SOLOVINO

bistro e vini naturali

MENU

Tramezzini Special in stile "Veneziano Gourmet" - 2 pezzi - preparati espressi

TRAMEZZINI FILETTI DI TONNO, VERZA MARINATA (1,3,4) 10
Tramezzini Soft Sandwich Tuna fillet, pickled red Cabbage

TRAMEZZINI FORMAGGIO BRILLAT SAVARIN, FUNGHI, RUGHETTA SELVATICA (1, 3, 7) 10
Tramezzini Soft Sandwich Brillat Savarin cheese, Mushrooms, Wild Arugula

TRAMEZZINI CAMEMBERT, RADICCHIO ARROSTO, CIPOLLA GLASSATA (1, 3, 7) 10
Tramezzini Soft Sandwich Camembert Cheese, roast Red Radish, sweet caramel Onions

TRAMEZZINI BACCALA' MANTECATO (1, 3, 4) 10
Tramezzini Soft Sandwich Whipped Creamy Codfish

BABA GANOUSH (8, 11) 9
Aubergine caviar

HUMMUS DI BARBABIETOLE E CECI (8, 11) 9
Hummus Beetroot-Chickpeas

FAVE E CICORIA (8, 11) 10
Fava beans mashed with sauteed chicory

FUNGHI CARDONCELLI ARROSTO SU CREMA DI ZUCCA (8, 11) 11
Cardoncelli mushrooms with pumpkin cream

FRIGGITELLI ARROSTO SU HUMMUS DI CECI (11) 10
Sweet Peppers on fava bean cream

ZUPPA DI CAVOLO NERO CON CROSTINI DI PANE (1) 10
Black Cabbage soup with Toasted Bread

BACCALA' MANTECATO (4) 12
Whipped Creamy Codfish

ALICI DEL CANTABRICO E BURRO DI ALPEGGIO (1, 4, 7) 13
Cantabrian Anchovies marinated and Butter

CROSTINO POMODORI DOLCI ALLA VANIGLIA E PECORINO STAGIONATO (1, 7) 10
Toasted bread with Sweet Tomato in Vanilla-flavored olive oil with Pecorino Cheese

CROSTINO ALICI DEL CANTABRICO E RICOTTA DI CAPRA (1, 4) 10
Toasted bread with Anchovies and Ricotta Cheese

LASAGNA CARCIOFI E GRANA (1, 7) 12
Lasagna Artichoke and Grana cheese

MILLEFOGLIE DI MELANZANE 10
Millefeuille Aubergine with vegan ragoût

SELEZIONE DI FORMAGGI con marmellata artigianale (7) 15
Cheese pick of the day with craft jelly

Pane a lievitazione naturale (1) **2,5**
Sourdough Bread

Pane a lievitazione naturale + Olio EVO Le Quattro Volte (1) **4**
Sourdough Bread + Olive Oil "Le Quattro Volte"

Snacks

PATATAS NANAS ***Chips Artigianali Classic/Limone marinato/Rapa Rossa/ Peperone/Capperi/Aglio Nero Classic/Pickled Lemon/Red Beetroots/Red Pepper/Capers/Black Garlic*** **4**

PATATAS NANAS TARTUFO ***Truffle Chips*** **4,5**

TARALLI PUGLIESI (1,12) ***Taralli salty snacks*** **3**

OLIVE DEL GARGANO IN SALAMOIA NATURALE ***Natural pickled Olives*** **4**

***tutti prezzi indicati sono in Euro**

Drinks

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,5lt *Sparkling water*	**3**
ACQUA PANNA 0,5lt *Still water*	**3**
MOLE COLA 0,33lt *Italian Coke only natural aromas no additives*	**4**
SUCCO DI ARANCIA PLOSE 0,25lt *Orange Juice Bio*	**5**
LIMONATA PLOSE 0,25lt *Lemonade Bio*	**5**
ORANGE SUNSHINE FIZZ *Organic Orange Juice Fizzy Mocktail*	**8**

Cocktails / Spirits

VERMUT Le Quattro Volte	**5**
SPRITZ *Select Bitter + Prosecco Naturale*	**8**
SPRITZ PREMIUM Craft *Bitter Distillerie Capitoline + Prosecco Naturale*	**10**
LIQUIRIZIA SPRITZ *Licorice liquor Spritz*	**9**
LIMONCELLO SPRITZ *Lemon liquor Spritz*	**9**
GIN TONIC	**10**
RHUM & COLA *Barbancourt 8 ans*	**10**
LIMONCELLO PALLINI *shot*	**6**
AMARO	**7**
DISTILLATI DI FRUTTA / GRAPPA BRUNO PILZER	**8,5**

Birre Artigianali / Craft Beers

BIRRA DELL'EREMO - ZOE KELLER PILS 0,33 lt Lattina	**5**
BIRRA DELL'EREMO - ARIA SESSION IPA 0,33 lt Lattina	**6**
BIRRA DELL'EREMO - NEIPA 0,33 lt Lattina	**6,5**

Vini in Bottiglia - i prezzi esposti a scaffale si intendono per asporto

Sulle consumazioni al tavolo si applica Supplemento di €2,5 a persona per ogni bottiglia

Bottle Price list: Shelf Price is for Take-out only. Table service +€2,5 per person for each bottle

BOLLICINE *pet-nat, ancestral, champenois*

LENTICO 2022 MORANDIN (VENETO) **6,5**
(glera, verdiso, bianchetta)

GRIGIO 2022 MASSIMO COLETTI (VENETO) **7**
(pinot grigio)

CLOE 2021 PALAZZO TRONCONI (LAZIO) **8**
(lecinaro)

CHAMPAGNE PREMIER CRU 2021 PONSON (FRANCIA) **10**
(meunier, chardonnay, pinot noir)

BIANCO *white wines or light maceration*

FILARI MARGHERITA 2022 ALBERTO LOT (FRIULI VG) **7**
(bronner)

BIANCO DI AMPELEIA 2022 AMPELEIA (TOSCANA) **7**
(trebbiano, malvasia, ansonica)

GIUNCARO 2022 SANTA CATERINA (LIGURIA) **8**
(tocai, sauvignon)

ETNA BIANCO 2022 SRC (SICILIA) **8**
(carricante)

CHARDONNAY CÔTES DU JURA 2021 CAVEAU DU VAL DE L'AMOUR (FRANCIA) **10**
(chardonnay)

ORANGE *skin contact, long maceration white wines*

PURO 2022 LA VILLANA (LAZIO) **7**
(procanico)

IL TEMPO DEI SOGNI 2021 (EMILIA ROMAGNA) **8**
(malvasia di candia)

ALTOMARE 2020 BARRACO (SICILIA) **9**
(grillo)

TEMPESTA 2019 NIKOLAS JURETIC (FRIULI VG) **10**
(ribolla, tocai, malvasia)

ROSATO *rosé wines*

LAVIGNA 2022 TERRACANTA (LAZIO) **7**
(montepulciano, trebbiano, malvasia)

ROSSO *red wines*

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2024 CHÂTEAU CAMBON (FRANCIA) **6**
(gamay)

ROSSO TERRE SICILIANE 2023 HALARÁ (SICILIA) **7**
(parpato)

ROSSO PURO 2022 LA VILLANA (LAZIO) **7**
(grechetto rosso)

BLACK BABY 2022 BUTUL (SLOVENIA) **7,5**
(refosco)

VALDOVATO ROERO 2016 CASCINA FORNACE (PIEMONTE) **8,5**
(nebbiolo)

BARBARESCO 2020 CASCINA ROCCALINI (PIEMONTE) **13**
(nebbiolo)

LISTA ALLERGENI

IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, IL TITOLARE DI QUESTA AZIENDA È A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI PER FORNIRE INFORMAZIONI RELATIVE ALLA PRESENZA DI EVENTUALI ALLERGENI (PREVISTI DALL'ALLEGATO II) PRESENTI NEI PRODOTTI SOMMINISTRATI
22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43
(In vigore dal 13.12.2014)

ALLEGATO II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale
a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 ml/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi