



SUNRISE
RESTAURANT

M E N U

APERITIVO

“Un breve percorso culinario in 4 morsi
per ripercorrere i nostri anni di attività”

(1,2,3,4,7,14)

euro 16



CRUDI

DEGUSTAZIONE DI FRUTTI DI MARE - (14)
euro 38

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N.3, BELON E IMPERIALI - (14)
euro 36

CRUDITÉS DI CROSTACEI
SCAMPI E GAMBERI - (2)
euro 40

VARIAZIONE DI CRUDO
CARPACCI, TARTARE E SASHIMI - (2,4,14,8)
euro 24

JULIENNE DI SEPIE CRUDE CON LIME E OLIO EVO - (14)
euro 16

CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA SOTTO SALE
CON TIMO E ROSMARINO - (4)
euro 26

CARPACCIO DI GAMBERI
FONDATA DI PROVOLA E MANDORLE TOSTATE - (2,5,7)
euro 22

TARTARE DI CROSTACEI - (2)
euro 28

TARTARE DI RICCIOLA - (4)
euro 26

SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA "RED KING"
E BURRO ÉCHIRÉ - (4,7)
euro 28

IRANIAN BELUGA CAVIAR 10 gr. - (4)
euro 40

COTTI

INSALATINA DI POLPO, POMODORI RAMATI,
FIORI DI CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE,
FRESELLA SBRICCIOLATA E PESTO DI BASILICO
- (1,14)
euro 24

CATALANA DI CROSTACEI, MOLLUSCHI,
PATATE E VERDURINE
- (2,14,9)
euro 48

TEMPURA DI ASTICE E CARCIOFI CON
MAIONESE SRIRACHA - (2,7,3)
euro 48

TACOS CON SEPIE SCOTTATE, ZUCCHINE
ALLA SCAPECE CON LA LORO RIDUZIONE E
FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO
- (1,7,14)
euro 28

SANDWICH CON HAMBURGER DI POLPO,
CALAMARI, SCAMORZA, MAIONESE
ALL'AGLIO E SCAROLA RICCIA CROCCANTE
- (1,3,14)
euro 26

BACCALÀ MANTECATO CON PEPERONE
CRUSCO E RIDUZIONE DI BROCCOLI - (7,14)
euro 24

GAMBERONI MARINATI IN SALSA PONZU E
SCOTTATI AL BURRO - (2,6)
euro 42

PARMIGIANA DI MELENZANE E PESCE
BANDIERA CON FRUTTI DI MARE - (1,4,7)
euro 24

PRIMI

FREGOLA SARDA, VONGOLE VERACI, CALAMARO SCOTTATO
E BOTTARGA DI MUGGINE - (1,4,14)
euro 22

PASTA MISTA IN ZUPPA DI ASTICE E GRANCHIO - (1,2)
euro 24

PACCHERI DI GRANO DURO CON SEPIE
IN DUE CONSISTENZE, TARTARE DI GAMBERO,
PANE RAFFERMO E DATTERINO GIALLO - (1,2,4)
euro 22

SPAGHETTONE ALLA LUCIANA RIVISITATO CON PESTO DI
OLIVE E PINOLI TOSTATI - (1,8,14)
euro 19

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO AL SALE - (4)
euro 85 al Kg

TRANCIO DI DENTICE IN GUAZZETTO
DI FRUTTI DI MARE - (4,14)
euro 28

ARAGOSTA BRASATA, SFOGLIE DI PATATE
E PEPERONI - (2)
euro 185 al Kg

SCAMPI REALI GRATINATI CON PANE PANKO
E MOUSSE DI MAIONESE AL LIME - (2,3,7)
euro 48

FRITTURA DI MOLLUSCHI
E CROSTACEI - (2,14)
euro 28

FRUTTA E DESSERT

FRUTTI DI BOSCO
euro 8

FRUTTA DI STAGIONE ED IL SUO GELATO - (7,8)
euro 14

BABÀ CREMA PASTICCERA E FRUTTA CANDITA - (1,3,7)
euro 8

TIRAMISÙ - (1,3,7)
euro 8

CANNOLO SCOMPOSTO - (1,3,7,8)
euro 8

CREMA CATALANA - (3,7)
euro 8

GELATO ALLA VANIGLIA CON I SUOI VARIEGATI - (7,8)
euro 8

COPERTO
euro 7

ALLERGENI

1- CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, 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, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5- ARACHIDI

e prodotti derivati

6- SOIA

e prodotti derivati

7- LATTE

e prodotti derivati, incluso lattosio

8- FRUTTA A GUSCIO

mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia temifolia) 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 10 mg/l espressi come SO₂

13- LUPINI

e prodotti derivati

14- MOLLUSCHI

e prodotti derivati