



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 18



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 22

CATALANA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

- (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 CRUDA

- (1,3,14)

euro 26

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, CAPPERI 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 7

FRUTTA DI STAGIONE ED IL SUO GELATO - (7,8)
euro 16

FRUTTINI GELATO - (7,8)
euro 12

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



SUNRISE
RESTAURANT

M E N U

SUNRISE

RESTAURANT

I NEED TO KNOW THE STORY OF A FOOD.
I NEED TO KNOW WHERE IT COMES FROM.
I HAVE TO IMAGINE THE HANDS THAT HAVE
GROWN, WORKED AND COOKED WHAT I EAT.

(CARLO PETRINI)

APERITIF

“A short culinary journey in 4 bites to retrace our years of activity.”

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

euro 18



CRUDITÉS

- SEAFOOD TASTING - (14)
euro 38
- OYSTER TASTING
FINE DE CLAIRE NO. 3, BELON AND IMPERIALS - (14)
euro 36
- CRUSTACEANS CRUDITÉS
PRAWNS AND SHRIMPS - (2)
euro 40
- VARIATION OF CRUDITÉS
CARPACCIO, TARTARE AND SASHIMI - (2,4,14,8)
euro 24
- JULIENNE OF RAW CUTTLEFISH
WITH LIME AND EVO OIL - (14)
euro 16
- CARPACCIO OF AMBERJACK MARINATED IN SALT
WITH THYME AND ROSEMARY - (4)
euro 26
- SHRIMP CARPACCIO
WITH FONDUE OF PROVOLA CHEESE
AND ROASTED ALMONDS - (2,5,7)
euro 22
- CRUSTACEAN TARTARE - (2)
euro 28
- AMBERJACK TARTARE - (4)
euro 26
- WILD ALASKAN SALMON "RED KING"
WITH ÉCHIRÉ BUTTER - (4,7)
euro 28
- IRANIAN BELUGA CAVIAR 10 G - (4)
euro 40

COOKED

OCTOPUS SALAD, VINE TOMATOES,
CAPER FLOWERS, TAGGIASCHE OLIVES,
CRUMBLED FRESELLA AND BASIL PESTO - (1,14)
euro 22

CRUSTACEAN AND SHELLFISH CATALAN
- (2,14,9)
euro 48

TEMPURA OF LOBSTER AND ARTICHOKE
WITH SRIRACHA MAYONNAISE - (2,7,3)
euro 48

TACOS WITH SEARED CUTTLEFISH, SCAPECE COURGETTES
WITH THEIR REDUCTION AND FONDUE OF PROVOLONE
DEL MONACO CHEESE
- (1,7,14)
euro 28

SANDWICH OF OCTOPUS BURGER, SQUID, SCAMORZA
CHEESE, GARLIC MAYONNAISE AND RAW CURLY
ESCAROLE
- (1,3,14)
euro 26

MARINATED PRAWNS IN PONZU SAUCE
AND SEARED IN BUTTER - (2,6)
euro 42

EGGPLANT PARMIGIANA
AND DEALFISH WITH SEAFOOD - (1,4,7)
euro 24

FIRST COURSES

SARDINIAN FREGOLA PASTA, CLAMS, SEARED SQUID
AND MULLET BOTTARGA - (1,4,14)
euro 22

MIXED PASTA IN LOBSTER AND CRAB SOUP - (1,2)
euro 24

DURUM WHEAT PACCHERI PASTA
WITH CUTTLEFISH IN TWO CONSISTENCIES,
SHRIMP TARTARE, STALE BREAD
AND DATTERINO YELLOW TOMATOES - (1,2,4)
euro 22

SPAGHETTI ALLA LUCIANA (OCTOPUS AND TOMATO SAUCE)
REVISITED WITH OLIVE PESTO,
CAPERS AND TOASTED PINE NUTS - (1,8,14)
euro 19

SECOND COURSES

SALT CATCH OF THE DAY - (4)
euro 85 al Kg

SLICE OF SNAPPER IN SAUCE
OF SEAFOOD - (4,14)
euro 28

BRAISED LOBSTER, POTATO SHEETS
AND PEPPERS - (2)
euro 185 per Kg

ROYAL PRAWNS AU GRATIN
WITH PANKO BREAD
AND LIME MAYONNAISE MOUSSE - (2,3,7)
euro 48

FRYING OF SHELLFISH
AND CRUSTACEANS - (2,14)
euro 28

FRUIT AND DESSERT

BERRIES
euro 7

SEASONAL FRUIT WITH ITS ICE CREAM - (7,8)
euro 14

BABÀ WITH PASTRY CREAM AND CANDIED FRUIT - (1,3,7)
euro 8

TIRAMISÙ - (1,3,7)
euro 8

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

CATALAN CREAM - (3,7)
euro 8

VANILLA ICE CREAM WITH ITS VARIETY - (7,8)
euro 8

COVER CHARGE
euro 7

ALLERGENS

1- CEREALS CONTAINING GLUTEN

wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof

2- CRUSTACEANS

and products thereof

3- EGGS

and products thereof

4- FISH

and products thereof, except gelatine or fish glue used for clarifying beer and wine

5- PEANUTS

and products thereof

6- SOYBEANS

and products thereof

7- MILK

and products thereof, including lactose

8- NUTS

almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof

9- CELERY

and products thereof

10- MUSTARD

and products thereof

11- SESAME SEEDS

and products thereof

12- SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂

13- LUPIN

and products thereof

14- MOLLUSCS

and products thereof