

Antipasti

Cappesante Dorate, Gazpacho di Pomodorini e Fragole, Pistacchi e caviale Keta
Gazpacho of small tomatoes and strawberries, sauteed scallops, pistachio and Keta caviar
Gazpacho mit Tomaten und Erdbeeren, sautierte Jakobsmuscheln, Pistazien und Keta Kaviar

€ 20,00

Polipo Arrostito alla Paprika Dolce e crema di Topinambur
Braised Octopus with Topinambur cream, end sweet Paprika
Geschmorte Krake mit Topinambur Kreme,

€ 20,00

Tartare di Tonno con Brodetto freddo di Mela verde e Sedano, Composta di Chillì
Tuna e tartare with green Apple and celery sauce with chilli jam
Thunfischtartare mit grünem Apfel und Selleriebrühe mit Chili-Kompot

€ 18,00

Bresaola Artigianale di Filetto di Fassona Piemontese con Burratina e Olio Aromatico
Dry-salted beef with burrata-mozzarella and aromatic oil
Bündner Fleisch mit Burrata-Mozzarella und aromatisiertem Öl

€ 18,00

Tartare di Filetto di Fassona con Maionese alla Senape, Tartufo nero e Cialda di Mais
Beef Tartare with mustard, black truffle and corn waffle
Rindfleischtartare mit Senf, schwarzer Trüffel und Maiswaffel

€ 18,00

Selezione di Foie Gras con Frutta caramellata, Carote allo Zenzero e Pan Brioche
Selection of Foie Gras with caramelized fruit, ginger carrots and sweet bread
Auswahl an verschiedene Foie Gras mit glasierten Früchten, Möhren mit Ingwer und süßem Brot

€ 16,00

Tortino di Parmigiano con Fonduta e Funghi di Stagione
Parmesan cheese pie with season mushrooms
Parmesan Käse-Törtchen mit Pilzen

€ 16,00

Antipasto Rustico della Casa
Mixed hors d'oeuvre of the House
Gemischte Vorspeise des Hauses

€ 24,00

Selezione di Formaggi Italiani Artigianali con Confetture Caserecce
Selection of cheese and homemade jams
Auswahl an Käse und Hausgemachten Konfitüren

€ 22,00

Caprese con Mozzarella di Bufala

€ 14,00

Le Pizze Contemporanee

Contemporanea 1

Salsa di Pomodoro fresco, Mozzarella di Bufala, olio all' Origano
Fresh tomato, buffalo's mozzarella, and oregano oil
Frische Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Oregano Öl

€ 8,00

Contemporanea 2

Salsa di Pomodorini Datterino, Burrata Pugliese, Olio all'Origano
Tomato sauce, Burrata mozzarella from Puglia, Oregano oil
Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Origano Öl

€ 8,00

Primi Piatti di Pasta Fresca

Spaghettoni alla Chitarra con Scampi, Gamberoni, Astice e Pomodorini Confit
Spaghettoni with Scampi, King Prawns, Lobster and Tomatoes
Spaghettoni mit Scampi, Riesengarnelen, Hummer und Tomaten

€ 24,00

Ravioloni di Capesante e Gamberi Fatti in Casa con Burro allo Champagne e salsa al Caviale Keta
Ravioli filled with scallops and prawns with champagne butter and Keta caviar Sauce
Ravioli mit Füllung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce

€ 22,00

Tagliolini al Ragù di Lago, Pomodori e Olive Taggiasche
Tagliolini with lake fish ragout and olives
Tagliolini mit Gardasee Fisch ragout und Oliver

€ 16,00

Maccheroncini Caserecci con Crema di Pomodorini Datterino e Stacciatella di Burrata
Homemade maccheroncini with small tomato cream and Burrata
Hausgemachte Maccheroncini mit Sauce aus Kleinen Tomaten und Burrata

€ 16,00

Tagliatelle con Ragù di Agnello Scozzese profumato alla Menta
Tagliatelle with Scottish lamb ragout with mint
Tagliatele mit schottischem Lamm-Ragout mit Minze

€ 16,00

Ravioli con Ragù di Anatra, Foie Gras e la sua Salsa
Ravioli filled with duck ragout, foie gras and its sauce
Ravioli mit Entenfüllung, Foie Gras und Sauce

€ 18,00

Spaghetti Cacio e Pepe con Perlage di Tartufo Nero
Spaghetti with cheese, pepper and black truffle pearls
Spaghetti mit Kaese, Pfeffer und Perlen aus schwarzer Trüffel

€ 18,00

Caramelle di Burrata con Burro di Malga, Nocciole e Tartufo Estivo
Burrata filled pasta with hazel-nut butter and summer truffle
Burrata-Teigtaschen mit Haselnußbutter und Sommer Trüffel

€ 18,00

Contemporanea 3

Salsa di Pomodoro Datterino Stracciatella Pugliese, Tartufo Nero, Noci, Bresaola di Fassona, Olio del Garda
Tomato sauce, Stracciatella Mozzarella, Black truffle, nuts, Dry Salted Beef, Olive oil from Garda Lake
Tomatensauce, Stracciatella Mozzarella, schwarzer Trüffel, Nüße, Bündner Fleisch, Olivenöl aus Garda See

€ 15,00

Contemporanea 4

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Guanciale di Sauris, Salamella di Bra, Patate al Rosmarino
Tomato sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, Sauris ham, Sausage from Bra, potatoes with rosemary
Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sauris Schinken, Wurst aus Bra, Kartoffeln mit Rosmarin

€ 14,00

Contemporanea 5

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta, Funghi Cardoncelli, Olio al Rosmarino
Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, Culaccia ham, mushrooms, Rosemary Oil
Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Rosmarin Öl

€ 13,00

Secondi Piatti del Pescato e di Terra

Scampi e Gamberoni Alla Buzzara,
Scampi and Shrimps Buzzara style
Skampi und Garnelen nach Buzzara Art

€ 28,00

Baccalà alla Vicentina con spuma di Patate, Olive Taggiasche e foglie del Capperò
Salt cod and potato mousse, olives and caper leaves
Gesalzener Kabeljau mit Kartoffelmousse, Oliven und Kapernblättern

€ 24,00

Filetto di Salmerino al Burro Aromatizzato, Crumble di Taralli e Misticanza Estiva
Filet of char with butter and summer vegetables
Saiblingsfilet mit Butter und Sommer Gemüse

€ 24,00

Trancio di Tonno con Salsa Teriyaki e Insalatina orientale
Thunfish, Teriyaki Sauce and Oriental salad
Thunfisch, Teriyaki Sauce und Salat

€ 24,00

Filetto di Fassona "alla Rossini" con Foie Gras, Tartufo Nero
Fassona Filet beef Rossini Style with Foie Gras, black truffle
Fassona Rinderfilet nach Rossini Art mit Foie Gras, schwarzer Trüffel

€ 29,00

Petto di Anatra Laccata allo Sherry, Pesche e Zenzero e Baby Verdure di stagione
Duck breast glazed with Sherry, peaches and ginger with baby vegetables
Entenbrust mit Sherry glasiert, Pfirsische und Ingwer mit baby Gemüsen

€ 26,00

Tagliata di Cervo con Salsa ai Mirtilli e Tortino di Funghi
Deer filet with blueberry sauce and potato and mushroom pudding
Hirschfilet mit Heidelbeeren Sauce und Kartoffel- und Pilzenauflauf

€ 24,00

Costolette di Agnello Glassate alla Senape Antica, Rosti di Patate e Tartufo Nero
Lamb chops with mustard, potato Rosti and black truffle
Lammrippen mit Senf, Kartoffelrösti und schwarzer Trüffel

€ 24,00

Cesar Salad del Girasole

€ 16,00

Contemporanea 6

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Aciughe del Cantabrico, Foglia del Capperò, Olio del Garda
Tomato sauce, Burrata Mozzarella, Anchovies, Capers, Garda Lake oil
Tomatensauce, Burrata Mozzarella, Sardellen, Kapern, Garda See Öl

€ 12,00

Contemporanea 8

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Gamberi Rossi di Sicilia Scottati, Bottarga di Muggine, Olio del Garda
Tomato sauce, burrata Mozzarella from Puglia, red Prawns from Sicily, pressed and dried mullet roe, Garda Lake oil
Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, rote Garnelen aus Sizilien, gepreßter getrockneter Meeräschenrogen, Garda See Öl

€ 15,00

Contemporanea 9

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Sarde di Lago in Concia, Cipolla Rossa Brasata, Pinoli e Pistacchi di Bronte
Tomato sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, sardines, braised red onions, pine nuts and pistachios from Bronte
Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sardellen, geschmorte rote Zwiebeln, Pinienkernen und Pistazien aus Bronte

€ 14,00

Contemporanea 10

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta alla Brace, Carciofi al Cartoccio, Funghi Cardoncelli
Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, culaccia ham, artichokes, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Artischocken, Pilzen

€ 13,00

RISTORANTE IL GIRASOLE FOOD & WINE



Antipasti

Cappesante Dorate , Gazpacho di Pomodorini e Fragole, Pistacchi e caviale Keta

*Gazpacho of small tomatoes and strawberries, sauteed scallops, pistachio and Keta caviar
Gazpacho mit Tomaten und Erdbeeren, sautierte Jakobsmuscheln, Pistazien und Keta Kaviar*

€ 20,00

Polipo Arrostito alla Paprika Dolce e crema di Topinambur

*Braised Octopus with Topinambur cream, end sweet Paprika
Geschmorte Krake mit Topinambur Kreme,*

€ 20,00

Tartare di Tonno con Brodetto freddo di Mela verde e Sedano, Composta di Chillì

*Tuna e tartare with green Apple and celery sauce with chilli jam
Thunfischtartare mit grünem Apfel und Selleriebrühe mit Chili-Kompot*

€ 18,00

Bresaola Artigianale di Filetto di Fassona Piemontese con Burratina e Olio Aromatico

*Dry-salted beef with burrata-mozzarella and aromatic oil
Bündner Fleisch mit Burrata-Mozzarella und aromatisiertem Öl*

€ 18,00

Tartare di Filetto di Fassona con Maionese alla Senape, Tartufo nero e Cialda di Mais

*Beef Tartare with mustard, black truffle and corn waffle
Rindfleischtartare mit Senf, schwarzer Trüffel und Maiswaffel*

€ 18,00

Selezione di Foie Gras con Frutta caramellata, Carote allo Zenzero e Pan Brioche

*Selection of Foie Gras with caramelized fruit, ginger carrots and sweet bread
Auswahl an verschiedene Foie Gras mit glasierten Früchten, Möhren mit Ingwer und süßem Brot*

€ 16,00

Tortino di Parmigiano con Fonduta e Funghi di Stagione

*Parmesan cheese pie with season mushrooms
Parmesan Käse-Törtchen mit Pilzen*

€ 16,00

Antipasto Rustico della Casa

*Mixed hors d'oeuvre of the House
Gemischte Vorspeise des Hauses*

€ 24,00

Selezione di Formaggi Italiani Artigianali con Confetture Caserecce

*Selection of cheese and homemade jams
Auswahl an Käse und Hausgemachten Konfitüren*

€ 22,00

Caprese con Mozzarella di Bufala

€ 14,00

Le Pizze Contemporanee

Contemporanea 1

Salsa di Pomodoro fresco, Mozzarella di Bufala, olio all' Origano

Fresh tomato, buffalo's mozzarella, and oregano oil

FrISChe Tomaten, Mozzarella aus Büffelmilch und Oregano Öl

€ 8,00

Contemporanea 2

Salsa di Pomodorini Datterino, Burrata Pugliese, Olio all'Origano

Tomato sauce, Burrata mozzarella from Puglia, Oregano oil

Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Origano Öl

€ 8,00

Primi Piatti di Pasta Fresca

Spaghettoni alla Chitarra con Scampi, Gamberoni, Astice e Pomodorini Confit

Spaghettoni with Scampi, King Prawns, Lobster and Tomatoes

Spaghettoni mit Scampi, Riesengarnelen, Hummer und Tomaten

€ 24,00

Ravioloni di Capesante e Gamberi Fatti in Casa con Burro allo Champagne e salsa al Caviale Keta

Ravioli filled with scallops and prawns with champagne butter and Keta caviar Sauce

Ravioli mit Füllung aus Kammuscheln und Garnelen mit Champagne Butter und Keta Kaviar Sauce

€ 22,00

Tagliolini al Ragù di Lago, Pomodori e Olive Taggiasche

Tagliolini with lake fish ragout and olives

Tagliolini mit Gardasee Fisch ragout und Oliver

€ 16,00

Maccheroncini Caserecci con Crema di Pomodorini Datterino e Stacciatella di Burrata

Homemade maccheroncini with small tomato cream and Burrata

Hausgemachte Maccheroncini mit Sauce aus Kleinen Tomaten und Burrata

€ 16,00

Tagliatelle con Ragù di Agnello Scozzese profumato alla Menta

Tagliatelle with Scottish lamb ragout with mint

Tagliatele mit schottischem Lamm-Ragout mit Minze

€ 16,00

Ravioli con Ragù di Anatra, Foie Gras e la sua Salsa

Ravioli filled with duck ragout, foie gras and its sauce

Ravioli mit Entenfüllung, Foie Gras und Sauce

€ 18,00

Spaghetti Cacio e Pepe con Perlage di Tartufo Nero

Spaghetti with cheese, pepper and black truffle pearls

Spaghetti mit Kaese, Pfeffer und Perlen aus schwarzer Trüffel

€ 18,00

Caramelle di Burrata con Burro di Malga, Nocciole e Tartufo Estivo

Burrata filled pasta with hazel-nut butter and summer truffle

Burrata-Teigtaschen mit Haselnußbutter und Sommer Trüffel

€ 18,00

Contemporanea 3

Salsa di Pomodoro Datterino Stracciatella Pugliese, Tartufo Nero, Noci, Bresaola di Fassona, Olio del Garda

Tomato sauce, Stracciatella Mozzarella, Black truffle, nuts, Dry Salted Beef, Olive oil from Garda Lake

Tomatensauce, Stracciatella Mozzarella, schwarzer Trüffel, Nüsse, Bündner Fleisch, Olivenöl aus Garda See

€ 15,00

Contemporanea 4

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Guanciale di Sauris, Salamella di Bra, Patate al Rosmarino

Tomato sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, Sauris ham, Sausage from Bra, potatoes with rosemary

Tomate Sauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sauris Schinken, Wurst aus Bra, Kartoffeln mit Rosmarin

€ 14,00

Contemporanea 5

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta, Funghi Cardoncelli, Olio al Rosmarino

Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, Culaccia ham, mushrooms, Rosemary Oil

Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Rosmarin Öl

€ 13,00

Secondi Piatti del Pescato e di Terra

Scampi e Gamberoni Alla Buzzara,

Scampi and Shrimps Buzzara style

Skampi und Garnelen nach Buzzara Art

€ 28,00

Baccalà alla Vicentina con spuma di Patate, Olive Taggiasche e foglie del Capperò

Salt cod and potato mousse, olives and caper leaves

Gesalzener Kabeljau mit Kartoffelmousse, Oliven und Kapernblättern

€ 24,00

Filetto di Salmerino al Burro Aromatizzato, Crumble di Taralli e Misticanza Estiva

Filet of char with butter and summer vegetables

Saiblingsfilet mit Butter und Sommer Gemüse

€ 24,00

Trancio di Tonno con Salsa Teriyaki e Insalatina orientale

Thunfish, Teriyaki Sauce and Oriental salad

Thunfisch, Teriyaki Sauce und Salat

€ 24,00

Filetto di Fassona "alla Rossini" con Foie Gras, Tartufo Nero

Fassona Filet beef Rossini Style with Foie Gras, black truffle

Fassona Rinderfilet nach Rossini Art mit Foie Gras, schwarzer Trüffel

€ 29,00

Petto di Anatra Laccata allo Sherry, Pesche e Zenzero e Baby Verdure di stagione

Duck breast glazed with Sherry, peaches and ginger with baby vegetables

Entenbrust mit Sherry glasiert, Pfirsische und Ingwer mit baby Gemüsen

€ 26,00

Tagliata di Cervo con Salsa ai Mirtilli e Tortino di Funghi

Deer filet with blueberry sauce and potato and mushroom pudding

Hirschfilet mit Heidelbeeren Sauce und Kartoffel- und Pilzenauflauf

€ 24,00

Costolette di Agnello Glassate alla Senape Antica, Rosti di Patate e Tartufo Nero

Lamb chops with mustard, potato Rosti and black truffle

Lammrippen mit Senf, Kartoffelrösti und schwarzer Trüffel

€ 24,00

Cesar Salad del Girasole

€ 16,00

Contemporanea 6

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Acciughe del Cantabrico, Foglia del Capperò, Olio del Garda

Tomato sauce, Burrata Mozzarella, Anchovies, Capers, Garda Lake oil

Tomatensauce, Burrata Mozzarella, Sardellen, Kapern, Garda See Öl

€ 12,00

Contemporanea 8

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Gamberi Rossi di Sicilia Scottati, Bottarga di Muggine, Olio del Garda

Tomato sauce, burrata Mozzarella from Puglia, red Prawns from Sicily, pressed and dried mullet roe, Garda Lake oil

Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, rote Garnelen aus Sizilien, gepreßter getrockneter Meeräschenrogen, Garda See Öl

€ 15,00

Contemporanea 9

Salsa di Pomodoro Datterino, Burrata Pugliese, Sarde di Lago in Concia, Cipolla Rossa Brasata, Pinoli e Pistacchi di Bronte

Tomato sauce, Burrata Mozzarella from Puglia, sardines, braised red onions, pine nuts and pistachios from Bronte

Tomatensauce, Burrata Mozzarella aus Puglia, Sardellen, geschmorte rote Zwiebeln, Pinienkernen und Pistazien aus Bronte

€ 14,00

Contemporanea 10

Salsa di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana, Culaccia Cotta alla Brace, Carciofi al Cartoccio, Funghi Cardoncelli

Tomato sauce, buffalo's Mozzarella, culaccia ham, artichokes, mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella aus Büffelmilch, Culaccia Schinken, Artischocken, Pilzen

€ 13,00



RISTORANTE IL GIRASOLE FOOD & WINE