



Ristorante Pizzeria Soladino

Vogliamo offrirvi una cucina che, nella sua semplicità, sia generosa, fresca e genuina, fatta soprattutto di prodotti di stagione e frutto della collaborazione con fornitori locali. Non abbiamo la pretesa di reinventare la tradizione, ma il desiderio di regalarvi un momento di convivialità, serenità e piacere.

Essendo voi i nostri primi ambasciatori, vi invitiamo a condividere con noi ogni impressione costruttiva, così da poter continuare a crescere insieme.

Il nostro è un lavoro artigianale, fatto a mano con passione da pochi talenti. Per questo vi invitiamo a vivere questo momento come un piccolo rito di calma: lasciatevi trasportare dal gusto, dalla compagnia e dal piacere di stare insieme, senza fretta.

Vi auguriamo buon appetito!

Estate 2026



Antipasti

	’	”
Dal buffet di insalate	8	12
Salametto nostrano, focaccia al rosmarino giardiniera di verdure "Annalisa"		10
Acciughe del mar Cantabrico, pane a cassetta artigianale e burro salato		14
Tartare di fassona con stracciatella, fiocchi croccanti di pomodoro e focaccina	22	32

Primi piatti fatti in casa da Annalisa

Gnocchi di patate con verdure estive croccanti pomodorini confit	22
Trofie al pesto alla genovese	23
Tagliatelle alla bolognese	23
Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare e pomodorini	29



Carni e pesci

Burger "Soladino" con sfilacciato di manzo formaggio fondente, insalata coleslaw e patate fritte	28
Guancette di manzo brasate al Merlot purea di patate e sedano rapa	29
Cordon Bleu (fesa di maiale) con patate al forno e verdure del giorno	32
Tagliata di manzo, burro alle erbe con patate al forno e verdure del giorno	35
Gamberoni Black Tigers alla griglia con couscous, maionese alla salsa di soia e wasabi	32

Specialità di stagione

Roast beef di manzo, rucola, salsa tartare	16	26
Vitello tonnato alla piemontese	18	28
Con aggiunta di patate fritte		+5



Piatti vegetariani

Tomino alla griglia con verdure del giorno e patate	24
Hamburger vegano di verdure e legumi, humus alla barbabietola, pomodoro, rucola e patate fritte	26

Per i bambini

Fino ai 12 anni compiuti

Spaghetti, penne o gnocchi al pomodoro o alla bolognese	12
Impanata con patate fritte	15
Tutte le pizze in formato "bambino"	-3

Dolci fatti in casa

Gelati e/o sorbetti fatti in casa	3
Panna cotta con cocktail al frutto della passione	8
Tiramisù	8
Crème brûlée	10
Formaggio a KMO	12



Pizze classiche

Ogni fine settimana vi proponiamo tutte le nostre pizze anche con impasto rustico alla farina ai cinque cereali di Altamura.
(supplemento 3.-)

Marinara Pomodoro, aglio, origano, olio evo	13
Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico, olio evo	15
Napoli Pomodoro, fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano	18
Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni, olive	20
Tonno e cipolle Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle rosse	18
Prosciutto e zola Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola	20
Quattro Stagioni Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive	22
Quattro formaggi bianca Fior di latte, gorgonzola, provola, scamorza affumicata	24
Calzone Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	20
Calzone farcito Pomodoro, fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto cotto	22



Le originali del Soladino

Focaccia vegana	22
Funghi, cipolla caramellata, rucola, pomodori secchi, glassa al balsamico	
Golosona	22
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, mascarpone, rucola	
Marinara sul lago	24
Pomodoro, scamorza affumicata, acciughe del Cantabrico, aglio nero	
Baquette (pizza chiusa)	24
Fior di latte, bufala, rucola, scaglie di grana, bresaola o prosciutto crudo	
Pistacchiosa	24
Pesto di pistacchio, fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, provolone del moncao	
Carbonara	24
Fior di latte, crema d'uovo, guanciale croccante, pecorino	



Pizze bianche

Radicchio e Gorgonzola	22
Fior di latte, radicchio rosso, gorgonzola dolce, noci	
Datterina	22
Fior di latte, crema di datterini gialli del Vesuvio, cipolla rossa, ricotta salata	
Mare	24
Fior di latte, rucola, carpaccio di spada, glassa al balsamico	
Norvegese	26
Fior di latte, salmone affumicato, mascarpone, scorza di limone	
Bell'Italia	26
Fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, bufala, scaglie di grana	

Pizze di stagione

Ligure	24
Fior di latte, pomodoro, carciofi, olive taggiasche, basilico	
Estiva rossa	22
Pomodoro, rucola, bresaola, scaglie di grana	

Su riservazione proponiamo pizze con impasto senza glutine e preparazioni realizzate con prodotti senza lattosio. Nonostante tutta la nostra attenzione, non possiamo garantire l'assenza assoluta di contaminazioni incrociate con prodotti contenenti glutine.

Supplemento ingredienti: CHF 2 - 5.- / per ingr.



Allergeni

Gentile ospite, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti invitiamo a chiedere informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande. Il nostro personale è a tua disposizione per offrirti la migliore assistenza e consigliarti in modo sicuro e appropriato.

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto cotto, cotto: Svizzera
Bresaola: Svizzera, Italia
Salame: Svizzera, Italia
Pollo: Italia, Slovenia, Svizzera
Manzo: Svizzera, Australia*, Italia
Agnello: Nuova Zelanda*
Cavallo: Argentina
Maiale: Svizzera
Vitello: Svizzera
Tacchino: Polonia, Svizzera
Lardo: Italia, Svizzera
Guanciale: Italia
Luganighetta: Svizzera, Italia
Frutti di mare: Italia, Equador, India, Marocco
Pane e pasticceria: Svizzera, Italia

* provenienti da metodi di allevamento non autorizzati in Svizzera. Può essere stato prodotto con sostanze (ormonali/non ormonali), come antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali

Tutti i prezzi sono indicati in CHF, IVA inclusa.