

DAL VENERDI ALLA DOMENICA
ANIMAZIONE PER BAMBINI
NEL NOSTRO MINI CLUB

POSSIBILITA' DI FESTEGGIARE
IL COMPLEANNO DEL VOSTRO
BAMBINO NEL POMERIGGIO

Vi invitiamo ad iscrivervi alla nostra newsletter, oltre a ricevere un omaggio di benvenuto sarete i primi ad essere informati sulle serate a tema e avrete diritto ad una serie di sconti e privilegi riservati.

E' facile.....Vi promettiamo che non saremo invadentici teniamo ai nostri clienti.

Visita il sito www.ilgirasoleassisi.com e iscriviti ,
oppure scarica la nostra APP “Ristorante IL GIRASOLE”

WI FI
FREE

PRODOTTI SURGELATI

“I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all’origine

MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

“Alcuni prodotti freschi di origine vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell’ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11 Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

COPERTO, PANE E SERVIZIO

- 1,50

Per la lista degli allergeni chiedere al personale di sala
Prezzi espressi in euro

Pizze Gourmet

BELLI'S - 8

(mozzarella, pesto genovese, salsiccia, patate lesse)

Consigliata in abbinamento con FLEA BIANCALANCIA— 4,50

FIORITA - 9

(Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodori secchi, curcuma, stracciatella di burrata)

Consigliata in abbinamento con BIRRA PERUGIA “CALIBRO 7” - 5,00

FAVOLOSA - 8

(pomodoro, mozzarella, ventricina piccante al punto giusto e

dulcis in fundo...Bordo ripieno con un mix di formaggi)

Consigliata con BUSH 12° - 4,50

DA PROVARE

AMATRICIANA - 7

(Pomodoro, mozzarella, pecorino, pancetta) -

VALTELLINA - 7,50

(Mozzarella, rucola, grana, bresaola RIGAMONTI)

POPOLARE - 8

(Base pizza, marmellata di fichi, brie, prosciutto crudo)

NORVEGESE - 7,50

(mozzarella, salmone)

NORCIMARINA - 8,50

(mozzarella, salmone, tartufo nero estivo)

TRIESTINA - 7,50

(Pomodoro, p.cotto, mozzarella di bufala DOP, melanzane)

IMMATURA - 6,50

(Mix di formaggi, zucchine, p.cotto)

LAMPEDUSA - 8

(Mozzarella,sgombro, cipolla, rucola, olio al limone)

La Mezzo Metro

L’impasto della pizza mezzometro è realizzato da un mix di farine, un pizzico di lievito di birra, molta acqua e un lenta lievitazione a temperatura controllata. Rispetto alla nostra pizza tradizionale al piatto , l’impasto è più spesso.

Mezzo Metro a partire da € 18,00...fino a €22,00

(3 gusti a scelta o 1 solo gusto)

Bibite

ACQUA MINERALE 1 lt. - 2,00

VINO LOCALE (Cantine GORETTI) 0.75 lt.

ROSSO IGT	- 7,50
ROSATO IGT (SE DISPONIBILE)	- 7,50
BIANCO IGT	- 7,50
PINOT GRIGIO	- 8,00
GRECHETTO	- 8,00
CHARDONNAY FRIZZANTINO	- 8,50

CALICE DI VINO ROSSO O BIANCO IGT - 2,00

COCA COLA 33 CL. VETRO	€. 2,00
FANTA 33 CL. VETRO	€. 2,00
SPRITE 33 CL. VETRO	€. 2,00
COCA COLA ZERO 33 CL. VETRO	€. 2,00
COCA COLA SENZA CAFFEINA 33 CL. LATT.	€. 2,00

Birra alla Spina

BIRRA ALLA SPINA (Bionda e Rossa)

PICCOLA 0,20 LT.	€. 2,50
GRANDE 0.40 LT.	€. 4
CARAFFA 1,5 LT.	€.12
TORRETTA 3 LT.	€.22

La nostra Birra alla Spina Bionda è la ITALIA PILSEN, piccolo birrificio di Padova rilevato dal gruppo peroni che ha mantenuto la ricetta originale del birrificio originale. Segni particolari “NON PASTORIZZATA”

La Rossa è la GRAN PERONI RISERVA, birra che non necessita di presentazione....Buona Buona Buona !!!

Birre

BOTTIGLIE 33 CL.

CERES STRONG	- 3,00
TENNENT’S SUPER	- 3,00
GORDON	- 4,00
BUSH 12° AMBRATA	- 4,50
BUSH BIONDA	- 4,50
LA CHOUFFE	- 4,50
MENABREA BIONDA	- 3,00
MENABREA ROSSA	- 3,00
ICHNUSA non filtrata 0,5 lt.	- 3,50



BIRRA PERUGIA Calibro 7	- 5,00
BIRRA PERUGIA Golden Ale	- 5,00



CRUDA E PURA.

FLEA COSTANZA (Chiara speciale)	- 4,50
FLEA BIANCALANCIA (Blanche)	- 4,50
FLEA BASTOLA (Rossa doppio malto)	- 4,50
FLEA ISABELLA (***Gluten Free***)	- 4,50
FLEA VIOLANTE (Belgian Strong Ale)	- 4,50
FLEA MARGHERITA (Weiss)	- 4,50
FLEA FEDERICO II (Golden Ale)	- 4,50
FLEA FEDERICO II EXTRA (Ipa)	- 4,50



Il Menù

LUNEDI CHIUSO A CENA

GNOCCHI 1997 - 9,00

Gnocchi fatti a mano con ragù di Cinghiale. Ragù caratterizzato da Leggera Marinatura, carne tenerissima e cottura lenta lenta fatti in questo modo dal 1997

Consigliato con calice di Rosso della Pia Cantina Dionigi - 3,00

Pasta all'uovo larga con ragù di questa preziosa selvaggina, caratterizzato da una lunga cottura e dal sapore intenso

*In ricordo di Nonna e della Valnerina. Un piatto semplice dove l'ingrediente principe è
Il Tartufo. Pasta all'uovo e una grattata d'oro nero....*

Consigliato con calice di Montepulciano d'Abruzzo di Ciccio Zaccagnini - 3,00

Tortellino con panna e salsiccia

RAVIOLI AI 4 FORMAGGI - 7,00

CONDIMENTI AL POMODORO O AL RAGU' - 5,00

BISTECCA DI VITELLO - 14,00

GRIGLIATA DI MISTA - 9,00

TAGLIATA PORCINI E TARTUFO - 15,00

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA - 13,00

TAGLIATA ROSMARINO E PEPE BIANCO - 13,00

NODINI DI VITELLO AI PORCINI - 12,00

INSALATA MISTA	- 3,50
-----------------------	---------------

POMODORI - 3,50

VERDURA COTTA - 3,50

PATATE FRITTE*	- 3,00
-----------------------	--------

Le nostre lumache provengono esclusivamente da allevamenti Italiani. Vengono da noi lavorate con cura seguendo la preparazione tradizionale della nostra terra. La Lumaca viene tolta dal guscio, condita come da nostra ricetta e preparata per essere cucinata.

SPIEDINO DI LUMACHE AL FORNO	- 7,50
(4 spiedini)	
SPIEDINI DI LUMACHE FRITTO	- 7,50
(4 spiedini)	
CROSTINO CON PATE' DI LUMACHE	- 4,00

TAGLIATELLE AL SUGO DI LUMACA - 7,00

LUMACHE AL SUGO (12 lumache)	- 9,00
LUMACHE IN PORCHETTA (12 lumache)	- 9,00

...Per i piccoli

*Prodotti giornalmente nella nostra Bottega e
Serviti con panino e patate fritte*

IL PANCIOTTO - 7,00

IL CLASSICO - 6,50

IL CUGINO DI CAMPAGNA - 6,50

L'ITALIANO - 6,50

SOLO CICCIA	- 6,00
-------------	--------

Antipasto di Lumache

umache al sugo o in Porchetta

USO BEVANDE

Completo - 25,00

Le rosse

SPORTIVISSIMA

(pomodoro, mozzarella,p.crudo, rucola, grana) -7

FRANCESCANA

(pomodoro, mozzarella, funghi, p.crudo) -7

PROSCIUTTO CRUDO

(pomodoro, mozzarella, p.crudo)- 6

MARGHERITA

(Pomodoro, mozzarella)-5

SALSICCE

(pomodoro, mozzarella, salsicce) - 6

DIAVOLA

(pomodoro, mozzarella, salame piccante) - 6

4 STAGIONI

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive,p.cotto) - 6,50

CAPRICCIOSA

(4 stagioni + uovo) - 6,50

FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi) - 6

PORCINI

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck) - 7

VIENNESE

(pomodoro, mozzarella, wurstel) - 6

MESSICANA

(pomodoro, mozzarella, olive nere) - 5,50

BUFALA

(pomodoro, mozzarella di bufala dop,olio EVO, basilico) - 6,50

GIRASOLE

(pomodoro, mozzarella, tonno, carciofi, olive nere) - 7

CASARECCIA

(pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia) - 6,50

NAPOLETANA

(pomodoro, mozzarella, alici, capperi) - 6

4 FORMAGGI

(pomodoro, mozzarella, mix di formaggi) - 6

VEGETARIANA

(pomodoro, mozzarella, verdure) - 6,50

CONTADINA

(pomodoro,mozzarella,cipolla,salsicce,uovo crudo) - 6,50

Le bianche

MANTOVANA

(mozzarella,crema di zucca, gorgonzola,speck,rucola) - 7

TREVIGIANA REALE

(mozzarella,radicchio,p.cotto,parmigiano,glassa balsamica) - 7

SIMPATICA

(mozzarella,pomodorino,basilico) - 5

FRIARIELLI

(mozzarella,friarielli,salsiccia) - 7

INTRIGO

(mozzarella,tartufata, funghi porcini) - 7

PICCANTINA

(mozzarella,friarielli,salame piccante,acciughe) - 7

NETTUNO

(mozzarella, frutti di mare, pomodori pachino) - 7

ZAFFERINA

(mozzarella,salsiccia,rosmarino,zafferano) - 6,50

NORDICA

(mozzarella,gamberetti,rucola) - 7

MASSY

(mozzarella,pomodoro fresco a pezzetti,speck) - 6,50

CIPOLLA

(base pizza, cipolla, olio EVO) - 4

ROSMARINO

(base pizza, rosmarino,olio EVO) - 4

Calzoni

SIZE “S”

(mozzarella,prosciutto cotto) - 5

SIZE “M”

(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto) - 5,50

SIZE “L”

(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,salsiccia) - 6

SIZE “XL”

(pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,salsiccia,funghi) - 6,50

SIZE “XXL”

(mozzarella,olive nere, mix di formaggi, salmone, zucchine) - 7

Per la pizza Baby viene scontato 1 € dal prezzo della pizza normale • Eventuali aggiunte vengono quantificate da 0,50 a 2,00 €

Gli Antipasti

ANTIPASTONE DEL GIRASOLE

(Fantasie dello Chef) - 9,00

IL TAGLIERE

Selezione di salumi e formaggi della nostra Bottega - 10,00

IL SALUMIERE

Selezione di salumi della nostra Bottega - 8,00

IL PASTORE

Tris di Pecorini con marmellate

Le Scamorze al cocchio

SCAMORZA FUSA AL TARTUFO - 7,00

SCAMORZA FUSA CON PROSCIUTTO CRUDO

- 7,00

SCAMORZA FUSA E SPECK

- 7,00

SCAMORZA FUSA E PORCINI

- 7,00

La Torta al testo

(tempo di attesa 20') - 5,50

TORTA CON VERDURA COTTA E SALSICCIA

- 5,00

TORTA CON SALSICCIA

- 5,00

TORTA CON PROSCIUTTO CRUDO

- 5,50

I Fritti

OLIVE ALL’ASCOLANA* - 4,50

CROCCHETTE* - 3,50

MOZZARELLINE* - 4,50

SUPPLI’ (fatti in casa)* (6 pezzi) - 4,50

FRITTO MISTO* - 5,00

ANELLI DI CIPOLLA* - 3,50

I Coccetti

PATE’ DI FEGATO CALDO CON CROSTINI - 7,00

STRAPAZZATO AL TARTUFO - 6,50

Le Bruschette

BRUSCHETTE MISTE - 5,00



**In una Location,
In azienda,
o a casa tua !!!**

Per la tua cerimonia.....

**Addio al Nubilato/Celibato
Matrimoni
Comunioni / Cresime / Battesimi
18° - 40° compleanno**