



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 46

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N.3, BELON E IMPERIALI - (14)
euro 42

CRUDITÉS DI CROSTACEI
SCAMPI E GAMBERI - (2)
euro 48

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 8

FRUTTINI GELATO - (7,8)
euro 14

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 10

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