

## ANTIPASTI ITALIANI

### ANTIPASTI MISTI ALLA SOLO PIZZA (ab 2 Personen) á Pers. 8.3

- 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 oder San Daniele Schinken - hausgebackenes Kartoffel-Rosmarin-Brot

### VERDURE ALLA GRIGLIA E PROSCIUTTO DI PARMA 10.6

- gegrillte, marinierte Antipasti-Gemüse (lauwarm) im Parmesankorb
- Parmaschinken - frischer Basilikum

### VITELLO TONNATO 12.9

- feine rosa Kalbfleischscheiben - Thunfisch-Sauerrahmcreme
- Kapernäpfel - Sardellen - rote Zwiebeln

### INVOLTINI DI VERDURE E TARTARE DI MELANZANE \* 8.9

- gefüllte Zucchini-Röllchen - Büffelmozzarella - Auberginen-Tatar
- geröstete Pinienkerne - Tomaten-Paprika-Ragoût - frischer Chili

### CAPRESE \* 8.9

- Strauchtomaten - Büffelmozzarella - frischer Basilikum
- Olivenöl - Balsamico

### CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO 12.9

- Feines Carpaccio vom Rinderfilet - Zitronenolivenöl & Balsamico
- Rucola - marinierte Artischockenherzen - geröstete Pinienkerne
- Grana Padano Parmigiano

Zu allen Vorspeisen & Salaten reichen wir unser hausgebackenes Kartoffel-Rosmarin-Brot.

... oder habt Ihr Lust auf ein frisch gebackenes

### PIZZABROT - bianco "timo e rosmarino" \* 6

### PIZZABROT - rosso "pomodori e basilico" \* 6.5

... vielleicht eher auf unsere raffinierten

### BRUSCHETTE 7.6

- zweierlei knusprig geröstete Brote "Sorpresa dalla SOLO PIZZA"

... oder ganz „tradizionale“:

### BRUSCHETTE AL POMODORO 6.5

- zwei kleine Tomaten-Bruschette - Zwiebeln - frischer Basilikum

## ZUPPE

### ZUPPA DI POMODORO "classico" \* 5.6

- Kleine Tomatensuppe - frische Kräuter - Knoblauch
- Croûtons - Basilikum-Sahne

### ZUPPA DI POMODORO "gamberino" 7.6

- .... dazu ein gegrillter Scampi-Spieß

### MINESTRONE "SOLO PIZZA" \* 6.5

- Italienische Gemüsesuppe - frische Kräuter - Parmesanchip

## INSALATE fresche regional & gärtnerfrisch

- vom Münchner Bio-Gärtner Böck

### INSALATA MISTA - SALATE DER SAISON \* kleine Portion (als Beilage) 4.8

- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - Balsamicodressing

- geröstete Körner - Rosmarin-Kräuter-Croûtons ... oder als großer Salat: 8.6

- **con Gamberoni fritti** - drei Stück gebratene Chili-Scampi 16.5  
in Knoblauch-Kräuterbutter

### INSALATA RUCOLA E POMODORINI \* 5.6

- Rucola - Strauchtomaten - Olivenöl - Balsamico - Grana Padano Parmigiano

### INSALATA DUETTO DI POMODORI \* 6.3

- zweierlei von der Tomate (getrocknete Tomaten & frische Strauchtomaten)
- frischer Oregano & Basilikum - rote Zwiebeln - Olivenöl - Balsamicocreme

### FORMAGGIO DI CAPRA ALLA GRIGLIA \* 12.9

- gegrillter Ziegenfrischkäse - Thymian-Honig - kandierte Walnüsse
- marinierte Blattsalate - Oliven - Peperoni - geröstete Brotwürfel

oder nicht vegetarisch mit

- im **Pancetta-Speck-Mantel** gebratenem Ziegenfrischkäse 13.8

### il classico: INSALATA NIZZA 11.8

- verschiedene Rohkost- & Blattsalate - Thunfisch - gekochtes Ei
- rote Zwiebeln - Oliven - Kapernäpfel - Balsamico & Olivenöl

### INSALATA DI POLIPO "SOLO PIZZA" 14.9

- Lauwarmer Oktopus, langsam gegart - verschiedene Gemüswürfel
- marinierte Oliven - Rucola - Kartoffelwürfel - frische Kräuter & Olivenöl

## PASTA speciale - fresca fatta in casa

... unsere eigenen, hausgemachten Nudeln!

### FRISCHE LINGUINE \* - Die Hauspezialität -

- Salbei-Buttersoße - Grana Padano Parmigiano als Vorspeise: 9.6

als Hauptgang: 14.5

... alternativ (jedoch nur als Hauptgang) auch:

- **con Crema di Tartufo** - mit Trüffelbuttercreme \* 15.3

- **con Gamberoni fritti** - mit gebratenen Scampi in Knoblauch-

-Kräuterbutter, frische Chili, Kirschtomaten & Vecchia Romagna 17.9

### „PASTA DEL GIORNO, BURRO E SALVIA“ \* 14.6

... unsere Tages-Pasta - verschiedene hausgemachte Pastasorten  
(Zubereitung als Überraschung - oder Ihr fragt, was es heute gibt!)

### „FETTUCINE VITELLO E FUNGHI“ 15.3

- Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen - Champignons & Saison Gemüse
- Kirschtomaten - frischer Zitronenthymian - Merlot-Soße

### „CANNELONI RICOTTA E SPINACI FATTI IN CASA“ \* 13.9

- Gefüllte Cannelloni mit Spinat & Ricotta - Aurora-Soße  
(leichter Tomatenrahm) - überbacken mit Grana Padano Parmigiano,  
Mozzarella & Strauchtomaten

## PASTA tradizionale ... die Nudel-Klassiker

### PENNE ALL'ARRABBIATA \* 9.9

(bestellt je nach Wunsch: mild 🍌, medium 🍌🍌, oder hot 🍌🍌🍌)

- pikantes Tomaten-Ragoût - Peperoni - frische Chili & Kräuter
- gebackene Kirschtomaten

### SPAGHETTI CARBONARA ALLA SOLO PIZZA 11.8

- Pancetta-Speck - Eigelb - Brokkoli - Gemüsebrühe - Petersilie
- leichte Parmesan-Sahnesauce

### LASAGNE AL FORNO ALLA SOLO PIZZA SPECIALE 12.6

- pikantes Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter
- überbacken mit Mozzarella und Grana Padano Parmigiano

### SPAGHETTI BOLOGNESE 12.6

- Rindfleischragoût (100 %) - frische Kräuter - Tomaten-Gemüse-Ragoût

### PENNE ALLA SOLO PIZZA 12.6

- Pancetta-Speck - junge Erbsen - Champignons - leichter Tomaten-
- rahm - frischer Basilikum - überbacken mit Mozzarella

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 14.6

- Verschiedene Edelfischstücke - Meeresfrüchte - Tomaten
- Bianco d'Costoza-Weißwein - Knoblauch - frische Kräuter

## DOLCI - freschi fatti in casa

### TORTINO AL CIOCCOLATO 6.3

- Lauwarmes Schokoladentörtchen - frische Früchte der Saison
- Vanilleschaum

### PANNA COTTA CLASSICA 5.9

- Italienische Vanillecreme - Fruchtmark - Frangelico-Mandel-Crumble

### TIRAMISU „SOLO PIZZA“ (ohne Ei) 5.9

- im Weckglaserl serviert (PFAND 2.50 - bei Rückgabe retour!)

## 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](http://www.solopizza.de)

## FRAGT AUCH NACH DEN GERICHTEN UNSERER AKTUELLEN WOCHENKARTE!

ALLE PREISE IN EUR, inkl. 7 % MwSt.

- gültig ab 01.06.2020 -

\* = vegetarisch

Gerne informieren wir über in unseren Speisen verwendete Allergene.