

## Aperitivi – Aperitif

<b>Aperitivo Girasole*</b>	0,1 l	€ 4,20
<b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 3,90
<b>Prosecco Aperol*</b>	0,1 l	€ 4,20
<b>Aperol Spritz*</b>	0,25l	€ 5,50
<b>Campari Soda*</b>	0,2 l	€ 4,20
<b>Campari Orange*</b>	0,2 l	€ 4,50
<b>Martini Bianco, Rosso oder Rosé</b>	0,2 l	€ 3,50
<b>Sanbitter (alkoholfrei)*</b>	0,1 l	€ 4,50



## Minestre – Suppen

<b>Crema di pomodoro</b> Tomatencremesuppe	€ 4,50
<b>Minestrone</b> mit Gemüse	€ 4,80
<b>Stracciatella alla romana</b> Eierpflaumensuppe	€ 4,00

## Antipasti – Vorspeisen

<b>Carpaccio Cipriani</b> mit Rucola und Parmesan	€ 9,20
<b>Carpaccio di Salmone</b> mit Lachs, Shrimps, Rucola und rosa Pfeffer	€ 9,00
<b>Antipasto della Casa</b>	€ 9,20
<b>Caprese</b> mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	€ 7,80



\* mit Farbstoffen

## Pasta – Nudelgerichte

extra Parmesan € 1,50

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** € 6,50  
mit Knoblauch, Extravergine Olivenöl, und Peperoncino - scharf

**Spaghetti Carbonara** € 7,90  
Mit Speck, Ei und Sahne

**Spaghetti Bolognese** € 8,20  
mit Hackfleisch und Tomatensauce

**Spaghetti Girasole** € 8,70  
mit Kalbsfleisch, Erbsen, Zwiebeln und Parmesan

**Spaghetti Gamberi e Funghi** € 8,90  
mit Krabben und Pilzen in Aurorasauce

**Spaghetti frutti di mare** € 9,50  
mit Meeresfrüchten

**Tagliatelle al Salmone** € 9,10  
mit Lachs, rosa Pfeffer, Lauchzwiebel, Sahne und Cognac

**Penne Arrabbiata** € 7,50  
mit Tomatensauce und Knoblauch – scharf

**Penne ai Quattro Formaggi** € 8,20  
mit vier verschiedenen Käsesorten

**Tortellini al Forno** € 8,90  
mit Bolognesesauce, Erbsen, Champignons, Vorderschinken\*\*  
und gekochtem Ei – überbacken

**Gnocchi alla Sorrentina** € 8,40  
mit Aurorasauce und Mozzarella

**Gnocchi ai Porcini** € 9,50  
mit Steinpilzen

**Lasagne al Forno** € 8,50  
Nudelblätter mit Hackfleisch, Tomaten- und Béchamelsauce - überbacken

**Tagliolini con Scampi** € 12,50  
mit Scampi

\*\* mit Antioxidantien



## **Carni – Fleischgerichte**

Alle Fleischgerichte werden nach Belieben entweder mit Tagesbeilage oder mit einem kleinen Salat serviert.

<b>Scaloppina ai Funghi Misti</b> Kalbsmedaillons mit Pilzmischung	€ 14,50
<b>Scaloppina al Senape</b> Kalbsmedaillons mit Champignons, Zwiebeln, Sahne und Senf	€ 15,80
<b>Scaloppina al Tartufo</b> Kalbsmedaillons mit Trüffelcreme und Speck	€ 15,80
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	€ 15,80
<b>Costata di Manzo alla Griglia</b> Hochrippe vom Rind ohne Knochen vom Grill	€ 17,80
<b>Costata di Manzo ai Porcini</b> Hochrippe vom Rind ohne Knochen mit Steinpilzen	€ 19,00
<b>Filetto alla Griglia</b> Rinderfilet vom Grill	€ 21,00
<b>Filetto al Pepe Verde</b> Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer und Bratensauce	€ 22,50



## **Formaggio – Käse**

<b>Formaggio Misto Piccolo</b> Kleiner Käseteller	€ 6,50
<b>Formaggio Misto Per DUE</b> Großer Käseteller für zwei Personen	€ 10,50

## Pesce – Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat serviert.

<b>Baby-Calamari alla Griglia</b> Babytintenfische vom Grill	€ 14,80
<b>Anelli di Calamari Girasole Art</b> Calamariringe mit Kapern, Oliven, Pilzen und Tomaten	€ 15,50
<b>Salmone alla Griglia</b> Lachs vom Grill	€ 15,50
<b>Scampi alla Griglia</b> Riesengarnelen vom Grill	€ 21,50
<b>Misto Pesce alla Griglia</b> gemischter Fischteller vom Grill	€ 21,50
<b>Scampi Diavola</b> Riesengarnelen scharf mit leichter Tomatensauce	€ 21,00



## Insalate – Salate

<b>Insalata Verde</b> grüner Salat	€ 3,60
<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat	€ 4,40
<b>Insalata Pomodori e Cipolla</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,40
<b>Insalata Nizzarda</b> mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven*, Artischocken und Zwiebeln	€ 8,50
<b>Insalata Girasole</b> mit Mozzarella, gekochtem Ei, Parmaschinken und Parmesan	€ 9,00
<b>Insalata di Rucola</b> mit Rucola, Tomaten und Parmesan	€ 6,50
<b>Insalata Cesare</b> Gemischter Salat mit Putenstreifen und Mais	€ 9,20

\* geschwärzt



# La vera Pizza Italiana

## ca. Ø 32 cm

Unsere Pizzen werden mit hochwertigem Mehl hergestellt  
und  
im Steinofen gebacken

<b>Margherita</b> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 6,80
<b>Salame</b> mit Salami	€ 7,50
<b>Funghi</b> mit Pilzen	€ 7,60
<b>Prosciutto</b> mit Vorderschinken**	€ 7,60
<b>Tricolore</b> mit Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	€ 8,20
<b>Napoli</b> mit Sardellen, Kapern, Oliven* und Knoblauch	€ 8,20
<b>Regina</b> mit Vorderschinken** und Pilzen	€ 8,10
<b>Vegetaria</b> mit verschiedenem Gemüse	€ 8,50
<b>Quattro Stagioni</b> mit Vorderschinken**, Pilzen, Oliven* und Peperoni	€ 8,50
<b>Capricciosa</b> mit Vorderschinken**, Pilzen, Oliven*, Artischocken und Peperoni	€ 8,80
<b>Gorgonzola e Spinaci</b> mit Gorgonzola und Spinat	€ 9,20
<b>Diavola</b> mit Pilze, Paprika und scharfer Salami	€ 8,70



\* geschwärzt \*\* mit Antioxidantien

<b>Calzone</b> mit Vorderschinken** und Pilzen	€ 8,20
<b>Marinara</b> mit Meeresfrüchten und Knoblauch	€ 8,50
<b>Quattro Formaggi</b> mit vier Käsesorten	€ 8,60
<b>Tonno</b> mit Thunfisch, Zwiebeln	€ 8,70
<b>Rustica</b> mit Salami, Pilzen und Peperoni	€ 8,50
<b>Girasole</b> mit Shrimps, Pesto, Knoblauch und frischen Tomaten	€ 9,00
<b>Parma</b> mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 9,50
<b>Siciliana</b> mit gegrillten Auberginen, frischen Tomaten und Knoblauch	€ 7,90
<b>Calabrese</b> mit Salsiccia und Brokkoli	€ 8,40
<b>Porcini</b> mit Steinpilzen, frischen Tomaten und gehobeltem Parmesan	€ 9,40
<b>Trentina</b> mit Speck und Kartoffeln – ohne Tomatensauce	€ 8,50
<b>Pizza della Casa</b> mit Kartoffeln, Trüffel-Öl, Speck und Zwiebeln	€ 8,90
<b>Pizza Salmone</b> mit Lachs, Zucchini und grünem Pfeffer	€ 9,20
<b>Pizza Pescatore</b> mit Lachs, Thunfisch, Sardellen, Krabben, Knoblauch ohne Käse	€ 10,50



alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Oregano und Mozzarella belegt  
allg. extra Zutaten € 0,80 – Parmaschinken € 1,50 – Gorgonzola oder Parmesan € 1,50  
Falls eine Pizza auf 2 Teller serviert werden soll, berechnen wir einen Zuschlag von € 1,00  
\*\* mit Antioxidantien

## Dessert

Hausgemachte Tiramisù	€ 4,80
Tartufo	€ 4,50
Profiteroles - 3 Stück	€ 4,50
Hausgemachte Panna Cotta	€ 4,50
Misto di Dessert	€ 6,80



## Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso	€ 2,00
Espresso doppio	€ 2,60
Espresso corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 3,20
Tasse Tee	€ 2,00



## Birre - Biere

<b>Helles</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Helles klein</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 1,80</b>
<b>Helles alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Hefeweißbier naturtrüb vom Fass</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Hefeweißbier dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Hefeweißbier leicht</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Hefeweißbier alkoholfrei</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Dunkelbier</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Radler</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Russen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Cola-Weizen</b> <sup>(1,2,3,4)</sup>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,30</b>

## Bevande analcoliche – Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>(1,2,3,4)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Coca Cola light</b> <sup>(1,2,3,4,5,6)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Fanta</b> <sup>(1,2)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Cola – Fanta</b> <sup>(1,2,3,4)</sup>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>(2)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 1,40</b>
<b>Spezi</b> <sup>(1,2,3,4)</sup>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Acqua San Pellegrino/ Panna</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Acqua San Pellegrino/ Panna</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>Acqua San Pellegrino/ Panna</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,20</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Kirschschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Traubenschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Maracujaschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Mangoschorle</b>	<b>0,4 l</b>	<b>€ 3,20</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(2,4)</sup>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,50</b>

1) mit Farbstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) mit Süßungsmittel  
6) enthält eine Phenylalaninquelle



## **Vini sfusi rossi – rote Ausschankweine**

<b>Chianti IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Merlot IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Lambrusco IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Rosé IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Girasole rosso DOP</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,10</b>
<b>Girasole rosé DOP</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,50</b>

## **Vini sfusi bianchi – weiße Ausschankweine**

<b>Trebbiano IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Pinot Grigio IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Chardonnay IGT</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Lugana DOC</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Girasole bianco DOP</b>	<b>0,25 l</b>	<b>€ 6,10</b>

## **Liquori – Spirituosen**

<b>Amaro Averna</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Amaro del Capo</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Grappa</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Stock 84</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Vecchia Romagna Brandy</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Amaretto</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Sambuca</b>	<b>2 cl</b>	<b>€ 3,00</b>

Sehr geehrte Gäste,  
wir hoffen, dass Ihnen unsere Speisen schmecken werden,  
zu welchen wir Ihnen einen unserer erlesenen Weine  
oder ein leckeres Paulaner-Bier  
empfehlen  
und wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

Guten Appetit

Ihr Girasole – Team