

# Sole d`Oro

## CUCINA ITALIANA

## Speisekarte

*menu card*

*Benvenuti al Sole d'Oro Cucina Italiana, buon appetito!*  
*Willkommen zur Sole d'Oro Cucina Italiana, guten Appetit!*  
*Welcome to the Sole d'Oro Cucina Italiana, enjoy your meal!*

**Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen**  
*food and drinks also take away*

### **Tagesgericht**

*dish of the day*

**Montag bis Freitag von 12 bis 16 Uhr, ausser Feiertags**  
*monday to friday from 12 to 4 p.m., except public holidays*

**Telefon 030-243 58 299**

*phone*

**Wilmsdorfer Straße 153 · 10585 Berlin - Charlottenburg**

*address*

**Öffnungszeiten, Carta Speciale und aktuelle Aktionen, online:**  
*opening times, season menu and news, online:*



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

# Prima colazione

## Frühstück - *breakfast*

<b>Rührei Natur</b> <sup>F, I, K</sup>	<b>6,90</b>
aus drei Eiern mit Bouquetsalat, Butter und Schnittlauch <i>from three eggs with bouquet salad, butter and chives</i>	
<b>Omlette Salami piccante</b> <sup>F, I, K</sup>	<b>7,80</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>Omlette verdura</b> <sup>F, I, K</sup>	<b>7,90</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>Rührei Bacon</b> <sup>F, I, K</sup>	<b>8,90</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>Formaggio colazione</b> <sup>F</sup>	<b>7,00</b>
Käsefrühstück <i>cheese breakfast</i>	
<b>Früchtebecher</b>	<b>5,60</b>
mit frischem Obst und Honig <i>with fresh fruit and honey</i>	

# Antipasti

## Vorspeisen - appetizer

<b>Bruschetta (4 Stück)<sup>A</sup></b> geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Basilikum <i>four roasted white bread with tomatoes, onions and basil</i>	<b>5,90</b>
<b>Focaccia Sole d'Oro<sup>A</sup></b> Pizzabrot mit Rosmarin, Tomaten und Zwiebeln <i>pizza bread with rosemary, tomatoes and onions</i>	<b>6,90</b>
<b>Padella Italiano<sup>F</sup></b> gemischte italienische Gemüsepfanne mit Käse überbacken <i>baked mixed vegetables italian dish with cheese</i>	<b>9,80</b>
<b>Mozzarella di Bufala Caprese<sup>F</sup></b> ital. Büffelmozzarella mit frischen Kirschtomaten und frischem Basilikum <i>italian buffalo mozzarella with fresh cherry tomatoes and basil</i>	<b>9,90</b>
<b>Antipasti Misto all Italiana<sup>B, F</sup></b> gemischte italienische Vorspeisenplatte <i>mixed italian appetizer plate</i>	<b>12,50</b>
<b>Vitello Tonnato<sup>B, F</sup></b> Kalbsfleisch mit Kapern in Thunfischcrème <i>calfs meat with capers in a tuna fish sauce</i>	<b>12,90</b>
<b>Carpaccio di Manzo<sup>F</sup></b> hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucolasalat, bestreut mit gehobeltem Parmesankäse <i>thin slices of raw beef fillet with rocket salad and planes Parmesan</i>	<b>13,90</b>

# Insalate

## Salate - salads

wir servieren mit hausgemachter Apfel-Vinaigrette<sup>1</sup>,  
auf Wunsch mit Olivenöl und Balsamico-Essig

<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln <i>tomatoes salad with onion</i>	<b>5,90</b>
<b>Insalata Mista<sup>K</sup></b> Gemischter Salat <i>mixed salad</i>	<b>6,90</b>
<b>Insalata con Tonno<sup>B, K</sup></b> Thunfischsalat <i>tuna salad</i>	<b>9,80</b>
<b>Insalata di Rucola e Pecorino Romano<sup>F, K</sup></b> Rucolasalat mit Pecorinokäse und Kirschtomaten <i>rocket salad with Pecorino cheese and cherry tomatoes</i>	<b>10,80</b>
<b>Insalata con Pollo<sup>K</sup></b> gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und frischen Tomaten <i>mixed salad with fried breast of chicken and fresh tomatoes</i>	<b>11,90</b>
<b>Insalata con Salmone<sup>B, K</sup></b> gemischter Salat mit gebratenen Lachs, und Tomaten <i>mixed salad with fried salmon and tomatoes</i>	<b>13,80</b>

# Zuppe

## Suppen - soups

<b>Crema di Pomodoro<sup>F</sup></b> Tomatencremesuppe mit Basilikum <i>tomato soup with basil</i>	<b>5,50</b>
<b>Zuppa di Patate, Porri e Salmone<sup>B, F</sup></b> Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Lachsstreifen <i>cream of potato soup with leek and salmon</i>	<b>6,90</b>

# Specialità di Pasta

## Nudelspezialitäten - noodle specialties

<b>Spaghetti al Pomodoro<sup>A</sup></b>	<b>7,90</b>
Spaghetti mit Sauce aus frischen Tomaten <i>spaghetti with sauce of fresh tomatoes</i>	
<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino<sup>A</sup></b>	<b>8,90</b>
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, scharf <i>spaghetti with garlic, olive oil, hot peppers</i>	
<b>Sedanini all'Arrabiata<sup>A</sup></b>	<b>9,80</b>
Nudeln mit Knoblauch und Peperoncini in pikanter Tomatensauce <i>noodles with garlic and chilies in a cesty tomato sauce</i>	
<b>Fettuccine con Verdure<sup>F</sup></b>	<b>10,80</b>
Nudeln mit frischem italienischen Gemüse und Rucola <i>flat noodles with fresh italian vegetables and rocket</i>	
<b>Sedanini con Gorgonzola<sup>A, F</sup></b>	<b>10,90</b>
Nudeln mit Gorgonzola-Sauce und Spinat <i>noodles with gorgonzola sauce and spinach</i>	
<b>Fettuccine con Pollo<sup>A, F</sup></b>	<b>12,50</b>
Nudeln mit Hähnchenbruststreifen in buttriger Zitronensauce <i>flat noodles with chicken breast strips in buttery lemon sauce</i>	
<b>Sedanini con Manzo<sup>A, F</sup></b>	<b>12,90</b>
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<sup>A, B, F</sup></b>	<b>13,50</b>
Nudeln mit frischem Lachs, Fenchel u. Bergtomaten <i>flat noodles with fresh salmon, fennel u. mountain tomatoes</i>	
<b>Spaghetti con Scampi<sup>A, C</sup></b>	<b>13,90</b>
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<sup>A</sup></b>	<b>4,50</b>
Nudeln mit Tomatensauce <i>spaghetti with a tomatoes sauce</i>	
<b>Pizza Tom &amp; Jerry<sup>A, F, 1, 3</sup></b>	<b>5,00</b>
Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami <i>pizza with tomato sauce, mozzarella and salami</i>	
<b>Pollo Bambini</b>	<b>6,50</b>
gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffeln <i>grilled chicken breast with potatoes</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> <sup>A, F</sup> mit Basilikum <i>with Basil</i>	<b>7,90</b>
<b>Pizza Salami</b> <sup>A, F, 1, 3</sup> mit Salami <i>with salami</i>	<b>9,50</b>
<b>Pizza con Verdure</b> <sup>A, F</sup> mit frischem italienischen Gemüse <i>fresh italian vegetables</i>	<b>9,80</b>
<b>Pizza Sole d'Oro</b> <sup>A, F</sup> mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	<b>10,50</b>
<b>Pizza con Tonno</b> <sup>A, B, F</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln <i>with tuna and onions</i>	<b>10,80</b>
<b>Pizza Mista</b> <sup>A, F, 1, 3, 15</sup> mit Champignons, Salami und Vorderschinken <i>with and mushrooms, salami and cooked ham</i>	<b>10,90</b>
<b>Pizza Diavola</b> <sup>A, F, 1, 3</sup> mit scharfer Salami, Rucola und Parmesan <i>with spicy salami, rocket and parmesan</i>	<b>11,50</b>
<b>Pizza Parma</b> <sup>A, F</sup> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan <i>with parma ham, rocket and parmesan</i>	<b>12,60</b>
<b>Pizza Scampi</b> <sup>A, C, F</sup> mit Garnelen, Rucola und Kirschtomaten <i>with scampis, rocket and cherry tomatoes</i>	<b>12,90</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<sup>B</sup></b>	<b>Tagespreis</b>
frischer Fisch des Tages <i>fresh fish of the day</i>	
<b>Filetto di Lucioperca alla Parmigiana<sup>B, F</sup></b> Zanderfilet mit Parmesan und zerlassener Butter <i>zander fillet with parmesan and melted butter</i>	<b>17,90</b>
<b>Salmone alla Griglia<sup>B</sup></b> Lachsfilet vom Grill mit Zitrone und Olivenöl <i>grilled salmon fillet with lemon and olive oil</i>	<b>19,50</b>
<b>Salmone al Pommery<sup>B, F, K</sup></b> Lachsfilet in Pommery-Senfsauce <i>salmon fillet in Pommery mustard sauce</i>	<b>20,90</b>

# Carne

## Fleischspezialitäten - *meat specialties*

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

<b>Pollo di Parma<sup>F</sup></b> Hähnchenbrustfilet mit Butter-Salbeisauce <i>chicken breast fillet with butter-sage sauce</i>	<b>15,90</b>
<b>Pollo alla Senape<sup>F, K</sup></b> Hähnchenbrustfilet in Pommery-Senfsauce <i>chicken breast in Pommery mustard sauce</i>	<b>16,90</b>
<b>Maiale ai Funghi<sup>F</sup></b> Schweinefiletmedaillons mit Champignons <i>pork medallions with mushrooms</i>	<b>17,50</b>
<b>Maiale al Pomodoro</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>17,90</b>
<b>Tagliata di Manzo<sup>B, F</sup></b> Argentinisches Rumpsteak in Scheiben, mit Knoblauch und Kirschtomaten <i>argentinean rump steak sliced, with garlic and cherry tomatoes</i>	<b>22,90</b>
<b>Bistecca al Pepe Verde<sup>B, F</sup></b> Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce <i>argentinean rump steak with green pepper in cognac cream sauce</i>	<b>23,90</b>

# Dolci

## Dessert - desserts

<b>Tiramisù</b> <sup>A, F, 11</sup> aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone, hausgemacht <i>italian cake temptation, homemade</i>	<b>6,50</b>
<b>Panna Cotta</b> <sup>F</sup> auf Mangospiegel, hausgemacht <i>italian pudding with fruit sauce, homemade</i>	<b>5,90</b>
<b>Formaggi Italiani</b> <sup>F</sup> italienische Käseplatte <i>italian cheese board</i>	<b>9,80</b>

# Specialità di Caffè

## Kaffeespezialitäten - coffee specialties

<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	Tasse	<b>2,20</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>F, 11</sup>	Tasse	<b>2,50</b>
<b>Espresso Doppio</b> <sup>11</sup> <i>doppelter Espresso double espresso</i>	Tasse	<b>3,80</b>
<b>Caffè Creme</b> <sup>11</sup> <i>coffee</i>	Tasse	<b>2,50</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>F, 11</sup>	Tasse	<b>3,00</b>
<b>Caffè Latte</b> <sup>F, 11</sup> <i>coffee</i>	Tasse	<b>3,50</b>
<b>Espresso Corretto</b> <sup>11</sup> <i>mit Grappa with Grappa</i>	Tasse	<b>4,50</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>F, 11</sup>	Glas	<b>3,50</b>
<b>Heisse Schokolade</b> <sup>F</sup> <i>mit Milch hot chocolate with milk</i>	Glas	<b>3,50</b>
<b>Tee, verschiedene Sorten</b> <i>tea, several sorts</i>	Glas	<b>2,50</b>

# Bevande fredde

## Alkoholfreie Getränke - softdrinks

<b>Gerolsteiner</b>	Fl. 0,25l	<b>2,30</b>	Fl. 0,75l	<b>5,50</b>
<i>Mineralwasser mit Kohlensäure mineral sparkling water</i>				
<b>San Pellegrino</b>	Fl. 0,25l	<b>2,50</b>	Fl. 0,75l	<b>6,00</b>
<i>ital. Mineralwasser mit Kohlensäure italian mineral sparkling water</i>				
<b>Acqua Panna</b>	Fl. 0,25l	<b>2,50</b>	Fl. 0,75l	<b>6,00</b>
<i>stilles ital. Mineralwasser italian still mineral</i>				



# Bevande fredde

## Alkoholfreie Getränke - *softdrinks*

<b>Coca-Cola</b> <sup>2,11,16</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2,5,6,7,11,16</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Sprite</b> <sup>16</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Fanta Orange</b> <sup>2,3,15,16</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Spezi</b> <sup>2,3,11,15,16</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Fassbrause</b> <sup>2</sup>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,10,16</sup>			0,2l	2,80
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>10,16</sup>			0,2l	2,80
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>2,4,16</sup>			0,2l	2,80
<b>Apfelschorle</b> <i>apple spritzer</i>	0,2l	2,50	0,4l	3,90
<b>Apfelsaft</b> <i>apple juice</i>	0,2l	2,60	0,4l	4,00
<b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	0,2l	2,60	0,4l	4,00
<b>Kirschnektar</b> <i>cherry juice</i>	0,2l	2,60	0,4l	4,00
<b>Bananennektar</b> <i>banana juice</i>	0,2l	2,60	0,4l	4,00
<b>Malztrunk</b> <sup>A, 2</sup> <i>malt drink</i>			Flasche 0,33l	2,80

## Birre

### Bier - *beer*

<b>Bitburger Pilsner</b> <sup>A</sup>	0,3l	3,20	0,5l	4,50
<b>Alsterwasser</b>	0,3l	3,20	0,5l	4,50
Mischgetränk: Bier <sup>A</sup> mit wahlweise Fanta Orange <sup>2,3,15,16</sup> oder Sprite <sup>16</sup>				
<b>Bitburger 0,0% alkoholfreies Pils</b> <sup>A</sup> <i>alkoholfrei non-alcoholic beer</i>			Flasche 0,33l	3,20
<b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>A</sup> <i>dunkles Bier dark beer</i>			Flasche 0,33l	3,80
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b> <sup>A</sup> <i>Weissbier: Hefe non-alcoholic beer</i>			Flasche 0,5l	3,80
<b>Benediktiner Weizen</b> <sup>A</sup> <i>Weissbier: Kristall, Hefe, Hefe Dunkel</i> <sup>2</sup>			Flasche 0,5l	4,50

# Aperitivo

## Aperitif - Aperitifs

<b>Prosecco<sup>D</sup></b> italienischer Schaumwein, trocken <i>sparkling wine, dry</i>	0,1l	4,50
<b>Prosecco Aperol<sup>2, D</sup></b>	0,1l	5,50
<b>Aperol Spritz<sup>2, D</sup></b> Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,2l	6,50
<b>Hugo<sup>2,D</sup></b> Holunderblütensirup mit Prosecco, frische Minze und Soda	0,2l	6,50
<b>Crodino Spritz<sup>2,10,16</sup> Biondo</b> alkoholfrei <i>alcohol free</i>	0,2l	4,50
<b>Sanbittèr Spritz<sup>2,16</sup></b> alkoholfrei <i>alcohol free</i>	0,2l	4,50
<b>Fernet Branca/ Branca Menta</b>	2cl	3,00
<b>Amaro Averna</b>	2cl	3,50
<b>Ramazotti</b>	2cl	3,50
<b>Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry</b>	5cl	5,00
<b>Sherry Dry/ Medium/ Cream</b>	5cl	5,00
<b>Campari<sup>2</sup> Soda/ Orange</b>	4cl	6,50

# Liquori

## Likör - liqueurs

<b>Amaretto<sup>2</sup></b>	2cl	3,00
<b>Sambuca</b>	2cl	3,00
<b>Limoncello<sup>2</sup></b>	2cl	3,00
<b>Baileys Irish Cream<sup>2, 11, F</sup></b>	2cl	3,50

# Grappe

## Grappa - grappa

<b>Grappa della casa</b>	2cl	3,50
<b>Grappa Prosecco<sup>D</sup></b>	2cl	4,00
<b>Grappa Nardini</b>	2cl	5,00
<b>Grappa Vuisinar</b>	2cl	5,50
<b>Grappa Moscato</b>	2cl	6,00

# Distillati

Spirituosen - *spirits*

<b>Absolut Vodka</b>	2cl	3,50
<b>Vecchia Romagna<sup>2</sup></b>	2cl	3,50
<b>Rémy Martin V.S.O.P.<sup>2</sup></b>	2cl	4,50
<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<sup>D</sup></b> weiß, Perlwein, lieblich <i>white wine, mellow</i>	4,90	11,50
<b>Pinot Grigio Dolomiti IGT<sup>D</sup></b> weiß, <i>white wine, dry</i>	5,50	12,50
<b>Chardonnay Dolomiti IGT<sup>D</sup></b> weiß, trocken <i>white wine, dry</i>	5,50	12,50
<b>Grillo Sicilia D.O.C.<sup>D</sup></b> weiß, <i>white wine, dry</i>	5,90	12,90
<b>Weinschorle<sup>D</sup></b> Mineralwasser mit Weiss- / Rotwein <i>white wine spritzer / red wine spritzer</i>	5,00	
<b>Lambrusco Dolce Emilia IGT<sup>D</sup></b> rot, Perlwein, lieblich <i>red wine, mellow</i>	4,90	11,50
<b>Montepulciano d' Abruzzo D.O.C.<sup>D</sup></b> rot <i>red wine</i>	5,50	12,50
<b>Chianti D.O.C.<sup>D</sup></b> rot, trocken <i>red wine, dry</i>	5,50	12,50
<b>Nero d'Avola D.O.C.<sup>D</sup></b> rot, trocken <i>red wine, dry</i>	5,90	12,90
<b>Bardolino Chiaretto D.O.C.<sup>D</sup></b> rosé, trocken <i>rosé wine, dry</i>	5,50	12,50

# Champagner

<b>Moët &amp; Chandon Champagner<sup>D</sup></b> Champagner, brut	Flasche 0,75l	65,00
--	---------------	-------

# 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,  
4) mit Ingwerauszug, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam enthält  
eine Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam K, 8) Phosphat, 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

**Sole d'Oro**  
CUCINA ITALIANA

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



Irrtümer und Druckfehler vorbehalten, Abbildungen ähnlich.

2022 2.0