

# 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, 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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub>;
- 13) Lupino e prodotti a base di lupino\*;
- 14) 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.



***Seguitemi sulle Pagine Facebook & Instagram "AiGirasoli"  
Sempre Gradita una Vostra Recensione***

***Password WiFi: aigirasoli74***

# Antipasti di Mare

## Appetizers of Fish

### Gran Crudo

Raw Fish

18,00

### Tartare di Tonno

Tuna Fish Tartare

13,00

### Insalata tiepida di Calamari, Carciofi e Zenzero

Warm Salad of Squids, Artichokes and Ginger

10,00

### Polpo grigliato con Crema di Patate

grilled Octopus with potatoes cream

10,00

### Salmone cotto a freddo sotto Sale Aromatizzato al Pompelmo

#### Rosa

Salmon with pink grapefruit

10,00

### Vellutata di Ceci, Gamberi e Baccalà

cream of chickpeas, shrimps and cod

10,00

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

# Antipasti di Terra

Appetizers of Meats

Raviolone fritto con Speck, Carciofi, e salsa di Gorgonzola  
dolce

Fried ravioli with speck artichokes, with gorgonzola sauce  
9,00

**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  
12,00

**Bruschettona al Lardo di Cinta Senese e Pecorino al Tartufo**

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

**Verdure di stagione in Pastella**

Mix of fried Vegetables in Batter  
8,00

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

# **Primi Piatti di Mare**

## **First plat of Fish**

\*Pasta fresca fatta in Casa (Home made Pasta)

### **Paccheri all 'Astice**

Paccheri with red Lobster

13,00

### **\*Agnolotti di patate e Gamberi rossi con burrata e Pomodorini**

Potato tortelli with red prawns, burrata and tomatoes

12,00

### **\*Tagliolini Vongole e Porcini**

Tagliolini with Clams and Porcini Mushrooms

11,00

### **\*Gnocchi alla Crema di Scampi**

Gnocchi with Prawns cream

11,00

### **\*Bavette Nere Seppie e Broccoli**

Bavette Nere with Cuttlefish and Broccoli

11,00

### **Risotto alla Pescatora**

Rice with seafruits

11,00

### **Pici Cozze & Pecorino**

Pici with mussels and pecorino cheese

11,00

### **Risotto con Carciofi, Calamari e Pecorino Fresco**

Rice with Artichokes, squid and Pecorino Cheese

10,00

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

# Primi Piatti di Terra

## First Plat of Meet

\*Pasta fresca fatta in Casa (Homemade Pasta)

### Paccheri alla Gricja & N'Duja

Paccheri with gricja e n'duja,

10,00

### \*Pappardelle con Broccoli, Pancetta croccante e scaglie di Pecorino

Pappardelle with broccoli, crispy pancetta and flakes of pecorino cheese

9,00

### \*Ravioli di Manzo con Carciofi, Burrata e Tartufo

Beef ravioli with artichokes, burrata and truffle

11,00

### \*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 e Pecorino Fresco

Rice with Artichokes and Pecorino Cheese

10,00

-----

### Zuppa Del Giorno

soup of the day

8,00

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

# **Secondi di Mare**

Seconds plat of Fish

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)

## **Frittura Mista di Pesce**

Mixed of fried fish

15,00

## **Grigliata mista**

(Calamari, Gamberoni, Scampi, trancio di Pesce)

Mixed grilled

16,00

## **Baccala alla Mediterranea in Tegame**

Bown Mediterranean Baccala

15,00

## **Tagliata di Tonno al Pepe Verde**

Sliced Tuna Steak with Green Pepper

16,00

-----

## **Zuppetta di Mare**

soup of fish the day

15,00

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

## **Secondi di Terra**

Seconds plat of meet

**Fiorentina**

4,50 (100 gr.)

**Bistecca di Manzo alla griglia**

Grilled Beef Steak

4,00 (100 gr.)

**Tagliata con fonduta di Pecorino e Tartufo**

Meet with pecorino cheese fondue and truffle

17,00

**Filetto di Manzo ai 3 Pepi**

Fillet Beef Steak with three Pepper

17,00

**Vitella Arrosto ai Funghi Porcini**

Roast Veal with Porcini Mushroom

14,00

**Agnello con carciofi al tegame**

lamb with artichokes

14,00

## **Contorni**

**Patate arrosto (Roasted Potatoes) 4,00**

**Insalata mista (Mix Salad) 4,00**

**Patate fritte ( French fried Potatoes) 4,00**

**Verdure di Stagione saltate o all'agro (Sautéed 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

## Appetizers of Fish

### 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

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

# 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, Provolone Affumicata)	7,50
Salsiccia e N'Duja (Pomod. Mozzarella, 'Nduja, Salsiccia e Cipolla)	7,50
4 Stagioni (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
Salsiccia e Stracchino (Pomod. Mozzarella, Salsiccia e Stracchino)	7,50

## Pizza Bianca (Ciaccino)

Porcini e Tartufo (Mozzarella, Porcini, Tartufo)	8,50
Bufalina (Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico)	7,50
4 Formaggi (Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Emmentaler)	7,00
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

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

## **Calzoni 8,00**

### Bombolone

(Salsiccia, P.cotto, Funghi, Carciofini, Gorgonzola)

### Classico

(Prosciutto cotto, Mozzarella)

### Estremo

(Salame piccante, Cipolla, 'Nduja, Mozzarella)

## **Schiacciata Ripiena 9,00**

### Classicona

(Cotto, Funghi e Mozzarella)

### Saporita

(Salame Piccante, gorgonzola e Mozzarella)

### Affumicata

(Speck Provola affumicata e Mozzarella)

### Bella Coppia

(Broccoli, Salsiccia e Mozzarella)

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

## 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

## Bar

Caffè	1,50
Caffè Decaffeinato	2,00
Cappuccino	2,00
Orzo	2,00
Tè	2,50
Infusi Vari	3,50
Camomilla	2,50

## Amari e Distillati

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