

ANTIPASTI | APPETIZERS

Bresaola bergamasca con misticanza e scaglie di Grana Padano Bergamasco cured beef with mixed salad and Grana Padano flakes 7	€ 15
Insalatona del Sole con misticanza, pomodorini, feta, noci, cetrioli e salsa yogurt Sole Salad with mixed salad, cherry tomatoes, feta, walnuts, cucumbers and yogurt sauce 7 8	€ 14
Antipasto della casa di salumi e formaggi del territorio (1-2-3 persone) Selection of local cured meats and cheeses 1 7 8 9	€ 14 - € 23 - € 32
Degustazione di formaggi del territorio con confettura e miele dei colli Local cheese tasting with jam and honey 7 8	€ 16
Verdure di stagione con formaggio Branzi FTB fuso al forno Seasonal vegetables with baked Branzi cheese 7	€ 15
Salmone marinato agli agrumi con salsa ponzu Citrus marinated salmon with ponzu sauce 4 6 9 12	€ 20

PRIMI | FIRST COURSES

Minestrone di verdure con crostini e cialde di Grana Padano Vegetable soup with croutons and Grana Padano crisps 1 7 9	€ 16
Casoncelli alla bergamasca con pancetta e salvia croccante Traditional Bergamo stuffed pasta 1 3 7 8 9 12	€ 17
La Carbonara del Sole Traditional carbonara pasta 1 3 7 9	€ 18
Risotto ai Funghi Porcini e Branzi FTB Risotto with Porcini Mushrooms and Branzi FTB 7 9*	€ 20
Garganelli romagnoli alle delizie di mare Romagnola garganelli with seafood delicacies 1 2 4 9 12*	€ 20
Rafioli Sant'Alessandro 1187 al burro versato Sant'Alessandro ravioli with melted butter 1 3 5 7 8 9 12	€ 20

SECONDI | SECOND COURSE

Coniglio alla bergamasca con polenta taragna Bergamo-style rabbit with taragna polenta 7 9 12	€ 23
Brasato al Valcalepio DOC con polenta taragna Beef braised in Valcalepio wine 7 9 12	€ 24
Fritto misto del Sole Mixed fried seafood 1 2 3 4 13 14*	€ 23
Trancio di salmone al forno con misticanza aromatica e dressing al balsamico Baked salmon fillet with aromatic mixed salad and balsamic dressing cream 4 12*	€ 23
Cotoletta orecchia di elefante con patate arrosto e maionese al lime Breaded veal cutlet with roasted potatoes 1 3 7	€ 35
Filetto di manzo alla griglia con patate arrosto Grilled beef fillet with roasted potatoes 6 12	€ 30

CONTORNI | SECOND COURSES

Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 10
Insalata mista (insalata misticanza, pomodori e finocchi croccanti) Mixed salad (mixed salad, tomatoes and crunchy fennel)	€ 9
Patatine fritte French fries 1*	€ 6
Patate al forno Roasted potatoes	€ 6
Polenta taragna Taragna polenta 7	€ 6
Funghi porcini Porcini mushrooms 7 9*	€ 10

MENU' PICCOLI | KIDS MENU'

Penne al pomodoro o al ragù Penne with tomato sauce or meat ragù 1 3 7 9 12*	€ 10
Lasagna alla bolognese Traditional meat lasagna 1 3 7 9 12*	€ 12
Cotoletta di pollo con patatine fritte Breaded chicken cutlet with French fries 1 3 7*	€ 10

DOLCI | DESSERT

Tiramisù Sole Style Homemade tiramisù 1 3 7 8*	€ 8
Sorbetto al limone Lemon sorbet 3 6 7 8*	€ 8
Trancio di cioccolato con confettura di albicocca e salsa ai frutti di bosco Chocolate slice with apricot jam and berry sauce 1 3 5 7 8*	€ 8
Tartelletta di pesca e amaretti con gelato fior di latte Peach and amaretti tart with fior di ice cream 1 3 5 7 8*	€ 8
Crema catalana con salsa ai frutti di bosco Catalan cream with berries 3 7*	€ 8

PIZZE

Margherita pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, basilico Tomato, mozzarella, basil 1 7	€ 10
Napoli pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies 1 4 7	€ 13
Prosciutto pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Tomato, mozzarella, cooked ham 1 7 12	€ 13
Diavola pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, salamino piccante Tomato, mozzarella, spicy salami 1 7	€ 13
Tonno pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, tonno Tomato, mozzarella, tuna 1 4 7	€ 13
Caprese pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, pomodorini, grana padano Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, grana padano 1 7	€ 13
Quattro Formaggi pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, formaggi Four cheese pizza 1 7	€ 13
Capricciosa pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, prosciutto, carciofi, olive, champignon Ham, artichokes, olives, mushrooms 1 7 12	€ 13
Calzone farcito pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, ricotta, prosciutto, carciofi, champignon Stuffed calzone 1 7 12	€ 13
Ortolana pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate Grilled vegetables 1 7*	€ 13
Americana pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte Sausage and fries 1 7*	€ 13
Frutti di Mare pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, frutti di mare, basilico Seafood pizza 1 2 4 7 14*	€ 14

PIZZE SPECIALI

Sole	€ 14
Pomodoro pelato italiano, mozzarella fior di latte, funghi porcini Italian peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, porcini mushrooms 1 7*	
Luna	€ 16
mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, confettura di fichi e glassa di aceto balsamico Fior di latte mozzarella, gorgonzola, walnuts, fig jam and balsamic glaze 1 7 8 12	
Argentina	€ 13
mozzarella fior di latte, cipolla rossa stufata e Grana Padano in cottura Fior di latte mozzarella, stewed red onion and Grana Padano cheese 1 7	
Sfiziosa	€ 16
Grana Padano in cottura, burrata, mortadella e granella di pistacchio Grana Padano cheese, burrata, mortadella, and chopped pistachios 1 7	
Extra bufala Extra bufala mozzarella 7	€ 3
Altri supplementi Other supplements	€ 1 € 3
COPERTO COVER CHARGE	€ 3,50

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentare chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENI:

1 Cereali-Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte-Lattosio 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Semi di sesamo 12 Solfiti 13 Lupini 14 Molluschi

*Per esigenze di mercato può trattarsi di alimento congelato o surgelato

Dear customer, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and beverages. We are ready to provide you with the best possible advice.

ALLERGENS:

1. Cereals - Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk - Lactose 8. Tree Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame Seeds 12. Sulphites 13. Lupins 14. Molluscs

*Due to market requirements, this may be frozen or deep-frozen food.

ACQUA & BIBITE | WATER & DRINKS

Acqua frizzante San Pellegrino (0,25l) Sparkling water San Pellegrino (0.25l)	€ 2,50
Acqua naturale o frizzante Bracca (0,75l) Still or sparkling water Bracca (0.75l)	€ 3
Bibita Soft drink	€ 3,50
Succo di frutta Fruit juice	€ 3,50

COCKTAILS

Spritz Aperol o Campari Hugo Americano	€ 9
Negroni Sbagliato	€ 10

VINO AL CALICE | WINE GLASS

Prosecco Valdobbiadene DOCG	€ 6
Franciacorta	€ 8
Champagne	€ 10
Bianco locale Local white	€ 6
Rosso locale Local red	€ 6
Rosso riserva locale Local red reserve	€ 7

BIRRE ARTIGIANALI | ARTISAN DRAUGHT BEERS

Otus B5 bionda (0,3l)	€ 6
Otus Red&go; rossa	€ 6
Menabrea bottiglia (0,33l)	€ 5
Birra analcolica (0,33l)	€ 5

LIQUORI | SPIRITS

Grappa	€ 5
Grappe speciali	€ 7
Amari Liquori	€ 5
Cognac Brandy Whisky Rum	€ 7 14
Caffè Espresso coffee	€ 2

INFORMAZIONI UTILI | USEFUL INFORMATION

Gentili Clienti, si informa che:

- Si consiglia la consumazione di almeno un piatto a persona
 - Non è possibile effettuare conti separati
- La richiesta di fattura e/o eventuali convenzioni devono essere comunicate prima del pagamento
- Gli ospiti dell'Hotel sono pregati di avvisare prima di richiedere il conto avendo diritto a 10% di sconto

Dear Customers, please be advised that:

- We recommend at least one dish per person.
 - Separate bills are not possible.
- Any request for an invoice and/or any special arrangements must be communicated before payment.
- Hotel guests are kindly requested to notify us before requesting the bill, as they are entitled to a 10% discount.