SUNRISE

RESTAURANT

MENU

SUNRISE

RESTAURANT

HO BISOGNO DI CONOSCERE LA
STORIA DI UN ALIMENTO.

DEVO SAPERE DA DOVE VIENE.

DEVO IMMAGINARMI LE MANI CHE
HANNO COLTIVATO, LAVORATO
E COTTO CIÒ CHE MANGIO.

(CARLO PETRINI)

CRUDI

DEGUSTAZIONE DI FRUTTI DI MARE - *(14)*
euro 62

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N°3, BELON E ETOILE - *(14)*
euro 42

CRUDITÉ DI CROSTACEI - *(2)*
euro 68

TARTARE DI GAMBERI E PISTACCHI DI BRONTE - *(2,8)*
euro 28

TARTARE DI SCAMPI CON OLIO AL BASILICO - *(2)*
euro 28

CRUDITÉ DI SEPPIE - *(14)*
euro 18

CARPACCIO DI RICCIOLA CON MAIONESE PANTESCA
E MOUSSE DI SCAROLA RICCIA STUFATA - *(4)*
euro 26

CARPACCIO DI GAMBERI, FONDUTA DI PROVOLA
E MANDORLE TOSTATE - *(2, 7, 8)*
euro 24

VARIAZIONE DI CRUDO - *(2, 4, 8, 14)*
euro 26

IRANIAN BELUGA CAVIAR 10 gr. - *(4)*
euro 45

ANTIPASTI

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

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

SEPPIA GRIGLIATA MARINATA AGLI AGRUMI
CON NOCCIOLE TOSTATE, YOGURT DI BUFALA,
GEL DI MELOGRANO ED ERBETTE SPONTANEE - *(14, 7, 8)*
euro 26

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, LATTE DI COCCO SPEZIATO ALLO ZEN-
ZERO, GOCCE DI MANGO E RAVANELLI GHIACCIO- *(2,4,14)*
euro 26

CARPACCIO DI POLPO E LA SUA MAIONESE CON TERRA DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA E GERMOGLI DI ANETO- *(14, 3)*
euro 24

TEMPURA DI ASTICE, PROVOLONE DEL MONACO
E CREME FRAICHE ALLA MENTA- *(1,2,3,7)*
euro 52

SCAMPI SCOTTATI AL BURRO CON MANDARINO,
OLIO AL BASILICO E CERFOGLIO- *(2,7)*
euro 38

TARATUFI ALLA GRIGLIA - *(13)*
euro 28

PARMIGIANA DI PESCE BANDIERA
CON VONGOLE IN GUAZZETTO - *(3,4,14)*
euro 24

PRIMI

FUSILLONE ALLA NERANO RIVISITATO - *(1,14)*
euro 20

RISOTTO AGLI SCAMPI,OLIO AL BASILICO,
COULIS DI DATTERINO GIALLO
E FIOCCHI DI POMODORO ESSICCATO - *(2)*
euro 22

TUBETTONE IN ESTRATTO DI MARE
CON VARIAZIONE DI PESCATO - *(1, 4)*
euro 22

LINGUINE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E
VELLUTATA DI BACCALÀ - *(1, 2)*
euro 22

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO AL SALE - *(4)*
euro 95 al Kg

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

GAMBERONI AL SALE - *(2)*
euro 48

ROMBO BRASATO CON IL SUO FONDO - *(4)*
euro 28

ZUPPETTA DI PESCE E CROSTACEI CON ERBA
CIPOLLINA E OLIO ALLA MENTA - *(2,4,14)*
euro 38

BACCALÀ IN TEMPURA CON
PAPPA AL POMODORO - *(1,4)*
euro 24

FRITTURA DI PESCATO - *(1,4)*
euro 28

FRUTTA E DESSERT

FRUTTI DI BOSCO
euro 8

FRUTTINI GELATO
euro 14

BROWNIES, MUESLI AL MIELE, CROCCANTE AL CIOCCOLATO E CREMA DI LATTE NOBILE- *(1, 7)*
euro 8

LIMONI IN TRE CONSISTENZE
euro 8

PASTICCIOTTO CON PELLECCHIELLA DEL VESUVIO E CREMA PASTICCERA- *(1, 7)*
euro 8

SFOGLINE ALLO ZUCCHERO MUSCOVADO, CREMA AL LIMONE, GEL DI AMARENA E FRUTTI ROSSI- *(1, 7)*
euro 8

DELIZIE SICILIANE- *(1, 3, 7)*
euro 14

SORBETTO ANGURIA E SAMBUCA
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 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 SO2

13- LUPINI
e prodotti derivati

14- MOLLUSCHI
e prodotti derivati