene Sorten <i>tea, several sorts</i>	Glas	2,20

Bevande fredde

Alkoholfreie Getränke - softdrinks

Gerolsteiner	Fl. 0,25l	2,10	Fl. 0,75l	5,00
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>mineral sparkling water</i>				
San Pellegrino	Fl. 0,25l	2,20	Fl. 0,75l	5,50
ital. Mineralwasser mit Kohlensäure <i>italian mineral sparkling water</i>				
Acqua Panna	Fl. 0,25l	2,20	Fl. 0,75l	5,50
stilles ital. Mineralwasser <i>italian still mineral</i>				

Bevande fredde

Alkoholfreie Getränke - *softdrinks*

Coca-Cola ^{2,11,16}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Coca-Cola light ^{2,5,6,7,11,16}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Sprite ¹⁶	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Fanta Orange ^{2,3,15,16}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Spezi ^{2,3,11,15,16}	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Fassbrause ²	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,16}			0,2l	2,70
Schweppes Tonic Water ^{10,16}			0,2l	2,70
Schweppes Ginger Ale ^{2,4,16}			0,2l	2,70
Apfelschorle <i>apple spritzer</i>	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Orangensaft <i>orange juice</i>	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Kirschnektar <i>cherry juice</i>	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Bananennektar <i>banana juice</i>	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Malztrunk ^{A, 2} <i>malt drink</i>			Flasche 0,33l	2,80

Birre

Bier - *beer*

Bitburger Pilsner ^A	0,3l	2,90	0,5l	3,90
Alsterwasser	0,3l	2,90	0,5l	3,90
Mischgetränk: Bier ^A mit wahlweise Fanta Orange ^{2,3,15,16} oder Sprite ¹⁶				
Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils ^A <i>alkoholfrei non-alcoholic beer</i>			Flasche 0,33l	3,20
Köstritzer Schwarzbier ^A <i>dunkles Bier dark beer</i>			Flasche 0,33l	3,50
Benediktiner Weizen alkoholfrei ^A <i>Weissbier: Hefe non-alcoholic beer</i>			Flasche 0,5l	3,50
Benediktiner Weizen ^A <i>Weissbier: Kristall, Hefe, Hefe Dunkel</i> ²			Flasche 0,5l	3,90

Aperitivo

Aperitifs

Prosecco^D	0,1l	4,50
italienischer Schaumwein, trocken <i>sparkling wine, dry</i>		
Prosecco Aperol^{2, D}	0,1l	5,00
Aperol Spritz^{2, D}	0,2l	5,50
Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		
Campari² Soda	4cl	5,00
Campari² Orange	4cl	5,00
Martini Bianco oder Rosso	5cl	4,50
Martini Extra Dry	5cl	4,50
Sherry Dry, Medium oder Cream	5cl	4,50

Liquori e Distillati

Liköre & Spirituosen - *liqueurs & spirits*

Amaretto²	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Limoncello²	2cl	3,00
Absolut Vodka	2cl	3,00
Baileys Irish Cream^{2, 11, F}	2cl	3,50
Vecchia Romagna²	2cl	3,50
Fernet Branca/ Branca Menta	2cl	3,00
Amaro Averna	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Grappa della casa	2cl	3,50
Grappa Prosecco^D	2cl	4,00
Grappa Nardini	2cl	5,00
Grappa Vuisinar	2cl	5,50
Grappa Moscato	2cl	6,00
Rémy Martin V.S.O.P.²	2cl	4,50
Johnnie Walker® Black Label^{®2}	2cl	4,50
Jim Beam	2cl	4,50
Jack Daniel's Old No. 7	2cl	4,50

Vini aperti

offene, italienische Weine - *wine in carafe*

	0,2l	0,5l
Frizzantino Dolce Emilia IGT^D weiß, Perlwein, lieblich <i>mellow</i>	3,90	8,50
Pinot Grigio Dolomiti IGT^D weiß, <i>white wine, dry</i>	4,70	10,50
Chardonnay Dolomiti IGT^D weiß, trocken <i>dry</i>	4,80	10,90
Grillo Sicilia D.O.C.^D weiß, <i>white wine, dry</i>	5,00	11,50
Weinschorle^D Mischgetränk: weiß oder rot <i>white or red wine spritzer</i>	4,50	
Lambrusco Dolce Emilia IGT^D rot, Perlwein, lieblich <i>mellow</i>	3,90	8,50
Montepulciano d´Abruzzo D.O.C.^D rot <i>red wine</i>	4,70	10,50
Chianti D.O.C.^D rot, trocken <i>dry</i>	4,90	10,90
Nero d´Avola D.O.C.^D rot, trocken <i>red wine, dry</i>	5,00	11,50
Bardolino Chiaretto D.O.C.^D rosé, trocken <i>rosé wine, dry</i>	4,80	10,90

Champagner

Moët & Chandon Champagner^D Champagner, brut	Flasche 0,75l	79,00
--	---------------	--------------

nutzen Sie auch unser Angebot an italienischen **Flaschenweinen**
please ask the waiter for bottled italian wines

Wichtig zu wissen

important to know

Alle Preise in EUR inklusive Mehrwertsteuer & Service.
All prices in EUR including taxes and VAT & Service.

Bei Allergien informieren Sie unsere Küche bitte vor Bestellung.
With allergies inform our staff before ordering please.

ALLERGENE: A) Getreideprodukte, glutenhaltig, B) Fisch, C) Krebstiere,
D) Schwefeldioxide und Sulfite, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen,
H) Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K) Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe
oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren
anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ZUSATZSTOFFE: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
4) mit Ingwerauszug, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam enthält
eine Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam K, 8) Phosphat, 9) geschwefelt,
10) chininhaltig, 11) koffeinhaltig, 13) geschwärzt mit Eisengluconat, 15) mit Stabilisatoren,
16) mit Säuerungsmittel/ Säureregulatoren

Mozzarella = Weichkäse aus Kuhmilch, Büffelmozzarella = Weichkäse aus Wasserbüffelmilch

Sole d'Oro
CUCINA ITALIANA

www.sole-d-oro.de



Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, Abbildungen ähnlich.

2021.06