

# Sole d`Oro

## CUCINA ITALIANA

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

Herzlich Willkommen in der Sole d`Oro Cucina Italiana,  
wir wünschen guten Appetit!

*Welcome to the Sole d`Oro Cucina Italiana, enjoy your meal!*

**Speisen und Getränke zum Mitnehmen**  
*food and drinks to go*

### **Business Lunch**

Montag bis Freitag von 12 bis 16 Uhr, ausser Feiertags

Wilmsdorfer Straße 153 · 10585 Berlin

Telefon 030-243 58 299

Öffnungszeiten, Carta Speciale und aktuelle Aktionen auf:

[www.sole-d-oro.de](http://www.sole-d-oro.de)



# Prima colazione

## Frühstück - *breakfast*

<b>Rührei Natur</b> <small>F, I, K</small>	<b>5,80</b>
aus drei Eiern mit Bouquetsalat, Butter und Schnittlauch <i>from three eggs with bouquet salad, butter and chives</i>	
<b>Formaggio colazione</b> <small>F</small>	<b>5,90</b>
Käsefrühstück <i>cheese breakfast</i>	
<b>Rührei Bacon</b> <small>F, I, K</small>	<b>6,80</b>
aus drei Eiern mit knusprigen Speck, Bouquetsalat, Butter u. Schnittlauch <i>from three eggs with crispy bacon, lettuce bouquet, butter and. chives</i>	
<b>Omlette verdura</b> <small>F, I, K</small>	<b>6,90</b>
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>	
<b>Omlette Salami piccante</b> <small>F, I, K</small>	<b>7,10</b>
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>	
<b>Früchtebecher</b>	<b>4,80</b>
mit frischem Obst und Honig <i>with fresh fruit and honey</i>	

### Extras zum Frühstück

#### *extras for breakfast*

Honig, Konfitüre, Portion Butter <small>F</small> oder ein Brötchen <small>A</small>	<b>0,50</b>
Gekochtes Ei <small>I</small>	<b>1,20</b>
Spiegelei <small>I</small>	<b>1,50</b>
Portion Aufschnitt oder Käse <small>F</small>	<b>3,00</b>

# Antipasti

## Vorspeisen - appetizer

<b>Bruschetta</b> <sup>A</sup>	<b>4,50</b>
vier geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln <i>four roasted white bread with tomatoes, onions and basil</i>	
<b>Focaccia Sole d`Oro</b> <sup>A</sup>	<b>5,20</b>
Pizzabrot mit Rosmarin, Tomaten und Zwiebeln <i>pizza bread with rosemary, tomatoes and onions</i>	
<b>Mozzarella di Bufala Caprese</b> <sup>F</sup>	<b>7,90</b>
ital. Büffelmozzarella mit frischen Kirschtomaten und frischem Basilikum <i>italian buffalo mozzarella with fresh cherry tomatoes and basil</i>	
<b>Padella Italiano</b> <sup>F</sup>	<b>8,20</b>
gemischte italienische Gemüsepfanne mit Käse überbacken <i>baked mixed vegetables italian dish with cheese</i>	
<b>Vitello Tonnato</b> <sup>B, F</sup>	<b>8,70</b>
Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcrème <i>calfs meat with capers in a tuna fish sauce</i>	
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>F</sup>	<b>9,50</b>
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucolasalat, bestreut mit gehobelem Parmesankäse <i>thin slices of raw beef fillet with rocket salad and planes Parmesan</i>	
<b>Antipasti Misto all Italiana</b> <sup>B, F</sup>	<b>9,80</b>
gemischte italienische Vorspeisenplatte <i>mixed italian appetizer plate</i>	

# Insalate

## Salate - salads

Wir servieren mit hausgemachter Apfel-Vinaigrette<sup>1</sup>,  
auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamicoessig.

<b>Insalata di Pomodori</b>	4,90
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>tomatoes salad with onion</i>	
<b>Insalata Mista</b> κ	5,90
Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	
<b>Insalata con tonno</b> B, K	7,80
Thunfischsalat <i>tuna salad</i>	
<b>Insalata con Pollo</b> κ	9,50
gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Tomaten <i>mixed salad with fried breast of chicken and fresh tomatoes</i>	
<b>Insalata di Rucola e Pecorino Romano</b> F, K	9,80
Rucolasalat mit Pecorinokäse und Kirschtomaten <i>rocket salad with Pecorino cheese and cherry tomatoes</i>	
<b>Insalata con salmone</b> B, K	11,80
gemischter Salat mit gebratenen Lachs, und Tomaten <i>mixed salad with fried salmon and tomatoes</i>	

# Zuppe

## Suppen - soups

<b>Crema di Pomodoro</b> F	3,90
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum <i>tomato soup with basil</i>	
<b>Zuppa di Patate, Porri e Salmone</b> B, F	4,90
Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Lachsstreifen <i>cream of potato soup with leek and salmon</i>	

# Specialità di Pasta

## Nudelspezialitäten - noodle specialties

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <sup>A</sup>	5,90
Spaghetti mit Sauce aus frischen Tomaten <i>spaghetti with sauce of fresh tomatoes</i>	
<b>Sedanini all'Arrabiata</b> <sup>A</sup>	6,50
Nudeln mit Knoblauch und Peperoncini in pikanter Tomatensauce <i>noodles with garlic and chilies in a cesty tomato sauce</i>	
<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b> <sup>A</sup>	6,90
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, scharf <i>spaghetti with garlic, olive oil, hot peppers</i>	
<b>Sedanini con Gorgonzola</b> <sup>A, F</sup>	7,90
Nudeln mit Gorgonzola-Sauce und Spinat <i>noodles with gorgonzola sauce and spinach</i>	
<b>Fettuccine con Verdure</b> <sup>F</sup>	7,90
Nudeln mit frischem italienischen Gemüse und Rucola <i>flat noodles with fresh italian vegetables and rocket</i>	
<b>Fettuccine con Pollo</b> <sup>A, F</sup>	8,90
Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in buttriger Zitronensauce <i>flat noodles with chicken breast strips in buttery lemon sauce</i>	
<b>Sedanini con Manzo</b> <sup>A, F</sup>	9,80
Nudeln mit Rinderstreifen, Champignons und Rucola in Sahnesauce <i>noodles with beef strips, mushrooms and arugula in a cream sauce</i>	
<b>Fettuccine con Salmone</b> <sup>A, B, F</sup>	10,50
Nudeln mit frischem Lachs, Fenchel u. Bergtomaten <i>flat noodles with fresh salmon, fennel u. mountain tomatoes</i>	
<b>Spaghetti con Scampi</b> <sup>A, C</sup>	11,90
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

<b>Spagetti Napoli</b> <sup>A</sup>	3,90
Nudeln mit Tomatensauce <i>spaghetti with a tomatoes sauce</i>	
<b>Pollo Bambini</b>	4,20
gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln <i>grilled chicken breast with potatoes</i>	
<b>Pizza Tom &amp; Jerry</b> <sup>A, F, 1, 3</sup>	4,50
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>pizza with tomato sauce, mozzarella and salami</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*

<b>Pizza Margherita</b> A, F mit Basilikum <i>with Basil</i>	<b>5,90</b>
<b>Pizza Salami</b> A, F, 1, 3 mit Salami <i>with salami</i>	<b>6,90</b>
<b>Pizza con Verdure</b> A, F mit frischem italienischen Gemüse <i>fresh italian vegetables</i>	<b>7,80</b>
<b>Pizza Sole d´Oro</b> A, F mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	<b>7,90</b>
<b>Pizza con Tonno</b> A, B, F mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	<b>7,80</b>
<b>Pizza Diavola</b> A, F, 1, 3 mit scharfer Salami, Rucola und Parmesan <i>with spicy salami, rocket and parmesan</i>	<b>8,90</b>
<b>Pizza Mista</b> A, F, 1, 3, 15 mit Champignons, Salami und Kochschinken <i>with and mushrooms, salami and cooked ham</i>	<b>8,50</b>
<b>Pizza Parma</b> A, F mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with Parma ham, rocket and parmesan</i>	<b>9,90</b>
<b>Pizza Scampi</b> A, C, F mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten <i>with scampis, rocket and cherry tomatoes</i>	<b>11,50</b>

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*

<b>Pesce fresco del Giorno</b> <small>B</small>	<b>Tagespreis</b>
frischer Fisch des Tages <i>fresh fish of the day</i>	
<b>Filetto di Lucioperca alla Parmigiana</b> <small>B, F</small>	<b>15,50</b>
Zanderfilet mit Parmesan und zerlassener Butter <i>zander fillet with parmesan and melted butter</i>	
<b>Salmone alla Griglia</b> <small>B</small>	<b>15,90</b>
Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und Olivenöl <i>grilled salmon fillet with lemon and olive oil</i>	
<b>Salmone al Pommery</b> <small>B, F, K</small>	<b>16,90</b>
Lachsfilet in Pommery-Senfsauce <i>salmon fillet in Pommery mustard sauce</i>	

# Carne

## Fleischspezialitäten - *meat specialties*

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

<b>Pollo di Parma</b> <small>F</small>	<b>12,80</b>
Hähnchenbrustfilet mit Butter-Salbeisauce <i>chicken breast fillet with butter-sage sauce</i>	
<b>Pollo alla Senape</b> <small>F, K</small>	<b>13,20</b>
Hähnchenbrustfilet in Pommery-Senfsauce <i>chicken breast in Pommery mustard sauce</i>	
<b>Maiale ai Funghi</b> <small>F</small>	<b>14,20</b>
Schweinefiletmedaillons mit Champignons <i>pork medallions with mushrooms</i>	
<b>Maiale al Pomodoro</b>	<b>14,50</b>
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>	
<b>Tagliata di Manzo</b> <small>B, F</small>	<b>18,90</b>
Argentinisches Rumpsteak in Scheiben, mit Knoblauch und Kirschtomaten <i>argentinean rump steak sliced, with garlic and cherry tomatoes</i>	
<b>Bistecca al Pepe Verde</b> <small>B, F</small>	<b>19,90</b>
Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>argentinean rump steak with green pepper in Cognac cream sauce.</i>	

# Dolci

## Dessert - desserts

<b>Panna Cotta</b> <sub>F</sub>	4,40
auf Mangospiegel, hausgemacht <i>italian pudding with fruit sauce, homemade</i>	
<b>Tiramisù</b> <sub>A, F, 11</sub>	4,60
aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, hausgemacht <i>italian cake temptation, homemade</i>	
<b>Formaggi Italiani</b> <sub>F</sub>	9,80
italienische Käseplatte <i>italian cheese board</i>	

# Specialità di Caffè

## Kaffeespezialitäten- Coffee specialties

<b>Espresso</b> <sub>11</sub>	Tasse	1,80
<b>Espresso Macchiato</b> <sub>F, 11</sub>	Tasse	1,90
<b>Espresso Doppio</b> <sub>11</sub> ( <i>doppelter Espresso</i> ) <i>double espresso</i>	Tasse	3,20
<b>Kaffee Creme</b> <sub>11</sub> <i>coffee</i>	Tasse	2,20
<b>Cappuccino</b> <sub>F, 11</sub>	Tasse	2,50
<b>Caffè latte</b> <sub>F, 11</sub> <i>coffee</i>	Tasse	2,80
<b>Espresso Corretto</b> <sub>11</sub> ( <i>mit Grappa</i> ) <i>with Grappa</i>	Tasse	3,90
<b>Latte Macchiato</b> <sub>F, 11</sub>	Glas	2,90
<b>Heisse Schokolade</b> <sub>F</sub> <i>hot chocolate</i>	Glas	2,50
<b>Tee, verschiedene Sorten</b> <i>tea, several sorts</i>	Glas	2,10

# Bevande fredde

## Alkoholfreie Getränke - softdrinks

<b>San Pellegrino</b>	Fl. 0,25l	2,10	Fl. 0,75l	4,90
ital. Mineralwasser mit Kohlensäure <i>italian mineral sparkling water</i>				
<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,25l	2,10	Fl. 0,75l	4,90
stilles ital. Mineralwasser <i>italian still mineral</i>				
<b>Gerolsteiner</b>	Fl. 0,25l	2,00	Fl. 0,75l	4,80
Mineralwasser mit Kohlensäure <i>mineral sparkling water</i>				



# Bevande fredde

## Alkoholfreie Getränke - *softdrinks*

<b>Coca-Cola</b> <sup>2,11,16</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2,5,6,11,16</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Sprite</b> <sup>16</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Fanta Orange</b> <sup>2,3,15,16</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Spezi</b> <sup>2,3,11,15,16</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Fassbrause</b> <sup>2</sup>	0,2l	2,00	0,4l	3,80
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,10,16</sup>			0,2l	2,50
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>10</sup>			0,2l	2,50
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,16</sup>			0,2l	2,50
<b>Apfelschorle</b> <i>apple spritzer</i>	0,2l	2,00	0,4l	3,60
<b>Apfelsaft</b> <i>apple juice</i>	0,2l	2,10	0,4l	3,70
<b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	0,2l	2,10	0,4l	3,70
<b>Kirschnektar</b> <i>cherry juice</i>	0,2l	2,10	0,4l	3,70
<b>Bananennektar</b> <i>banana juice</i>	0,2l	2,10	0,4l	3,70
<b>Malztrunk</b> <i>malt drink</i>			Flasche 0,33l	2,60

## Birre

### Bier - *beer*

<b>Bitburger Pilsner</b>	0,3l	2,50	0,5l	3,50
<b>Alsterwasser</b>	0,3l	2,50	0,5l	3,50
Mischgetränk: Bier mit wahlweise Fanta Orange <sup>2,3,15,16</sup> oder Sprite <sup>16</sup>				
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>			Flasche 0,33l	3,20
<i>dunkles Bier dark beer</i>				
<b>Benediktiner Weizen</b>			Flasche 0,5l	3,50
<i>Weissbier: Kristall, Hefe, Hefe Dunkel</i>				
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b>			Flasche 0,5l	3,20
<i>Weissbier: Hefe non-alcoholic beer</i>				
<b>Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils</b>			Flasche 0,33l	2,80
<i>alkoholfrei non-alcoholic beer</i>				

# Aperitivo

## Aperitifs

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

# Liquori e Distillati

Liköre & Spirituosen - *liqueurs & spirits*

<b>Amaretto<sup>2</sup></b>	2cl	2,80
<b>Sambuca</b>	2cl	2,80
<b>Limoncello<sup>2</sup></b>	2cl	2,80
<b>Baileys<sup>2</sup> Irish Cream</b>	2cl	3,00
<b>Vecchia Romagna<sup>2</sup></b>	2cl	3,00
<b>Rémy Martin V.S.O.P.<sup>2</sup></b>	2cl	4,50
<b>Grappa</b>	2cl	3,00
<b>Amaro Averna</b>	2cl	3,00
<b>Fernet Branca</b>	2cl	3,00
<b>Branca Menta</b>	2cl	3,00
<b>Ramazzotti</b>	2cl	3,00
<b>Cynar</b>	2cl	3,00
<b>Ricard</b>	2cl	3,00
<b>Absolut Vodka</b>	2cl	3,00
<b>Johnnie Walker® Black Label®<sup>2</sup></b>	2cl	4,50
<b>Jim Beam</b>	2cl	4,50
<b>Jack Daniel's Old No. 7</b>	2cl	4,50

# Vini aperti

offene, italienische Weine - *wine in carafe*

	0,2l	0,5l
<b>Frizzantino Dolce Emilia IGT</b> weiß, Perlwein, lieblich <i>mellow</i>	3,50	7,50
<b>Pinot Grigio Dolomiti IGT</b> weiß, <i>white wine, dry</i>	4,50	8,50
<b>Chardonnay Dolomiti IGT</b> weiß, trocken <i>dry</i>	4,80	9,00
<b>Grillo Sicilia D.O.C.</b> weiß, <i>white wine, dry</i>	5,00	9,50
<b>Weinschorle</b> Mischgetränk: weiß oder rot <i>white or red wine spritzer</i>	4,00	
<b>Lambrusco Dolce Emilia IGT</b> rot, Perlwein, lieblich <i>mellow</i>	3,50	7,50
<b>Chianti D.O.C.</b> rot, trocken <i>dry</i>	4,50	8,50
<b>Montepulciano d´Abruzzo D.O.C.</b> rot <i>red wine</i>	4,50	8,50
<b>Nero d´Avola D.O.C.</b> rot, trocken <i>red wine, dry</i>	5,00	9,50
<b>Bardolino Chiaretto D.O.C.</b> rosé, trocken <i>red wine, dry</i>	4,40	8,40

# Champagner

<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b> Champagner, brut	Flasche 0,75l	90,00
--	---------------	-------

nutzen Sie auch unser Angebot an italienischen **Flaschenweinen**  
*please ask the waiter for bottled 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,  
5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam enthält eine  
Phenylalaninquelle, 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

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, Abbildungen ähnlich.

**Sole d'Oro**  
CUCINA ITALIANA

Juni 2018