

## Le raccomandazioni giornaliere in **INVERNO**

### **DER SPRIZZ IM HERBST**

#### **„MANDARINEN – SPRIZZ“**

7.9

Mandarinensirup – Zimtsirup – Soda- Prosecco - Orangenscheibe

### **ANTIPASTI e INSALATA**

#### **„STRISCE DI PETTO D´ANATRA “**

10.9

Geröstete Entenbruststreifen – Rucola – Mozzarella Scamorza

#### **„CARPACCIO MARE“**

11.9

Meeresfrüchte-Carpaccio - Rucola – Kirschtomaten – Mango -Zitronenvinaigrette

#### **„BRUSCHETTA SPECIALE“**

7.9

-Tomaten – Bruschetta mit feinem Scheiben vom rosa gebratenen Roasbeef

### **PASTA - fresca e fatta in casa**

#### **„ TAGLIATELLE CON CAPESANTE “**

15.3

Bandnudeln mit Jakobsmuscheln - Kirschtomaten- Bianco di Custoza -  
- Hummerbutter

#### **„FARFALLE CON SALSICCIA“**

14.9

Farfalle-Pasta – gebratene Salsiccia (pikante italienische Bratwurst) – Zwiebeln  
– Tomatensoße - Parmesan

#### **„LINGUINE VERDURE“**

12.9

Frische Linguine Pasta – verschiedenes Gemüse – Knoblauch -Tomatensoße

#### **„RISOTTO CON PESCE“**

15.9

„Risotto Speciale“ –Gemüse Risotto mit zwei gebratenen Doradenfilets -  
- Grana Padano Parmigiano

**... UND: Unsere wechselnde „Specialità del giorno“ auf der Tafel!**

### **PESCE FRESCO e CARNE**

#### **„ CALAMARETTI ALLA GRIGLIA “**

19.9

Gegrillte Baby-Calamari - frische Kräuter & Knoblauch  
- bunte Salate der Saison

#### **„ FILETTO DI VITELLO alla GRIGLIA“**

22.9

Gegrillte Medaillons vom Kalbsfilet – Spargel-Custozasoße –  
Rosmarin-Kartoffeln

### **PIZZA del mese: PINSA (Luftiger BIO TEIG) ROASTBEEF**

13.9

Tomatensugo-Mozzarella - Rucola- feine Scheiben vom rosa gebratenem  
Roastbeef – Pinienkerne – Kräuter - Parmesanhobel-

### **DOLCE:**

#### **„CREMA BRULÉE“**

6.9

Hausgemachte Creme Bruleé – frische Früchte

Ti auguriamo **"Bon Appetit"** e che ti trovi bene con noi in Solo Pizza!

Wir wünschen Euch **"Guten Appetit"** - und dass Ihr Euch wohl fühlt, bei uns im Solo Pizza!