

Ristorante "Ai Girasoli"

In ottemperanza al Regolamento UE n del 2011 Vi informiamo che nei piatti da noi preparati potrebbe esserci presenza dei seguenti ingredienti (allergeni) che possono provocare intolleranze o allergie:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio);
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂; Lupino e prodotti a base di lupino*;
13. Molluschi e prodotti a base di mollusco*.

*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.

Qualora alcuni ingredienti dei nostri piatti non fossero da Voi tollerati a causa di allergie, intolleranze alimentari o semplicemente non fossero di Vostro gradimento siete pregati di segnalarlo in anticipo al personale di sala.

Il nostro personale di sala è a Vostra disposizione per ogni informazione circa la presenza dei sopraelencati allergeni nei piatti del nostro menù. Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria; alcuni nostri piatti possono essere prodotti con un mix di ingredienti freschi, ingredienti acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria e ingredienti surgelati all'origine. Per le varianti delle pizze, il prezzo di ogni ingrediente in aggiunta a richiesta può variare secondo qualità. Per ogni richiesta potete rivolgervi al personale di sala. Siamo spiacenti, ma, nostro malgrado, per motivi legati alle normative igienico-sanitarie e di responsabilità civile e penale, non possiamo servire alimenti portati da Voi anche se prodotti da gastronomie, pasticcerie o laboratori regolarmente autorizzati.

Antipasti di Mare

Gran Crudo

Raw Fish

18,00

Polpo grigliato con Verdure di Stagione al Vapore

grilled Octopus with seasoned Vegetables steamed

11,00

Insalata tiepida di Calamari, Carciofi e Zenzero

Warm Salad of Squids, Artichokes and Ginger

10,00

Bis di Tartare (Tonno e Ricciola)

Bis Tartare (Tuna and Yellowtail)

13,00

Salmone cotto a freddo sotto Sale alle Erbe Provenzali

Salmon with Erbs

10,00

Misto fritto pastellato

Mixed fried fish

10,00

*tutti i piatti possono contenere peperoncino, pepe o altre spezie. Comunicare subito le intolleranze al personale

Antipasti di Terra

Antipasto Rustico (min. 2 pers.)

Appetizer with Cold cuts, Cheese and Vegetables
(12,00 a persona)

Selezione di Cinta senese e Pecorino Locale

Cold Cuts of Cinta senese Pork selection and Local Pecorino Cheese
13,00

Crostone al Lardo di Cinta senese e Pecorino fresco

Bruschetta with Lard of Cinta senese and Pecorino Cheese
8,00

Carpaccio di Manzo con Carciofi e scaglie di Grana

(Beef Carpaccio with Artichokes and Grana Cheese)
10,00

Pecorino fritto in Pastella con Miele e Tartufo nero

Fried Pecorino Cheese with Honey and black Truffle
8,00

Verdure di stagione in Tempura

Mix of fried Vegetables in Tempura
8,00

Primi Piatti di Mare

*Pasta fresca fatta in Casa (Homemade Pasta)

Paccheri all 'Astice

Paccheri with red Lobster

13,00

*Spaghetti neri con Ricciola, Gamberi rossi e Pomodorini

Black Spaghetti with Yellowfish, Red Shrimps and Fresh Tomato

12,00

*Tagliolini con Vongole e Porcini

Tagliolini with Clams and Porcini Mushrooms

11,00

*Gnocchi alla Pescatora

Gnocchi with Seafruits

11,00

*Pici con Tonno fresco Calamari e Carciofi

Pici with Tuna and Calamary and Artichokes

11,00

Risotto alla crema di Scampi

Scampi cream Rice

11,00

Risotto con Calamari, Carciofi e Pecorino Fresco

Rice with Calamari, Artichokes and fresh Pecorino cheese

11,00

Primi Piatti di Terra

*Pasta fresca fatta in Casa (Homemade Pasta)

Paccheri alla Carbonara con Tartufo Nero

Paccheri Carbonara with Black Truffle

12,00

*Pappardelle con Salsiccia e Carciofi

Pappardelle with Sausage and Artichokes

10,00

*Gnocchi con N'Duja e Gorgonzola dolce

Gnocchi with N'Duja hot Salam and sweet Gorgonzola Cheese

9,00

*Pici al Ragù di Cinta senese

Pici with Cinta senese Pork Ragout

10,00

*Tagliolini ai Funghi Porcini

Tagliolini with Porcini Mushroom

9,00

Risotto con Carciofi

Rice with Artichokes

10,00

Risotto con Funghi Porcini e Salsiccia

Rice with Porcini Mushroom and Sausage

10'00

Secondi di Mare

Pescato del giorno:

Al Sale	5,00 (100 gr)
Alla griglia	4,50 (100 gr)
Al forno con Patate e Verdure	5,50 (100 gr)

Trancio di Ricciola al Vino bianco e Rosmarino con Crema di Patate

Yellowfish fillet with white Wine, Rosemary and Potatoes Cream
17,00

Frittura di Gamberi e Calamari

Fried Calamari and Shrimps
14,00

Frittura di Paranza

Mixed of fried fish
15,00

Grigliata mista

(Calamari, Gamberoni, Scampi, trancio di Pesce)
Mixed grilled
16,00

Tagliata di Tonno ai 3 pepi

Sliced Tuna Steak with 3 Pepper
16,00

Secondi di Terra

Fiorentina

4,50 (100 gr.)

Bistecca di Manzo alla griglia

Grilled Beef Steak

4,00 (100 gr.)

Tagliata di Manzo ai Funghi Porcini

Sliced Beef Steak with Porcini Mushroom

17,00

Tagliata di Manzo con Rucola, Grana e Pomodorini

Sliced Beef Steak with Rocked, Grana and fresh Tomato

15,00

Filetto di Manzo al Pepe Verde

Fillet Beef Steak with green Pepper and cooking cream

17,00

Trippa alla Romana

Tripe with Tomato, Mint, Mirepoix and Roman Pecorino Cheese

12,00

Vitella arrosto con Carciofi

Roast Veal with Artichokes

14,00

Contorni

Patate arrosto (Roasted Potatoes) 4,00

Insalata mista (Mix Salad) 4,00

Patate fritte (French fried Potatoes) 4,00

Cicoria o Spinaci saltati o all'agro (Sautèed or Boiled Chicory or Spinach) 4,00

Verdure grigliate (Grilled Vegetables) 4,00

Carciofi alla romana (2 pz.) (Artichokes cooked in pot with herbs) 6,00

Carciofi Fritti (Fried Artichokes) 6,00

Antipasti Pizzeria

Crocchette di Patate (Potatoes croquette) 4,00

Filetti di Baccalà (Fried Codfish) 5,00

Fritto misto (Variety of fried) 6,00

Olive Ascolane (Fried Olives) 4,00

Bruschetta al Pomodoro (Tomato Bruschetta) 5,00

Misto Bruschette (Variety of Bruschette) 6,00

Pizza

*solo a cena (just for dinner)

Margherita (Pomod. Mozzarella, Basilico)	6,00
4 Salumi (Pomod. Mozzarella, Wurstel, Salame picc. Salsiccia, Prosciutto Cotto)	8,00
Primavera (Pomod. Mozzarella, Rucola, Grana, Prosciutto Crudo, Pomodorini)	7,50
Vegetariana (Pomod. Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni)	7,00
Diavola (Pomod. Mozzarella, Salame piccante)	6,50
Capricciosa (Pomod. Mozz, Champignon, Carciofini, Uovo, Olive, Pr. Crudo)	6,50
Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Alici, Capperi, Origano)	6,00
Calabrese (Pomod. Mozzarella, 'Nduja, Provola Affumicata)	7,50
Salsiccia e N'Duja (Pomod. Mozzarella, 'Nduja, Salsiccia e Cipolla)	7,50
Speck e Scamorza (Pomod. Mozzarella, Speck, Scamorza)	7,00
4Stagioni (Pomod. Mozzarella, P.Cotto, Funghi, Carciofini, Olive nere)	6,50
Boscaiola (Pomod. Mozzarella, Porcini, Salsiccia)	8,00
Tedesca (Pomod. Mozzarella, 'Wurstel e patatine fritte)	7,50
Parmigiana (Pomod. Mozzarella, Melanzane, grana e basilico)	7,50
Bismarck (Pomod. Mozzarella, p. cotto e uova all'occhio di bue)	7,50
Tirolese (Pomod. Mozzarella, Speck e Mascarpone)	7,50
Carciofi e Peperoni (Pomod. Mozzarella, carciofi, olive e peperoni)	7,50
Salsiccia e Stracchino (Pomod. Mozzarella, Salsiccia e Stracchino)	7,50

Pizza Bianca (Ciaccino)

Bresaola (Mozzarella, Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana)	7,50
Porcini e Tartufo (Mozzarella, Porcini, Tartufo)	8,50
Bufalina (Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico)	7,50
4Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Hemmentaler)	7,00
Caprese (Mozzarella, Pomodoro a fette, Fior di Latte, Basilico)	7,00
Carbonara (Mozzarella, Pancetta, uova a occhio di bue, parmigiano)	7,50
Tartufo e Speck (Mozzarella, tartufo e speck)	8,00
Salmone e Rucola (Mozzarella, Salmone e rucola)	8,00

Salame piccante e Peperoni (Mozzarella, Peperoni e salame piccante)	7,50
Carciofi Freschi, Gorgonzola e Crudo (Mozzarella carciofi, zola, crudo)	7,50

Focacce (Pizza bianca senza Mozzarella)

Crudo, Tartufo e Bufala	8,50
Pachino, Funghi, Olive, Basilico	7,00
Rucola, Bufala, Pomodorini e Cipolla	7,50

Calzoni 8,00

Bombolone (Salsiccia, P.cotto, Funghi, Carciofini, Gorgonzola)
Classico (Prosciutto cotto, Mozzarella)
Estremo (Salame piccante, Cipolla, Nduja, Mozzarella)

Schiacciata Ripiena 9,00

Cotto, Funghi e Mozzarella
Salame Piccante, gorgonzola e Mozzarella
Speck Provola affumicata e Mozzarella
Cicoria, Salsiccia e Mozzarella

Bevande

Acqua 75cl	2,00
Birra Ichnusa 66cl	3,50
Birra Ichnusa alla spina piccola 20cl	3,00
Birra Ichnusa alla spina media 40cl	4,00
Lattine	2,50

Caffè	1,50
Cappuccino	2,00
Orzo	2,00
Tè	2,50

Amari e Distillati

Amari	2,50
Grappe	da 3,00 a 5,00
Rum	da 4,00 a 5,00
Whiskey	da 4,00 a 5,00