

T R A T T O R I A

SORANO

**FRÜHER WAR ALLES BESSER.
SOGAR ITALIEN WAR MEHR ITALIEN.**

Wir holen mit der Trattoria Sorano den romantischen Charme vergangener Zeiten zurück. Wir wollen Wein trinken und Pavarotti hören. Wir wollen Nudeln auf dem Teller und Schmetterlinge im Bauch. Wir wollen Pizza und Pesce bei Kerzenschein, karierte Tischdecken, Azzuro, Ti Amo & Volare: Eben die großen Emotionen, die unsere Cuori höher schlagen lassen!

CIAO, BELLA!

ANTIPASTI

Antipasti Misti (2 Personen) // 38

Antipasti Misti (4 Personen) // 70

Inklusive Pizza Pane al Rosmarino

Anelli di Calamari Fritti // 9

Frittierte Calamari-Ringe | Limettenmayonnaise

Parmigiana di Melanzane // 12

Aubergine | Tomatensoße | Knoblauchcrostini

Basilikum | Parmesan | Mozzarella | Limettensorbet

Carpaccio Filetto di Manzo // 16

Rinderfilet | Parmesan | Rucola | Zitrone | Olivenöl

Pinienkerne

Vitello Tonnato // 16

Kalbstafelspitz | Kapern | Sardellen | Thunfischsoße

Limette | Frisée | Brotchips

Ostriche Fresche

Frische Austern | Limette | Zitrone | Schalottenvinaigrette

3 Stück // 13,50

7 Stück // 30

Passend Dazu:

Etienne Crémant de Loire 0,75l // 38,00

Chenin Blanc - Chardonnay | Bouvet Ladubay | Val de Loire

Pizza Pane al Rosmarino // 6,50

Großes ofenfrisches Pizzabrot | Olivenöl | Rosmarin



TRATTORIA
SORANO

INSALATA

Insalata di Contorno (kl. Beilagensalat) // 6,50

Hausdressing (Erdbeer-Senf) | Balsamicodressing
Caesardressing

Rucola Salat // 8

Parmesan | Brotchips | Rote Zwiebeln | Pinienkerne
Kirschtomaten | Hausdressing (Erdbeer-Senf)

Insalata Mista // 11,50

Rote Beete | Chicorée | Rote Zwiebeln | Kirschtomaten
Kresse | Gem. Salat

mit Thunfisch // 16,50

Ei | Oliven | Sardellen | Kapern

Mozzarella e Pomodori // 15

Büffelmozzarella | Ochsenherztomaten | Basilikum
Pesto Genovese | Balsamicoreduktion | Olivenöl

Insalata Cesare // 17

Hähnchen | Romanasalat | Croutons | Parmesan
Sardellen | Kapern | Caesardressing

Extra Dressing // 1,50

Pizza Pane al Rosmarino // 6,50

Großes ofenfrisches Pizzabrot | Olivenöl | Rosmarin

P A S T A

Spaghetti Aglio e Olio // 9,50

Öl | Knoblauch | Peperoncino | Petersilie
mit Garnelen // 14,50

Penne all'Arrabbiata // 11

Tomatensoße | Knoblauch | Chili | Petersilie

Penne Pesto Genovese // 12

Basilikumpesto | Kirschtomaten
mit Garnelen // 16

Spaghetti Carbonara // 13,90

Frische regionale Eier | Parmesan | Guanciale | Pecorino
Schwarzer Pfeffer

Rigatoni al Ragú // 13,90

Tomaten | Hackfleisch | Parmesan | Petersilie

Lasagna Classica // 14,50

Hackfleisch | Hausgemachte Béchamelsoße | Parmesan

Gnocchi con Burro di Salvia // 15

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Salbeibutter | Parmesan
Radicchio | Pesto Rosso

Rigatoni Melanzane e Bufala // 15

Aubergine | Tomatensoße | Büffelmozzarella | Thymian
Basilikum



TRATTORIA
SORANO

PASTA

Rigatoni di Mare // 17

Tomatensoße | Thunfisch | Lachs | Polpo | Fenchelsamen

Rigatoni alla Zucca // 17

Kürbis | Milch | Zwiebeln | Rosmarin | Mandeln | Pecorino
Pancetta

Cacio e Pepe con Gamberi e Lime // 18

Spaghetti | Pecorino | Parmesan | Schwarzer Pfeffer
Limette | Garnelen

RISOTTO + POLENTA

Risotto allo Zafferano // 18

Safranrisotto | Gegrillte Ochsenherztomaten | Mandeln

mit Fischvariation // 23

Lachs | Calamari-Ringe | Wolfsbarsch | Tomate
Weißer Schaum

Polenta al Tartufo // 23

Getrübefelte Polenta | Wachtelbrust | Wachtelei
Parmesan | Lardo | Jus

Risotto Inchiostro di Seppia // 25

Sepiatinte | Polpo alla Plancia | Tomaten
Weißer Schaum (Fisch | Wein | Wurzelgemüse | Butter)

Glutenfreie Pasta: Spaghetti | Penne

SECONDI PIATTI

CARNE

Salsiccia al Finocchio // 12

Fenchelsalsiccia | Kartoffelpüree | Senf

Polpette Gratinare con Funghi e Sugo di Pomodoro // 17

Fleischbällchen | Tomatensugo | mit Käse überbacken
Waldpilze

Saltimbocca // 24

Kalbsschnitzel | Salbei | Serranoschinken | Kartoffelpüree
Kalbsjus | Zuckerschoten

Entrecôte 250g // 26

Entrecôte vom Rind | Kirschtomaten | Kartoffeln
Hausgemachte Kräuterbutter

PESCE

Pepata di Cozze al Vino Bianco // 15

Miesmuscheln in Weißweinsugo | Knoblauch | Chili
Petersilie | Schwarzer Pfeffer

Pepata di Cozze al Pomodoro // 15

Miesmuscheln in Tomatensoße | Knoblauch | Chili
Petersilie | Schwarzer Pfeffer

Polpo alla Plancia // 28

Oktopus vom Grill | Fenchelorangensalat | Kartoffeln
Orangenmayonnaise

Branzino // 28

Wolfsbarschfilet | Graupenrisotto | Kapern | Limette
Parmesan | Kerbel | Spinat
Weißer Schaum (Fisch | Wein | Wurzelgemüse | Butter)



TRATTORIA
SORANO

PIZZE CLASSICO

(Mit Tomatensoße und Mozzarella Fior di Latte)

Margherita // 10,50

Tomatensoße | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum

Tonno e Cipolla // 13,50

Thunfisch | Zwiebeln

Diavola // 13,50

Scharfe Salami | Zwiebeln | Schwarze Oliven

Calzone // 14

Kochschinken | Salami | Champignons

Vegetariana // 14

Gegrilltes Gemüse | Basilikum

Saporita // 14

Kochschinken | Gorgonzola | Champignons

Margherita di Bufala // 14,50

Büffelmozzarella | Basilikum

Capricciosa // 14,50

Kochschinken | Champignons | Artischocken | Oliven

Parma // 17

Rucola | Parmaschinken | Parmesan

PIZZE SPECIALE

Quattro Formaggi ohne Tomatensoße // 14
Gorgonzola | Parmesan | Schafskäse | Mozzarella

Melanzane e Bufala // 15
Tomatensoße | Mozzarella | Büffelmozzarella
Gebratene Auberginen | Basilikum

Verde ohne Tomatensoße // 15
Ricotta – Basilikum Pesto | Gegrilltes Gemüse
Parmesan | Mozzarella

Etna // 16,50
Tomatensoße | Mozzarella | Scharfe Salami | Paprika
Büffelmozzarella

Bombo // 16,50
Tomatensoße | Salsiccia | Mozzarella | Rucola
Karamellisierte rote Zwiebeln

Parma e Bufala // 17,50
Tomatensoße | Parmaschinken | Büffelmozzarella
Knoblauch | Basilikum

Pizza Pippo // 17,50
Ricotta – Basilikum Pesto | Kochschinken | Mozzarella
Getrocknete Tomaten | Balsamico Crème



TRATTORIA
SORANO

PIZZE SENZA MOZZARELLA

(Ohne Mozzarella Fior di Latte)

Focaccia Italiana ohne Tomatensoße // 9

Kirschtomaten | Rucola | Olivenöl | Parmesan

Vegana - vegan - // 11,50

Tomatensoße | Champignons | Artischocken | Oliven
Knoblauch

Caprese alla Vincenzo // 12,50

Tomatensoße | Kirschtomaten | Mozzarellakugeln
Knoblauch | Basilikum

Pizza di Mare // 13,50

Tomatensoße | Knoblauch | Marinierte Meeresfrüchte

Extra Zutaten

Knoblauchöl | Scharfes Öl // Gratis

Sardellen | Parmesan | Kapern | Pilze | Zwiebeln

Paprika | Kirschtomaten | Artischocken | Oliven // 2,50

Thunfisch | Salami | Scharfe Salami | Schinken | Feta

Gorgonzola | Rucola | Grillgemüse // 3,50

Parma | Büffelmozzarella | Salsiccia // 4,50

DESSERT

Tiramisú Classico // 8

Mascarpone | Ricotta | Sahne | Vanille | Eierlikör | Kaffee
Kaffeelikör | Rum | Amaretto | Zitrone

Tiramisú - ohne Alkohol - // 8

Mascarpone | Ricotta | Sahne | Vanille | Kaffee | Zitrone

Profiteroles al Cioccolato // 8

Windbeutel | Schokoladenfüllung

Torta Vegana - vegan - // 8,50

Schoko-Orangen-Kuchen | Mandeln | Hafermilch | Karamell

Tortino al Cioccolato con Semifreddo al Solero // 10

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
Halbgefrorenes Eis | Orange | Maracuja | Vanille
Sahne | Pfirsichlikör

Speculoos Mela e Mora // 11

Spekulatiusschnitte | Mascarpone | Ricotta | Sahne | Vanille
Eierlikör | Zimt | Brombeere | Apfel | Amaretto | Zitrone

Tagliere di Formaggio (Käseplatte) // 12

Pecorino Su Sardo | Scamorza | Taleggio | Feigensenf

Gelato // je Kugel 2,50

Vanille | Schokolade | Walnuss | Zitronensorbet
Mandarinensorbet (Alle Sorten Hausgemacht)
mit extra Sahne // + 0,80

Passend Dazu:

Malvasia Dessertwein 0,1 // 4



TRATTORIA
SORANO

S O F T D R I N K S

fritz-kola ^{1, 9} | **0,33l** // 3,80

fritz-kola ohne Zucker ^{1, 6, 9} | **0,33l** // 3,80

fritz-kola Zitrone ^{3, 7} | **0,33l** // 3,80

fritz-kola Orange ^{1, 3, 7, 9} | **0,33l** // 3,80

Paulaner Spezi ^{1, 3, 7, 9} | **0,33l** // 3,80

Saftschorle | **0,4l** // 4,80

Saft & Nektar | **0,2l** // 3,80

Orange | Traube | Johannisbeere | Maracuja | Apfel | Rhabarber

Tafelwasser | **0,4l** // 3,60

Tafelwasser | **0,75l** // 5,40

Aqua Morelli Mineralwasser | **0,75l** // 6,60

H E I ß G E T R Ä N K E

Espresso // 2,50

Espresso Doppio // 4,00

Espresso Macchiato // 2,80

Espresso Corretto (Grappa | Sambuca) // 4,80

Cafe Crema // 3,40

Cappuccino // 3,60

Latte Macchiato // 4,00

Heiße Schokolade // 4,20

Affogato // 5

Tasse Tee // 3,60

Diverse Sorten

Mit Hafermilch // + 0,50

APERITIF

Crodino - alkoholfrei - 1,9 | **0,1l** // 3,60

SanBitter - alkoholfrei - 1,9 | **0,1l** // 3,60

Glas Prosecco // 4,50

Aperol Spritz 1, 4, 9 // 7,50

Aperol | Prosecco | Sodawasser | Orange

Hugo // 7,50

Prosecco | Holundersirup | Sodawasser | Limette | Minze

Ramazotti Rosato Mio // 7,50

Ramazotti Rosato | Prosecco | Basilikum

Lillet Berry 3, 4, 9 // 7,90

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Waldbeeren

Maracuja Spritz // 7,90

Aperol | Prosecco | Maracujasaft | Orange

Limoncello Spritz // 8,50

Hausgemachter Limoncello | Prosecco | Zitrone

BIER

Chiemseer Hell vom Fass | **0,33l** // 3,40

Chiemseer Hell vom Fass | **0,5l** // 4,90

Radler | **0,5l** // 4,90

Lammsbräu Bio Pils | **0,33l** // 3,90

Lammsbräu Bio Pils - alkoholfrei - | **0,33l** // 3,90

Hopf Weizen | **0,5l** // 4,90

Hopf Weizen Alkoholfrei | **0,5l** // 4,90

Peroni | **0,33l** // 3,90



TRATTORIA
SORANO

OFFENE WEISSWEINE

Weinschorle	// 4,90 12 23
Vino della Casa Sodawasser	0,2l 0,5l 1l
Vino della Casa	// 7 17,50 33
Pino Grigio Cavazza Venetien	0,2l 0,5l 1l
Custoza	// 8 19 28,50
Custoza Cantina di Custoza Venetien	0,2l 0,5l 0,75l
Rimini 73' Trattoria Sorano	// 8 19 28,50
Weißburgunder Riesling Sauvignon Blanc Manz Rheinhessen	0,2l 0,5l 0,75l
Lugana DOC	// 8,80 22 33
Lugana Cascina Albarone Lombardei	0,2l 0,5l 0,75l

OFFENE ROTWEINE

Vino della Casa	// 7 17,50 33
Cabernet Sauvignon Cavazza Venetien	0,2l 0,5l 1l
Chianti	// 7 17,50 33
Chianti Terra Soprana Toskana	0,2l 0,5l 1l
Appassimento	// 7 17,50 26
Appassimento Cantina di Negra Venetien	0,2l 0,5l 0,75l
Montepulciano d'Abruzzo	// 7 17,50 26
Montepulciano Cantina Tollo Abruzzen	0,2l 0,5l 0,75l
Primitivo Puglia Mandorla IGT	// 8,80 22 33
Primitivo Mondo del Vino Apulien	0,2l 0,5l 0,75l

OFFENE ROSÉ

Vino della Casa Rosato

// 7 | 17,50 | 33

Merlot – Pino Noir – Raboso
Villa Santa Flavia | Venetien

0,2l | 0,5l | 1l

FLASCHENWEINE WEISS

Nachschlag – Bright Side of Life | 0,75l // 27

Riesling – Scheurebe | Winzerhof Stahl | Franken
Hellgelb, aromatisch-frisch, leicht und unbeschwert.

Sauvignon Blanc Suade Trevenzie | 0,75l // 28

Sauvignon Blanc | Astoria | Venetien
*Angenehm trocken mit eleganter Fruchtsäure und
zartem Schmelz.*

Riesling Einblick No.1 | 0,75l // 28

Riesling | Weingut Köwerich | Rheinland – Pfalz
Spritzig, harmonisch und fruchtig im Abgang.

Chardonnay Estro | 0,75l // 29

Chardonnay | Astoria | Venetien
Elegant und würzig, gelbfruchtig und komplex.

Love & Respect | 0,75l // 29

Weissburgunder – Rivaner – Scheurebe | Weingut Manz
Reinhessen
Gehaltvoller, saftiger Weißwein Cuvée.

„Limne“ Lugana DOC | 0,75l // 36

Trebbiano | Tenuta Rovaglia | Lombardei
*Florales Bukett, Aromen von Apfel und Mirabelle sowie
fein eingebundener Säure.*



TRATTORIA
SORANO

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo di Manduria Ghenos | 0,75l // 30

Primitivo | Torrento | Apulien

Duft nach Orangenschale und Amarena Kirsche. Üppiger Geschmack mit dichten Tanninen.

Santagostino | 0,75l // 39

Cuvée di Nero d'Avola – Syrah | FIRRARITO | Sizilien

Vielfältige Aromen von Kirschen, Zwetschgen, Rhabarber und Gewürzen. Zarte, dennoch komplexe Tannine.

Cicogna DOC | 0,75l // 49

Cabernet | Cavazza | Venetien

Dunkler Rubin. Tiefgründig, kleine rote Früchte und Gewürze. Im Mund satt und samtig. Elegante Tannine. Langer Nachhall.

Sonoro Bolgheri Superiore | 0,75l // 84

Merlot | Ceralti | Toskana

Dunkle, reife Beeren. Samtige Tannine und wunderschöne Eleganz mit langem Finale.

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante | 0,75l // 28

Giera | Cavazza | Venetien

Feiner, zarter Gaumen, mittlerer Körper mit leicht süßem Abgang und eine hartnäckige, feinkörnige Perlage

Etienne Crémant de Loire // 38,00

Moët & Chandon | 0,75l // 95

Moët & Chandon | 1,5l // 195

Moët & Chandon Rosé | 0,75l // 105

Veuve & Clicquot | 0,75l // 95

SPIRITUOSEN

Hausgemachter Limoncello | 2cl // 4,60

Frangelico | 2cl // 3,90

Martini (Bianco, Rosato, Rosso 4) | 5cl // 4,90

Ramazotti | Ramazotti Sour | 2cl // 4,50

Averna | Averna Sour | 2cl // 4,50

Fernet Branca | Fernet Menta | 2cl // 4

Pastis (Pernod | Ricard) | 2cl // 4,80

Amaro Montenegro | 2cl // 4,50

Vecchio Amaro del Capo | 2cl // 4,50

Vecchio Romagna Brandy | 2cl // 5,50

Sambucca | Sambucca Café 2cl // 4,20

Grappa Nonino Barrique 1.4 | 2cl // 5,50

Grappa OF Amarone Barrique 1.4 | 2cl // 8,90

Williams Birne | 2cl // 4,90

Streuvados | Obstbrand Holzfass | 2cl // 4,90

Brennerei Kriechenbauer | Störnstein

Tequila Agavita 1 | 2cl // 4,50

Glenmorangie | Whiskey 1 | 2cl // 7,90

Lagavullin | Whiskey 1 | 2cl // 8,90

Zacapa | Rum 1 | 2cl // 6,90



TRATTORIA
SORANO

LONGDRINKS

Gin Tonic ⁹ | 4cl

Bombay // 9 | Tanqueray // 10 | Hendricks // 11,50

Gin Mare ⁹ | 4cl // 12

Gin Mare | Tonic Water | Rosmarin

Negroni // 9,90

Gin | Wermut | Campari | Dash O-Saft

Campari Soda // 6,90

Campari Orange ¹ // 8,00

Cuba Libre ¹ | 4cl // 9,50

Cuba Libre 7 Anos ¹ | 4cl // 12

Brandy di Mele ¹ | 4cl // 7,50

Vecchio Romagna | Soda | Limette | Apfelsaft

Weitere Longdrinks auf Anfrage.

Deklaration der Zusatzstoffe für Getränke:

1. Farbstoff
2. Konservierungsmittel
3. Antioxidationsmittel
4. Schwefel / Sulfite
5. Süßstoff
6. Aspartam: enthält eine Phenylalaninquelle
7. Stabilisator
8. Koffein
9. Chinin

Bitte beachten Sie, dass alle Weine und weinhaltigen Getränke Sulfate enthalten.



—
TRATTORIA
SORANO

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne bei unserem Team.

Bitte beachten Sie, dass alle Weine und weinhaltigen Getränken Sulfite enthalten.

Alle Preise in Landeswährung und inklusive Mehrwertsteuer.



TRATTORIA
SORANO

Landshuter Straße 19 | Instagram: @soranoregensburg

Tel.: 0941 / 60 09 22 61