



L'ARTE DI EMOZIONARE

Regala un Percorso di Gusto e Passione

Un invito a prendersi una pausa e celebrare il piacere di stare insieme.
Questa non è solo una cena, ma un'esperienza creata per due, un momento speciale
in cui i sapori autentici del mare e la sintonia del vino
diventano il filo conduttore di un ricordo prezioso.
Perchè le cose più belle, proprio come il mare, sono quelle che si assaporano assieme.

Menu Degustazione



SAPORI DI RIVIERA

L'Arte del Mare

Deliziosa Entrée accompagnata da Bollicina di benvenuto
Antipastino di Mare con Gamberoni reali, Dentice Mantecato,
Insalatina di Seppie, Spada marinato accompagnato con
miele, senape e Capasanta alla piastra
Tagliolini caserecci con capesante datterini confit
Sgroppino al Limone
Turbante di Branzino nostrano con verdurine stagionali
Piccola Degustazione di pasticceria
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

- 60€ -

EQUILIBRIO DI MARE

Delizie del Pescato

Etree Degustazione accompagnata da Bollicina di Benvenuto
Antipasto di Pesce misto con Capasanta, Gamberoni bolliti,
Baccalà e Dentice Mantecato, il Saor di giornata, Uova di Seppia,
Trancio di Branzino nostrano cotto a bassa temperatura,
Tataki di tonno con panatura di sesamo
Insieme di pesce dorato-Fritto di Calamari, scampo, Gamberi, Gamberessa,
Pesce Spada, Canestrelli accompagnato da julienne di verdurine croccanti
Sgroppino al limone - Dessert fantasia dello chef
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

- 75€ -

ONDA GOURMET

Trionfo del Crudo

Entrè degustazione accompagnata da un calice di metodo classico
Cruditè Misto - Scampetti Croazia, Julienne di Calamaretti cacciarioli, Ostrica Krystale,
Gambero Rosso Sicilia, Carpaccio di Branzino, Tartare di Tonno
Intermezzo: Sorbetto al Mojito analcolico
Tagliata di Tonno Rosso accompagnata da contorno fresco di stagione
Degustazione selezionata di pasticceria accompagnata da calice di passito
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

- 90€ -



SAPORI DI RIVIERA *Menu Degustazione*

Un invito a prendersi una pausa e celebrare il piacere di stare insieme.

Questa non è solo una cena,
ma un'esperienza creata per due, un momento speciale
in cui i sapori autentici del mare e la sintonia del vino
diventano il filo conduttore di un ricordo prezioso.



*Perchè le cose più belle, proprio come il mare,
sono quelle che si assaparona assieme.*

RISTORANTE IL GIRASOLE
Via Baldizza, 35 - Chiarano (TV)

0422.746043

SAPORI DI RIVIERA *L'Arte del Mare*

Deliziosa Entrée accompagnata da Bollicina di benvenuto
Antipastino di Mare con Gamberoni reali, Dentice Mantecato, Insalatina di Seppie,
Spada marinato accompagnato con miele, senape e Capasanta alla piastra
Tagliolini caserecci con capesante datterini confit
Sgroppino al Limone
Turbante di Branzino nostrano con verdurine stagionali
Piccola Degustazione di pasticceria
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

I nostri piatti seguono il ritmo delle stagioni e possono variare in base alla disponibilità dei prodotti freschi

Buono Regalo

DA _____

A _____



EQUILIBRIO DI MARE Menu Degustazione

Un invito a prendersi una pausa e celebrare il piacere di stare insieme.

Questa non è solo una cena,
ma un'esperienza creata per due, un momento speciale
in cui i sapori autentici del mare e la sintonia del vino
diventano il filo conduttore di un ricordo prezioso.



*Perchè le cose più belle, proprio come il mare,
sono quelle che si assaparona assieme.*

RISTORANTE IL GIRASOLE
Via Baldizza, 35 - Chiarano (TV)

0422.746043

EQUILIBRIO DI MARE Delizie del Pescato

Etreè Degustazione accompagnata da Bollicina di Benvenuto
Antipasto di Pesce misto con Capasanta, Gamberoni bolliti,
Baccalà e Dentice Mantecato, il Saor di giornata, Uova di Seppia,
Trancio di Branzino nostrano cotto a bassa temperatura,

Tataki di tonno con panatura di sesamo

Insieme di pesce dorato-Fritto di Calamari, scampo, Gamberi, Gamberessa,
Pesce Spada, Canestrelli accompagnato da julienne di verdurine croccanti
Sgroppino al limone - Dessert fantasia dello chef
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

I nostri piatti seguono il ritmo delle stagioni e possono variare in base alla disponibilità dei prodotti freschi

Buono Regalo

DA _____

A _____



ilgirasole.com



ONDA GOURMET

Menu Degustazione

Un invito a prendersi una pausa e celebrare il piacere di stare insieme.

Questa non è solo una cena,
ma un'esperienza creata per due, un momento speciale
in cui i sapori autentici del mare e la sintonia del vino
diventano il filo conduttore di un ricordo prezioso.



*Perchè le cose più belle, proprio come il mare,
sono quelle che si assaparona assieme.*

RISTORANTE IL GIRASOLE
Via Baldizza, 35 - Chiarano (TV)

0422.746043

ONDA GOURMET

Trionfo del Crudo

Entrè degustazione accompagnata da un calice di metodo classico
Cruditè Misto - Scampetti Croazia, Julienne di Calamaretti cacciarioli,
Ostrica Krystale, Gambero Rosso Sicilia, Carpaccio di Branzino, Tartare di Tonno
Intermezzo: Sorbetto al Mojito analcolico

Tagliata di Tonno Rosso accompagnata da contorno fresco di stagione
Degustazione selezionata di pasticceria accompagnata da calice di passito
Acqua - Due calici di vino in abbinamento - Caffè

I nostri piatti seguono il ritmo delle stagioni e possono variare in base alla disponibilità dei prodotti freschi

Buono Regalo

DA _____

A _____



ilgirasole.com