

## 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

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> mit Knoblauch, Extravergine Olivenöl, und Peperoncino - scharf	€ 6,50
<b>Spaghetti Carbonara</b> Mit Speck, Ei und Sahne	€ 7,90
<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleisch und Tomatensauce	€ 8,20
<b>Spaghetti Girasole</b> mit Kalbsfleisch, Erbsen, Zwiebeln und Parmesan	€ 8,70
<b>Spaghetti Gamberi e Funghi</b> mit Krabben und Pilzen in Aurorasauce	€ 8,90
<b>Spaghetti frutti di mare</b> mit Meeresfrüchten	€ 9,50
<b>Tagliatelle al Salmone</b> mit Lachs, rosa Pfeffer, Lauchzwiebel, Sahne und Cognac	€ 9,10
<b>Penne Arrabbiata</b> mit Tomatensauce und Knoblauch – scharf	€ 7,50
<b>Penne ai Quattro Formaggi</b> mit vier verschiedenen Käsesorten	€ 8,20
<b>Tortellini al Forno</b> mit Bolognesesauce, Erbsen, Champignons, Vorderschinken** und gekochtem Ei – überbacken	€ 8,90
<b>Gnocchi alla Sorrentina</b> mit Aurorasauce und Mozzarella	€ 8,40
<b>Gnocchi ai Porcini</b> mit Steinpilzen	€ 9,50
<b>Lasagne al Forno</b> Nudelblätter mit Hackfleisch, Tomaten- und Béchamelsauce - überbacken	€ 8,50
<b>Tagliolini con Scampi</b> mit Scampi	€ 12,50

\*\* 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.

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

<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>Ramazotti</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