



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, FONDUTA DI PROVOLA  
E MANDORLE TOSTATE - (2,5,7)  
euro 22

SELEZIONE DI TARTARE - (2,4,1,14)  
euro 28

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

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

# ANTIPASTI

---

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

INSALATA DI BACCALÀ MARINATO AL LATTE  
E ZENZERO CON EDAMAME E FINOCCHI  
- (4,7)  
euro 26

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

CARPACCIO DI POLPO - (14)  
euro 24

ASTICE GRATINATO RIPIENO DI SCAMORZA E  
PEPERONCINI VERDI ACCOMPAGNATO DA  
SALSA SOUR CREAM - (1,2,3,6,7)  
euro 54

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

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

TEMPURA DI CALAMARI IN PANE PANKO E  
MAIONESE AL LIME - (1,3,14)  
euro 24

# PRIMI

---

TUBETTO RIGATO, PEZZOGNA,  
DATTERINO E BASILICO - (1,4)  
**euro 22**

FREGOLA SARDA ALLA PESCATORA - (1,2,14)  
**euro 22**

TAGLIOLINO GAMBERI E FIOR DI ZUCCA  
IN DUE CONSISTENZE - (1, 2)  
**euro 22**

LINGUINE SCAMPI E RICCIO - (1,2,14)  
**euro 24**

# SECONDI

---

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

SOGLIOLA AL FORNO - (4)  
**euro 42**

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  
euro 16

FRUTTINI GELATO - (7,8)  
euro 12

BABÀ SCOMPOSTO CON MOUSSE AL LIMONE  
E FRAGOLINE - (3,7)  
euro 8

CHEESECAKE AL CUCCHIAIO AI FRUTTI DI BOSCO - (1,7)  
euro 8

CAPRESE RIVISITATA ALL'ARANCIA - (8,7,3)  
euro 8

CREMA CATALANA - (3,7)  
euro 8

SORBETTO ANGURIA E SAMBUCA - (3,12,8,6)  
euro 5

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



# 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 illinoiesis 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 SO<sub>2</sub>*

## 13- LUPINI

*e prodotti derivati*

## 14- MOLLUSCHI

*e prodotti derivati*