

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

** 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	€ 15,50
Scaloppina al Senape Kalbsmedaillons mit Champignons, Zwiebeln, Sahne und Senf	€ 16,80
Scaloppina al Tartufo Kalbsmedaillons mit Trüffelcreme und Speck	€ 16,80
Saltimbocca alla Romana Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei	€ 16,80
Costata di Manzo alla Griglia Hochrippe vom Rind ohne Knochen vom Grill	€ 18,80
Costata di Manzo ai Porcini Hochrippe vom Rind ohne Knochen mit Steinpilzen	€ 19,80
Filetto alla Griglia Rinderfilet vom Grill	€ 21,50
Filetto al Pepe Verde Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer und Bratensauce	€ 23,00



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	€ 15,80
Anelli di Calamari Girasole Art Calamariringe mit Kapern, Oliven, Pilzen und Tomaten	€ 15,80
Salmone alla Griglia Lachs vom Grill	€ 16,50
Scampi alla Griglia Riesengarnelen vom Grill	€ 21,50
Misto Pesce alla Griglia gemischter Fischteller vom Grill	€ 21,50
Luccio Prosecco e Gamberini Zander mit Prosecco und Krabben	€ 17,00



Insalate – Salate

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

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
Ramazotti	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