

Aperitivi – Aperitif

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

Minestre – Suppen

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

Antipasti – Vorspeisen

Carpaccio Cipriani mit Rucola und Parmesan	€ 9,20
Carpaccio di Salmone mit Lachs, Shrimps, Rucola und rosa Pfeffer	€ 9,00
Antipasto della Casa	€ 9,20
Caprese 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.

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



Formaggio – Käse

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

Pesce ±Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat serviert.

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

Insalate ±Salate

Insalata Verde grüner Salat	8,60
Insalata Mista gemischter Salat	14,40
Insalata Pomodori e Cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln	14,40
Insalata Nizzarda mit Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven*, Artischocken und Zwiebeln	18,50
Insalata Girasole mit Mozzarella, gekochtem Ei, Parmaschinken und Parmesan	19,00
Insalata di Rucola mit Rucola, Tomaten und Parmesan	16,50
Insalata Cesare Gemischter Salat mit Putenstreifen und Mais	19,20

* geschwärzt

La vera Pizza Italiana

ca. Ø 32 cm

Unsere Pizzen werden mit hochwertigem Mehl hergestellt
und
im Steinofen gebacken

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



* geschwärzt ** mit Antioxidantien

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

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

Bevande analcoliche – Alkoholfreie Getränke

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

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

Vini sfusi rossi – rote Ausschankweine

Chianti IGT	0,25 l	€ 4,50
Merlot IGT	0,25 l	€ 4,50
Montepulciano d’Abruzzo IGT	0,25 l	€ 4,50
Lambrusco IGT	0,25 l	€ 4,50
Rosé IGT	0,25 l	€ 4,50
Girasole rosso DOP	0,25 l	€ 6,10
Girasole rosé DOP	0,25 l	€ 6,50

Vini sfusi bianchi – weiße Ausschankweine

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

Liquori – Spirituosen

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

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