



SOLE
RISTORANTE PIZZERIA

ALLERGENI

**REGOLAMENTO CE 1169/2016
D.L N. 109 DEL 27 GENNAIO 1992
SEZIONE III - D.L. N. 114/2006**

I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

ALLERGENI PRESENTI

**ARACHIDI
CEREALI CHE CONTENGONO GLUTINE
CROSTACEI
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
LATTE
LUPINI
MOLLUSCHI
FRUTTA A GUSCIO
PESCE
SEDANO
SEMI DI SESAMO
SENAPE
SOIA
UOVA**

PRANZO DI LAVORO COMPLETO

**PRIMO, SECONDO, CONTORNO
ACQUA O 1/4 VINO O BIBITA E CAFFÈ**

€ 9,90

PRANZO DI LAVORO PIZZA

**PIZZA A SCELTA DAL MENU
ACQUA O 1/4 VINO O BIBITA E CAFFÈ**

€ 9,00

APERTO TUTTI I GIORNI
12:00 - 14:30 19:00 - 23:30

SPECIALE

ZUPPA DI PESCE

filetto di pesce, cozze, vongole, polipo, scampi, gamberoni, gamberetti

€ 25

ANTIPASTO DI PESCE SPECIALE

mezzo astice, spiedini di gamberetti, cozze, calamari, gamberoni, capesante e scampi

€ 38

MISTO DI PESCE GRATINATO

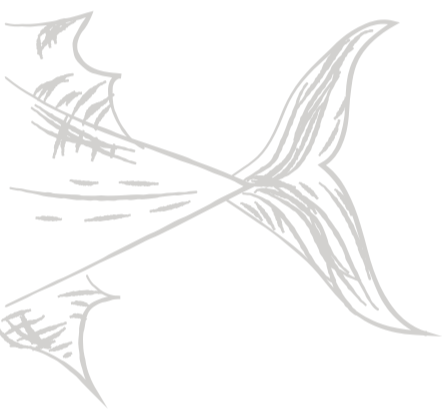
2 capesante, 2 scampi, 2 gamberoni, 1 spiedino di gamberetti,
1 pescespada, 1 branzino, 5 cozze

€ 25

CATALANA

mezzo astice, 2 gamberoni, 2 scampi
gamberetti, calamari, cipolla rossa, sedano, pomodorini

€ 45



MENU SPECIALE

MENU 1 - PESCE

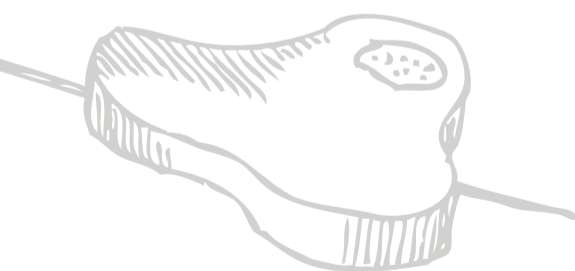
Antipasto: Zuppa di cozze e gamberetti
Primo: Paccheri con carciofi e gamberetti
Secondo: Gamberoni con peperonata

€ 25

MENU 2 - CARNE

Antipasto: Affettati misti con mozzarella
Primo: Tagliatelle con manzo, sedano, cipolla e pomodorini
Secondo: Tagliata di manzo con rucola e grana

€ 25



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



ANTIPASTO

€ 10

ANTIPASTO DI MARE

cozze, vongole, polipo, calamari, gamberetti, 1 gamberone

€ 13

POLIPO E PATATE

€ 9

COCKTAIL DI GAMBERETTI

€ 9

SOUTÈ DI COZZE

€ 3,50 cad.

CAPELANTE GRATINATE

€ 5 cad.

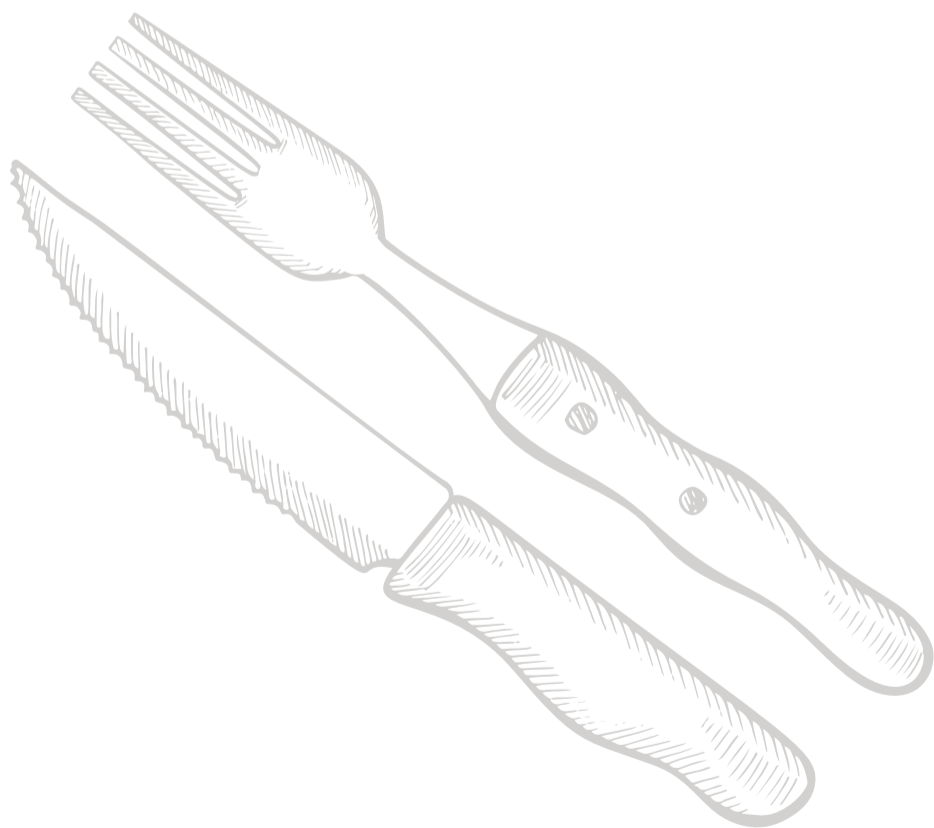
OSTRICHE GILLARDEAU

€ 10

MOSCARDINI IN UMIDO

€ 9

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA



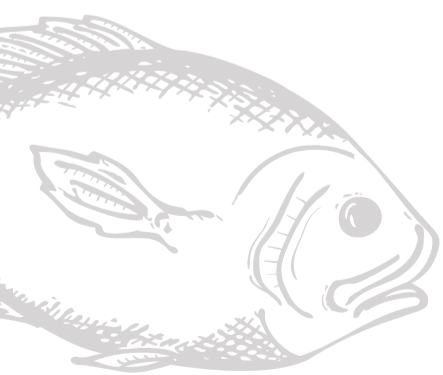
COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



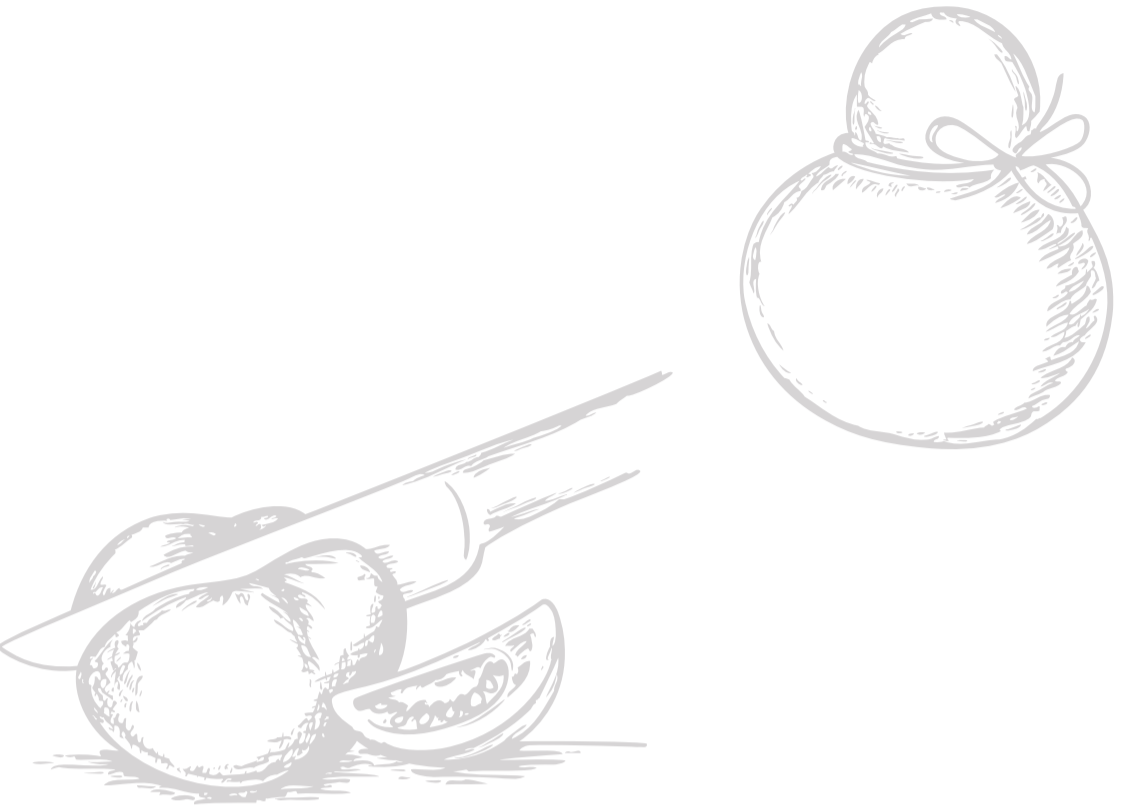
PRIMI DI PESCE

PAELLA	a persona € 18
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	€ 13
SPAGHETTI AL CARTOCCIO	€ 15
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 13
LINGUINE ALL'ASTICE mezzo astice	€ 19
LINGUINE AGLI SCAMPI	€ 13
PACCHERI CON GAMBERI E CARCIOFI	€ 9
TAGLIATELLE AL GRANCHIO granchio intero	€ 28
FARFALLE AL SALMONE	€ 8
GNOCCHI CON CREMA DI SCAMPI	€ 13
GNOCCHI ALLA GENOVESE calamari, gamberetti, panna e pesto	€ 9
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	€ 10
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA	€ 10
TAGLIATELLE SPECIALI gamberetti, zucchine, panna e zafferano	€ 10



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



PRIMI DI TERRA

€ 7

PENNE PANNA E PROSCIUTTO

€ 8

PENNE SANCIO PANCIO
prosciutto crudo, porcini, panna, pomodorini

€ 8

SPAGHETTI ALLA BISANZIO
pomodorini, basilico

€ 9

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

€ 8

BUCATINI ALLA AMATRICIANA

€ 8

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

€ 9

PENNE ALLA BOSCAIOLA
panna, prosciutto, porcini

€ 9

RISOTTO AI PORCINI

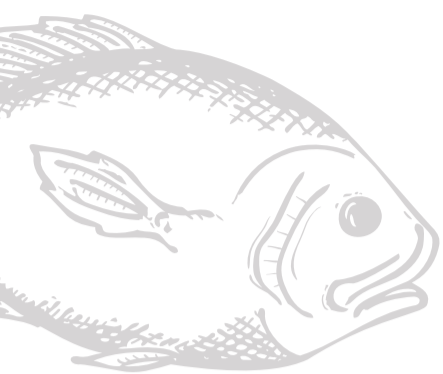
€ 8

RISOTTO ALLA MILANESE



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



SECONDI DI PESCE

SCAMPI ALLA GRIGLIA cad. € 4

GAMBERONI ALLA GRIGLIA cad. € 2

GAMBERONI CON CREMA DI GORGONZOLA 5 pezzi € 12

MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA € 18

pesce spada, branzino, 1 spiedino di gamberetti, 2 scampi, 2 gamberoni

FILETTO DI PESCE AL CARTOCCIO € 13

filetto di pesce, cozze, vongole, gamberetti

FRITTO MISTO € 15

calamari, gamberoni, gamberetti, filetti di pesce

CALAMARI FRITTI € 11

POLIPO ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI € 18

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA € 10

PESCE SPADA ALLA SICILIANA € 13

TAGLIATA DI PESCE SPADA CON RUCOLA E GRANA € 12

TAGLIATA DI BRANZINO CON TREVISANA € 12

BRANZINO ALLA GRIGLIA 300-400 gr € 12

BRANZINO AL FORNO 300-400 gr € 13

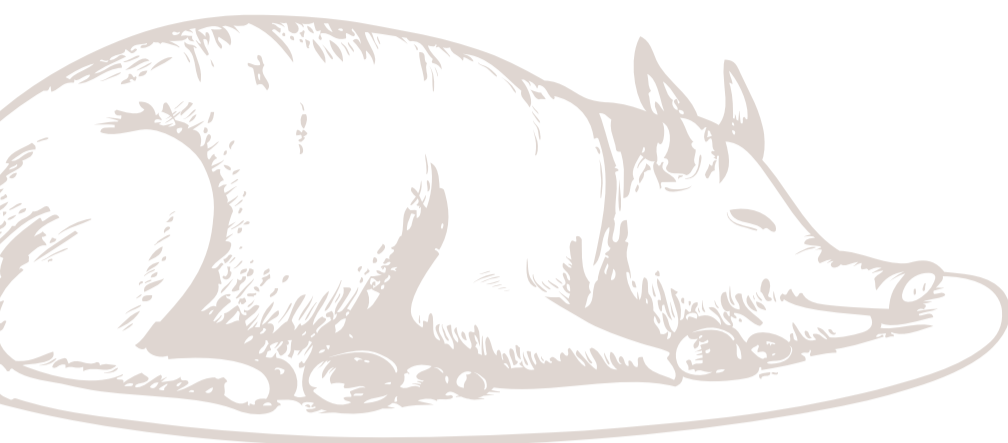
con patate, olive, pomodorini

BRANZINO AL SALE 300-400 gr € 12



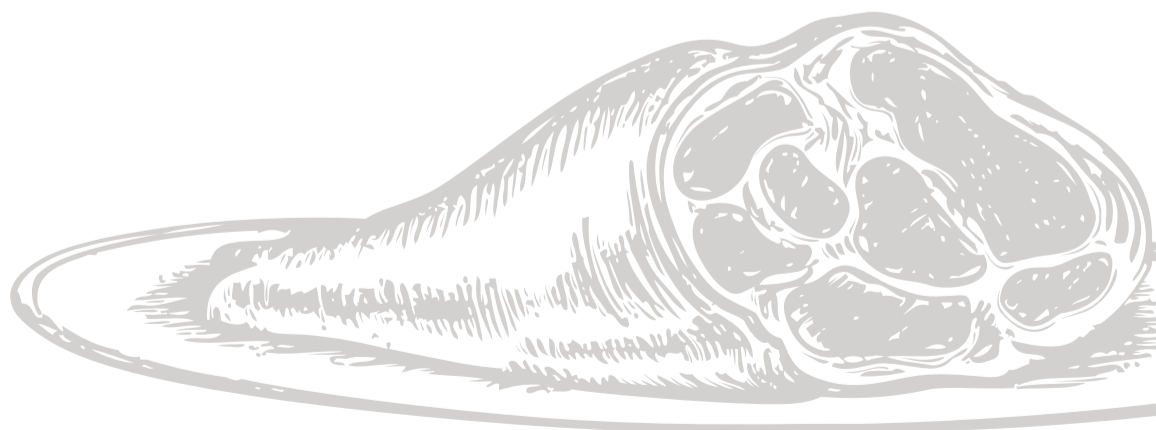
COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



SECONDI DI TERRA

- € 14 TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA
- € 12 TAGLIATA DI MANZO CON ROSMARINO E PEPE VERDE
- € 14 TAGLIATA DI MANZO CON FONDUTA DI GORGONZOLA
- € 10 BISTECCA AI FERRI
- € 9 COTOLETTA ALLA MILANESE
carne di maiale
- € 10 SCALOPPINE AI PORCINI
- € 8 SCALOPPINE AL LIMONE
- € 8 PETTO DI POLLO IMPANATO
- € 12 MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA
bistecca di manzo, petto di pollo, salsiccia, braciola di maiale



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



INSALATONE

INSALATONA PRIMAVERA

rucola, lattuga, pomodori, mais, olive, tonno, carote, mozzarella di bufala

€ 9

INSALATONA SOLE

insalata mista, olive, salmone affumicato, capperi, gamberi

€ 9

INSALATONA COTTO

tonno, fagiolini, patate, carote, mozzarella

€ 8



CONTORNI

PATATINE FRITTE

€ 4

INSALATA MISTA O VERDE

€ 4

SPINACI ALL'AGRO

€ 4

SPINACI AL BURRO

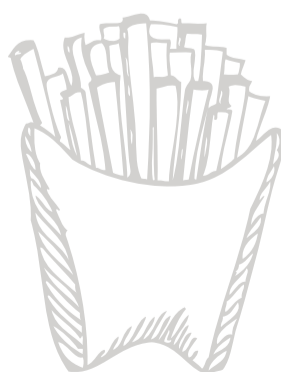
€ 4

PATATE ARROSTO

€ 4

VERDURE GRIGLIATE

€ 4,5



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



PIZZE

€ 10

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi

€ 10

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola

€ 8,5

ITALIANA

pomodoro, mozzarella, rucola, scamorza

€ 5

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

€ 4

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

€ 6,5

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

€ 6,5

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolla, olive

€ 8

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive

€ 9

FANTASIA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, capperi, acciughe, origano

€ 7,5

CALABRESE

pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive

€ 8

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

€ 9

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana

€ 7,5

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

€ 8

PRIMAVERA

mozzarella, rucola, pomodoro fresco, grana

€ 8

PORCINI

pomodoro, mozzarella, porcini

€ 8,5

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, pancetta, rucola

€ 8,5

DELIZIA

pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola

€ 8

CRUDO

pomodoro, mozzarella, crudo

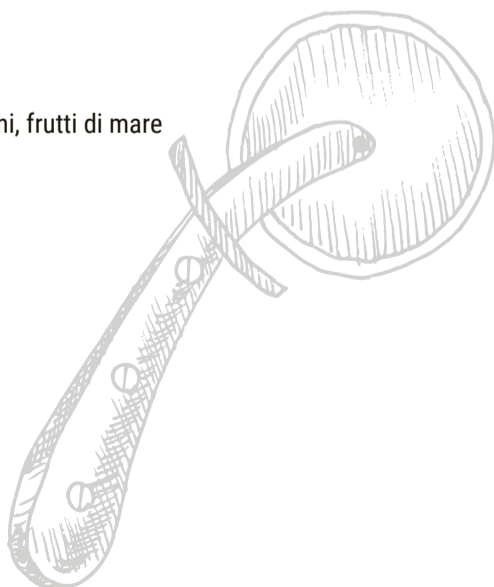
COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.

PIZZE



DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 7
CAMPAGNOLA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 6,5
TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck	€ 8
PORCINI E SPECK pomodoro, mozzarella, porcini, speck	€ 9
GORGONZOLA E CRUDO pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo	€ 9
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 7,5
SICILIANA pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano	€ 6
BISMARCK pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo	€ 8
MATTA mozzarella, salsiccia, gorgonzola, cipolla	€ 8,5
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia	€ 7,5
SALMONE E RUCOLA pomodoro, mozzarella, salmone, rucola	€ 8,5
FRUTTI DI MARE pomodoro, frutti di mare	€ 10
REGINELLA pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti	€ 9
AFFUMICATA pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza	€ 9
IL PIZZAIOLO pomodoro, mozzarella, trevisana, scamorza	€ 8
AMERICANA wurstel, patatine	€ 8
MARE E MONTI pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare	€ 13



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



I NOSTRI CALZONI

€ 7,5

CALZONE LISCIO

pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 8,5

CALZONE FARCITO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

€ 9

CALZONE AI QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana

€ 15

CALZONE UFO

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame, funghi, doppia pasta



LE NOSTRE FOCACCACCE

€ 8

FOCACCIA PRIMAVERA

pomodorini, mozzarella, rucola, mais

€ 8,5

FOCACCIA CRUDO

crudo, rucola e grana

€ 4,5

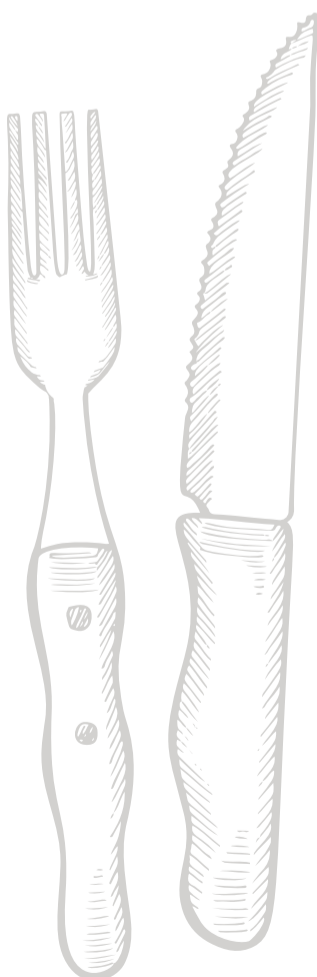
FOCACCIA CON PANCETTA

pancetta

€ 8,5

FOCACCIA CON BRESAOLA

bresaola, rucola e grana



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.

BEVANDE

ACQUA NATURALE 0,75 CL. € 2,5

ACQUA FRIZZANTE 0,75 CL. € 2,5

COCA COLA ALLA SPINA 0,2 L. € 2,5

COCA COLA ALLA SPINA 0,4 L. € 4,5

BIRRA MENABREA BIONDA ALLA SPINA PICCOLA € 3

BIRRA MENABREA BIONDA ALLA SPINA MEDIA € 5

VINO BIANCO FRIZZANTE SFUSO ¼ L. € 3

VINO BIANCO FRIZZANTE SFUSO ½ L. € 5

VINO BIANCO FRIZZANTE SFUSO 1 L. € 10

VINO ROSSO FERMO SFUSO ¼ L. € 3

VINO ROSSO FERMO SFUSO ½ L. € 5

VINO ROSSO FERMO SFUSO 1 L. € 10

FANTA/SPRITE/TÈ LIMONE/TÈ PESCA € 3

AMARI/GRAPPE/LIMONCELLO € 3

WHISKY € 4

CAFFÈ ESPRESSO € 1,5

CAFFÈ CORRETTO € 2



COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.

VINO PROSECCO

€ 18

CARLO

Prosecco – Millesimato – Doc – Brut

Solo le migliori uve Glera di ogni annata possono diventare il Millesimato Brut di V8+. Nel vigneto vengono selezionate attentamente le uve migliori per realizzare uno spumante unico dal gusto secco e deciso, dalla grande freschezza e una piacevole acidità nel finale.

€ 18

GINO

Prosecco – Millesimato – Doc – Dry

Le migliori uve Glera di ogni annata vengono selezionate per dar vita al Millesimato Dry di V8+. Spumante amabile che lascia percepire la piacevolezza del residuo zuccherino, come vuole la più antica tradizione del Prosecco.

€ 22

SANDRO

Prosecco – Millesimato – Doc – Extra Dry

Da uve 100% Glera prende vita questo spumante dall'ottima freschezza e bevibilità. Spumantizzato con metodo Martinotti, il Prosecco Doc è il compagno perfetto per un aperitivo tra amici.

€ 16

BERTO

Prosecco – Doc – Brut

Elegante, fruttato, armonico, il Prosecco nella sua versione più secca, un vino ideale per un fritto di pesce o una pizza gourmet. Spumantizzato con metodo Martinotti, il Brut è il prosecco V8+ con il residuo zuccherino più basso e per questo adatto ad ogni occasione dolce o salata.

€ 45

CA DEL BOSCO

Prosecco – Millesimato – Doc – Extra Dry

Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

€ 45

BELLAVISTA

Prosecco – Doc – Brut

Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico.

€ 35

FERGHETTINA

Prosecco – Doc – Brut

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi.

COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.

VINO BIANCO

SAUVIGNON (TORRE ROSAZZA)

€ 16

Friuli Grave – Doc

Il Sauvignon delle Grave conquista ogni palato grazie ad un'elegante freschezza. Il particolare microclima della zona con una buona escursione termica è ideale per questo vigneto aromatico che qui esprime al meglio tutte le note suadenti e fruttate del bouquet.

TRAMINER (TORRE ROSAZZA)

€ 16

Trentino

Un vino profumatissimo, ottenuto da un vigneto molto antico che si è ben adattato ai territori del Friuli Grave, dove riesce ad esprimere i suoi profumi con grande morbidezza ed eleganza.

CHARDONNAY (TORRE ROSAZZA)

€ 16

Friuli Grave – Doc

Originario della Borgogna, ha trovato ampia diffusione in tutte le zone viticole del mondo. In Friuli arriva a fine Ottocento e nelle Grave trova una dimora ideale che lo rende fresco e avvolgente, con sentori fruttati e floreali.

PINOT GRIGIO (TORRE ROSAZZA)

€ 16

Friuli Grave – Doc

Elegante e fresco, il Pinot Grigio è un grande classico che si adatta facilmente a tutte le occasioni. I suoi riflessi dorati sono tipici di questo bianco che nasce da una ramata, un vitigno che nelle Grave dà vita a vini succosi, intensi e sapidi.

CA DEI FRATI - LUGANA

€ 19

Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla

CA DEI FRATI - BROLETTINO

€ 29

Elegante e di grande struttura, è capace di evolvere positivamente in bottiglia per molti anni. Ha colore giallo paglierino, profuma di mela e pesca gialla, mandorla e vaniglia, al palato è fine, sapido e persistente. Ideale con piatti leggeri e delicati, specialmente a base di pesce e verdure.

COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.

VINO ROSSO

€ 14 CABERNET SAUVIGNON (TENUTA SANT'ANNA)

Venezia - Doc

Tra i vini più classici di Tenuta Sant'Anna. Prodotto sin dagli anni '60 ha una lunga storia da raccontare, una storia di quotidianità e trasformazione, come è il DNA della Tenuta. Rosso Rubino con quei sentori di peperone verde tipico della Venezia Doc.

€ 16 PINOT NERO (TENUTA SANT'ANNA)

Friuli - Doc

Le uve di Pinot Nero Crescono nell'alta pianura friulana, dove le escursioni termiche e il tipo di terroir caratterizzato dai "claps", ne esaltano i descrittori aromatici. Ecco il segreto della freschezza del pinot Nero Friuli DOC, un rosso quotidiano, morbido e fruttato.

COPERTO € 2

Attenzione! Per allergie ed intolleranze consultare l'elenco allergeni.



SOLE
RISTORANTE PIZZERIA


APERTO TUTTI I GIORNI


12:00 - 14:30

19:00 - 23:30

PRANZI DI LAVORO

VIA O. FALLACI 32 - CASTEL MELLA (BS)

 **030 419 9602**

 **338 356 1558**