ANTIPASTI ITALIANI

ANTIPASTI MISTI ALLA SOLO PIZZA (ab 2 Personen) **á Pers. 13.9**
- 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 11.9
- gegrillte, marinierte Antipasti-Gemüse (lauwarm) im Parmesankorb
- Parmaschinken - frischer Basilikum

VITELLO TONNATO 14.9
- feine rosa Kalbfleischscheiben - Thunfisch-Sauerrahmcreme
- Kapernäpfel - Sardellen - rote Zwiebeln

INVOLTINI DI VERDURE E TARTARE DI MELANZANE * 11.9
- gefüllte Zucchini-Röllchen - Büffelmozzarella - Auberginen-Tatar
- geröstete Pinienkerne - Tomaten-Paprika-Ragoût - frischer Chili

CAPRESE * 10.9
- Strauchtomaten - Büffelmozzarella - frischer Basilikum
- Olivenöl - Balsamico

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 14.9.
- Feines Carpaccio vom Rinderfilet - Zitronenolivenöl & Balsamico
- Rucola - Grana Padano Parmigiano

Zu allen Vorspeisen & Salaten reichen wir unser hausgebackenes Brot

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO "classico" * 7.5
- Kleine Tomatensuppe - frische Kräuter - Knoblauch
- Croûtons - Basilikum-Sahne

MINESTRONE "SOLO PIZZA" * 7.5
- 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 6.5
- geröstete Körner - Kräuter-Croûtons *... oder als großer Salat:* 9.9
- **con Gamberoni fritti** - drei Stück gebratene Chili-Scampi in Knoblauch-Kräuterbutter 20.5

INSALATA RUCOLA E POMODORINI * 6.9
- Rucola - Strauchtomaten - Olivenöl - Balsamico - Grana Padano Parmigiano

INSALATA DUETTO DI POMODORI * 6.9
- zweierlei von der Tomate (getrocknete Tomaten & frische Strauchtomaten)
- frischer Oregano & Basilikum - rote Zwiebeln - Olivenöl - Balsamicocreme

il classico: INSALATA NIZZA 15.5
- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - Thunfisch - gekochtes Ei
- rote Zwiebeln - Oliven - Kapernäpfel - Balsamico & Olivenöl

FORMAGGIO DI CAPRA ALLA GRIGLIA * 14.5
- gegrillter Ziegenfrischkäse - Thymian-Honig - kandierte Walnüsse
- marinierte Blattsalate - Oliven - Paprika - geröstete Brotwürfel

oder nicht vegetarisch mit
im Pancetta-Speck-Mantel gebratenem Ziegenfrischkäse 15.5

INSALATA DI POLIPO "SOLO PIZZA" 16.5
- Lauwarmer Oktopus, langsam gegart - verschiedene Gemüsewürfel
- marinierte Oliven - Rucola - Kartoffelwürfel - frische Kräuter & Olivenöl

INSALATA CON TACCHINO 14.9
- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - gegrillte Putenbruststreifen
- frische Kräuter - Balsamico & Olivenöl - Parmesanhobel

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

PIZZABROT - bianco "timo e rosmarino" * 6,5
PIZZABROT - rosso "pomodori e basilico" * 7.5

... oder eher ganz „tradizionale" auf:

BRUSCHETTE AL POMODORO 6.9
- 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:* 10.8
als Hauptgang: 15.9

... alternativ (jedoch nur als Hauptgang) auch:
- **con Crema di Tartufo** - mit Trüffelbuttercreme * 16.9
- **con Gamberoni fritti** - mit gebratenen Scampi in Knoblauch-Kräuterbutter, frische Chili, Kirschtomaten & Vecchia Romagna 19.5

„GNOCCHI AL PESTO DI POMODORI SECCHI" * 13.9
-Kartoffelgnocchi - Büffelmozzarella - Pesto von getrockneten Tomaten - frischer Basilikum

„FETTUCCINE VITELLO E FUNGHI" 16.6
- Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen - Champignons & Saisongemüse
- Kirschtomaten - frischer Zitronenthymian - Merlot-Soße

„CANNELLONI RICOTTA E SPINACI FATTI IN CASA * 12.9
- Gefüllte Cannelloni mit Spinat & Ricotta - Aurora-Soße (leichter Tomatenrahm) - überbacken mit Grana Padano Parmigiano, Mozzarella & Strauchtomaten

PASTA tradizionale *... die Nudel-Klassiker*

PENNE ALL'ARRABBIATA * 10.9
(bestellt je nach Wunsch: mild 🌶, medium 🌶🌶, oder hot 🌶🌶🌶)
- pikantes Tomaten-Ragoût - Peperoni - frische Chili & Kräuter
- gebackene Kirschtomaten

SPAGHETTI CARBONARA ALLA SOLO PIZZA 13.9
- Pancetta-Speck - Eigelb - Brokkoli - Gemüsebrühe - Petersilie
- leichte Parmesan-Sahnesauce

LASAGNE AL FORNO ALLA SOLO PIZZA SPECIALE 13.9
- pikantes Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter
- überbacken mit Mozzarella und Grana Padano Parmigiano

SPAGHETTI BOLOGNESE 12.9
- Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter - Tomaten-Gemüse-Ragoût

PENNE ALLA SOLO PIZZA 12.9
- Pancetta-Speck - junge Erbsen - Champignons - leichter Tomatenrahm - frischer Basilikum - überbacken mit Mozzarella

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 16.6
- Verschiedene Edelfischstücke - Meeresfrüchte - Tomaten
- Bianco d'Custoza-Weißwein - Knoblauch - frische Kräuter

DOLCI - freschi fatti in casa

TORTINO AL CIOCCOLATO 8.5
- Lauwarmes Schokoladentörtchen - frische Früchte der Saison
- Vanilleschaum

PANNA COTTA CLASSICA 7.5
- Italienische Vanillecreme - Fruchtmark - Frangelico-Mandel-Crumble

TIRAMISU „SOLO PIZZA" (ohne Ei) 6.9
- im Weckglaserl serviert *(PFAND 2.50 - bei Rückgabe retour!)*

PIZZA „DOLCE VITA" (als Dessert für 2-3 Personen) 16.5
- 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 WOCHENKARTE!

ALLE PREISE IN EUR, inkl. 7 % MwSt.
- gültig ab 01.01.2024 -
*** = vegetarisch**

Gerne informieren wir über in unseren Speisen verwendete Allergene.