

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 (4 Personen)** // 52 (vegetarisch // 40)

**Antipasti Misti (6 Personen)** // 79

Inklusive frischem Pizza Pane al Rosmarino

**Pizza Pane al Rosmarino** // 7,90

Großes ofenfrisches Pizzabrot | Olivenöl | Rosmarin

**Bruschetta Tri Colore** // 11

Tomate | Zwiebel | Knoblauch | Basilikum | Parmesan  
Rotes Pesto | Grünes Pesto | Frisches Ciabatta Brot

**Fritto Misto** // 12

Frittierte Calamari-Ringe | Baby Oktopus | Sardellen  
Garnelen | Limettenmayonnaise

**Parmigiana di Melanzane** // 14

Aubergine | Tomatensoße | Mozzarella | Basilikum  
Parmesan

**Carpaccio Filetto di Manzo** // 18

Rinderfilet | Parmesan | Rucola | Zitrone | Olivenöl  
Pinienkerne

**Vitello Tonnato** // 18

Kalbstafelspitz | Kapern | Sardellen | Thunfischsoße  
Limettenfilets | Brotchips



TRATTORIA  
SORANO

**INSALATA**

**Insalata di Contorno (kl. Beilagensalat) // 7,50**

Hausdressing (Erdbeere – süßer Senf),  
Balsamicodressing oder Caesardressing

**Caprese di Bufala // 12**

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Olivenöl  
Pesto Genovese | Balsamicoreduktion

**Insalata Mista // 12**

Gem. Salat | Chicorée | Gurke | Karotte | Kirschtomaten  
Kresse

**Straccetti di Pollo // 18**

Gem. Salat | Hähnchen | Sesam | Honig  
Aceto Balsamico | Chicorée | Balsamicodressing

**Extra Dressing // 1,80**

**Pizza Pane al Rosmarino // 7,90**

Großes ofenfrisches Pizzabrot | Olivenöl | Rosmarin

---

## P A S T A

---

### **Spaghetti Aglio e Olio // 11,80**

Öl | Knoblauch | Peperoncino | Petersilie  
**mit Garnelen // 16,80**

### **Penne Arrabbiata // 13,20**

Tomatensoße | Knoblauch | Chili | Petersilie

### **Penne Pesto Genovese // 14**

Basilikumpesto | Kirschtomaten | Zitrone | Knoblauch  
**mit Garnelen // 19**

### **Spaghetti Carbonara // 16**

Frische regionale Eier | Parmesan | Guanciale | Pecorino  
Schwarzer Pfeffer

### **Rigatoni al Ragú // 16**

Tomaten | Hackfleisch | Parmesan | Petersilie

### **Lasagna Classica // 16**

Hackfleisch | Hausgemachte Béchamelsoße | Parmesan

### **Rigatoni Melanzane e Bufala // 17**

Aubergine | Tomatensoße | Büffelmozzarella | Thymian  
Basilikum

### **Cacio e Pepe con Gamberi e Lime // 19**

Spaghetti | Pecorino | Parmesan | Schwarzer Pfeffer  
Limette | Garnelen

**Glutenfreie Pasta: Spaghetti | Penne**



---

TRATTORIA  
SORANO

---

**SECONDI PIATTI**

---

**VEGETARIANO**

**Formaggio Caprino** - vegetarisch - // 17

Ziegenkäse | Honig | Glasierter Chicorée | Kartoffeln  
Walnuss | Birne | Balsamicoreduction

---

**CARNE**

**Saltimbocca** // 29

Kalbsschnitzel | Serrano Schinken | Zuckerschoten |  
Kartoffelpüree | Salbei | Kalbsjus

**Filetto di Manzo** // 33

Argentinisches Rinderfilet | Kirschtomaten | Kartoffeln  
Kräuterbutter | Kalbsjus

---

**PESCE**

**Salmone alla Plancia** // 27

Lachs | Gemüse der Saison | Kartoffeln

**Polpo alla Plancia** // 29,90

Oktopus | Kartoffeln | Fenchelorangensalat

---

---

## PIZZE CLASSICHE

---

(Mit Tomatensoße und Mozzarella Fior di Latte)

### **Margherita** // 13

Tomatensoße | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum

### **Vegetariana** // 15,50

Gegrilltes Gemüse | Basilikum

### **Tonno e Cipolla** // 16

Thunfisch | Zwiebeln

### **Diavola** // 16

Scharfe Salami | Zwiebeln | Schwarze Oliven

### **Pizza Giorgio** // 16

Ananas | Schinken

### **Calzone** // 16,50

Kochschinken | Salami | Champignons

### **Saporita** // 16,50

Kochschinken | Gorgonzola | Champignons

### **Margherita di Bufala** // 17

Büffelmozzarella | Basilikum

### **Capricciosa** // 17

Kochschinken | Champignons | Artischocken | Oliven

### **Parma** // 19

Rucola | Parmaschinken | Parmesan

**Mehr Sorano Pizza auf der nächsten Seite**



---

TRATTORIA  
SORANO

**PIZZE SPECIALE**

**Quattro Formaggi** - ohne Tomatensoße - // 16,50  
Gorgonzola | Parmesan | Schafskäse | Mozzarella

**Melanzane e Bufala** // 18  
Tomatensoße | Mozzarella | Büffelmozzarella  
Gebratene Auberginen | Basilikum

**Verde** - ohne Tomatensoße - // 18  
Ricotta – Basilikumpesto | Mozzarella  
Gegrilltes Gemüse | Parmesan

**Etna** // 19  
Tomatensoße | Mozzarella | Scharfe Salami | Paprika  
Büffelmozzarella

**Bombo** // 19  
Tomatensoße | Mozzarella | Salsiccia  
Rucola | Karamellisierte rote Zwiebeln

**Parma e Bufala** // 20  
Tomatensoße | Mozzarella | Parmaschinken  
Büffelmozzarella | Knoblauch | Basilikum

**Pizza Pippo** - ohne Tomatensoße- // 20  
Ricotta – Basilikum Pesto | Mozzarella | Kochschinken  
Getrocknete Tomaten | Balsamico Crème

**Pizza Lucifero** (sehr scharf) // 21  
Tomatensoße | Mozzarella |  
N´Duja (scharfe, kalabrische Streichsalami)  
Scharfe Salami | Schwarze Oliven  
Karamelisierte Zwiebel | Büffelmozzarella | Chiliöl

**Mehr Sorano Pizza auf der nächsten Seite**



## PIZZE SENZA MOZZARELLA

(Ohne Mozzarella Fior di Latte)

**Focaccia Italiana** - ohne Tomatensoße - // 11

Kirschtomaten | Rucola | Olivenöl | Parmesan

**Vegana** - vegan - // 14

Tomatensoße | Champignons | Artischocken | Oliven  
Knoblauch

**Caprese alla Vincenzo** // 14,50

Tomatensoße | Kirschtomaten | Mozzarellakugeln  
Knoblauch | Basilikum

**Pizza di Mare** // 16

Tomatensoße | Knoblauch | Marinierte Meeresfrüchte

### Extra Zutaten

Knoblauchöl   Scharfes Öl   Olivenöl	// Gratis
Sardellen   Kapern   Pilze   Zwiebeln	// 1,50
Paprika   Parmesan   Artischocken   Oliven	// 2,00
Kirschtomaten   Rucola	// 2,50
Thunfisch   Salami   Scharfe Salami   Schinken	// 3,00
Feta   Grillgemüse	// 3,00
Gorgonzola	// 3,50
Büffelmozzarella   Salsiccia	// 4,00
Parma	// 5,00



TRATTORIA  
SORANO

**DESSERT**

**Panna Cotta** // 7,50

Sahne | Zucker | Vanille | Milch | Erdbeergelee

**Tortino al Cioccolato** // 8,50

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern  
**mit hausgemachtem Vanilleeis** // 10,90

**Tiramisú Classico** // 8,50

Mascarpone | Ei | Kaffee | Sahne | Grappa

**Frutti di Bosco** // 8,50

Mascarponecrème | Frische Beeren | Waldbeerenkonfitüre

**Gelato** // je Kugel 2,90

Vanille | Schokolade | Zitronensorbet

**Passend Dazu:**

**Malvasia Dessertwein 0,1** // 5

## SOFTDRINKS

fritz-kola <sup>1, 9</sup> | **0,33l** // 4,50

fritz-kola ohne Zucker <sup>1, 6, 9</sup> | **0,33l** // 4,50

fritz-kola Zitrone <sup>3, 7</sup> | **0,33l** // 4,50

fritz-kola Orange <sup>1, 3, 7, 9</sup> | **0,33l** // 4,50

Paulaner Spezi <sup>1, 3, 7, 9</sup> | **0,33l** // 4,50

Saftschorle | **0,4l** // 5,40

Saft & Nektar | **0,2l** // 4,00

Orange | Traube | Johannisbeere | Maracuja | Apfel | Rhabarber

Tafelwasser | **0,4l** // 4,30

Tafelwasser | **0,75l** // 6,40

Aqua Morelli Mineralwasser | **0,75l** // 7,50

## HEIßGETRÄNKE

Espresso // 2,50

Espresso Doppio // 4,80

Espresso Macchiato // 3,00

Espresso Corretto (Grappa | Sambuca) // 5,70

Cafe Crema // 4

Cappuccino // 4,50

Latte Macchiato // 4,80

Heiße Schokolade // 5

Affogato // 6

Tasse Tee // 4,20

Diverse Sorten

Mit Hafermilch // + 0,60



TRATTORIA  
SORANO

**A P E R I T I F**

**Crodino** - alkoholfrei - 1,9 | **0,1l** // 4,30

**SanBitter** - alkoholfrei - 1,9 | **0,1l** // 4,30

**Glas Prosecco** // 5,00

**Aperol Spritz** 1, 4, 9 // 8,50

Aperol | Prosecco | Sodawasser | Orange

**Hugo** // 8,50

Prosecco | Holundersirup | Sodawasser | Limette | Minze

**Ramazotti Rosato Mio** // 8,50

Ramazotti Rosato | Prosecco | Basilikum

**Lillet Berry** 3, 4, 9 // 8,90

Lillet Blanc | Russian Wild Berry | Waldbeeren

**Maracuja Spritz** // 8,90

Aperol | Prosecco | Maracujasaft | Orange

**Limoncello Spritz** // 8,90

Hausgemachter Limoncello | Prosecco | Zitrone

**B I E R**

**Chiemseer Hell** vom Fass | **0,33l** // 4

**Chiemseer Hell** vom Fass | **0,5l** // 5,30

**Radler** | **0,5l** // 5,30

**Lammsbräu Bio Pils** | **0,33l** // 4,60

**Lammsbräu Bio Pils** - alkoholfrei - | **0,33l** // 4,60

**Hopf Weizen** | **0,5l** // 5,50

**Hopf Weizen Alkoholfrei** | **0,5l** // 5,50

**Peroni** | **0,33l** // 4,50

## OFFENE WEISSWEINE

---

**Weinschorle** // 5,20 | 13 | 24  
Vino della Casa | Sodawasser 0,2l | 0,5l | 1l

**Vino della Casa** // 7,50 | 18 | 35  
Pino Grigio | Cavazza | Venetien 0,2l | 0,5l | 1l

**Custoza** // 9 | 22,50 | 33  
Custoza | Cantina di Custoza | Venetien 0,2l | 0,5l | 0,75l

**Rimini 73' Trattoria Sorano** // 9 | 22,50 | 33  
Weißburgunder | Riesling | Sauvignon Blanc 0,2l | 0,5l | 0,75l  
Manz | Rheinhessen

**Lugana DOC** // 9 | 22,50 | 33  
Lugana | Cascina Albarone | Lombardei 0,2l | 0,5l | 0,75l

## OFFENE ROTWEINE

---

**Vino della Casa** // 7,50 | 18 | 35  
Cabernet Sauvignon | Cavazza 0,2l | 0,5l | 1l  
Venetien

**Chianti** // 7,50 | 18 | 35  
Chianti | Terra Soprana | Toskana 0,2l | 0,5l | 1l

**Appassimento** // 9 | 22,50 | 33  
Appassimento | Cantina di Negra 0,2l | 0,5l | 0,75l  
Venetien

**Montepulciano d'Abruzzo** // 9 | 22,50 | 33  
Montepulciano | Cantina Tollo 0,2l | 0,5l | 0,75l  
Abruzzen

**Primitivo Puglia Mandorla IGT** // 9,50 | 23 | 34  
Primitivo | Mondo del Vino | Apulien 0,2l | 0,5l | 0,75l



---

TRATTORIA  
SORANO

**OFFENE ROSÉ**

**Vino della Casa Rosato**

// 7,50 | 18 | 35

Merlot – Pino Noir – Raboso  
Villa Santa Flavia | Venetien

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

**FLASCHENWEINE WEISS**

**Nachschlag – Bright Side of Life | 0,75l // 29**

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

**Sauvignon Blanc Suade Trevenzie | 0,75l // 31**

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

**Riesling Einblick No.1 | 0,75l // 31**

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

**Chardonnay Estro | 0,75l // 31**

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

**Love & Respect | 0,75l // 31**

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

**„Limne“ Lugana DOC | 0,75l // 39**

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

---

## FLASCHENWEINE ROT

---

**Primitivo di Manduria Ghenos | 0,75l // 41**

Primitivo | Torrovento | Apulien

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

**Santagostino | 0,75l // 42**

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

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

**Cicogna DOC | 0,75l // 42**

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 // 79**

Merlot | Ceralti | Toskana

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

---

## SCHAUMWEIN

---

**Prosecco Spumante | 0,75l // 32**

Giera | Cavazza | Venetien

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

**Etienne Crémant de Loire // 45**

**Moët & Chandon | 0,75l // 105**

**Moët & Chandon | 1,5l // 220**

**Moët & Chandon Rosé | 0,75l // 120**

**Veuve & Clicquot | 0,75l // 109**



---

TRATTORIA  
SORANO

**SPIRITUOSEN**

**Hausgemachter Limoncello** | 2cl // 4,50

**Frangelico** | 2cl // 4

**Martini (Bianco, Rosato, Rosso 4)** | 5cl // 5,80

**Ramazotti | Ramazotti Sour** | 2cl // 4,90

**Averna | Averna Sour** | 2cl // 4,90

**Fernet Branca | Fernet Menta** | 2cl // 4,90

**Pastis (Pernod | Ricard)** | 2cl // 4,90

**Amaro Montenegro** | 2cl // 4,90

**Vecchio Amaro del Capo** | 2cl // 4,90

**Vecchio Romagna Brandy** | 2cl // 6,50

**Sambucca | Sambucca Café** 2cl // 4,90

**Grappa Nonino Barrique** 1,4 | 2cl // 6,50

**Grappa OF Amarone Barrique** 1,4 | 2cl // 10,50

**Williams Birne** | 2cl // 5,50

**Streuvados | Obstbrand Holzfass** | 2cl // 5,50

Brennerei Kriechenbauer | Störnstein

**Tequila Agavita** 1 | 2cl // 5

**Glenmorangie** | Whiskey 1 | 2cl // 9

**Lagavullin** | Whiskey 1 | 2cl // 9,50

**Zacapa** | Rum 1 | 2cl // 7,90



## LONGDRINKS

---

### **Gin Tonic** 9 | 4cl

Bombay // 10,50 | Tanqueray // 11 | Hendricks // 13,50

### **Gin Mare** 9 | 4cl // 14,50

Gin Mare | Tonic Water | Rosmarin

### **Negroni** // 12

Gin | Roter Wermut | Campari | Dash O-Soft

### **Campari Soda** // 8

**Campari Orange** 1 // 9,50

### **Cuba Libre** 1 | 4cl // 11,40

**Cuba Libre 7 Anos** 1 | 4cl // 14,40

**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