



SUNRISE

R E S T A U R A N T

M E N U

CRUDI

DEGUSTAZIONE DI FRUTTI DI MARE - (14)
euro 62

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N°3, BELON E ETOILE - (14)
euro 48

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 SEPIE - (14)
euro 18

CARPACCIO DI DENTICE GEL DI BERGAMOTTO ANETO
E CROCCANTE DI ALGA MARINA - (4)
euro 22

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

VARIAZIONE DI CRUDO - (2, 4, 8, 14)
euro 28

CAVIALE DI STORIONE BIANCO, ROYAL - (4)
euro 45

ANTIPASTI

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

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

CARPACCIO DI POLPO E LA SUA MAIONESE CON TERRA DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA E GERMOGLI DI ANETO - (14, 3)
euro 26

BACCALÀ IN OLIO COTTURA, LATTE DI COCCO SPEZIATO
ALLO ZENZERO, GOCCE DI MANGO E RAVANELLI GHIACCIO - (4, 7)
euro 24

CAPELANTE SCOTTATE CON TOPINAMBUR,
MELA VERDE E SALSA ALLO ZAFFERANO - (1, 7, 14)
euro 28

OSTRICHE CONCAVE FINES AL VAPORE CON CREMA DI PORRI,
SALICORNIA, CROCCANTE DI PERA E SUMAC - (9, 14)
euro 26

TEMPURA DELUXE TRIGLIA CALAMARO ALICI GAMBERO ROSA
CIMETTE DI CAVOLO NERO SALVIA MAGGIORANA
CON MAIONESE SIRACHA E PEPE SICHUAN - (1, 2, 3, 4)
euro 36

TARATUFI ALLA GRIGLIA - (13)
euro 28

PRIMI

MISCHIATO MANTECATO IN CREMA DI LUPINI
E VERZA IN DUE CONSISTENZE - (1, 14)
euro 22

RISOTTO AL POLPO, FINFERLI,
AGLIO NERO E CAPPERI CROCCANTI - (1, 4)
euro 22

LINGUINE CON VONGOLE, BROCCOLI SETTEMBRINI
E BOTTARGA DI MUGGINE - (1, 4, 14)
euro 24

ELICHE ALLA CARBONARA, BATTUTO DI SCAMPI,
GUANCIALE CROCCANTE E SALSA DI RICCIO - (1, 2, 3)
euro 22

SECONDI

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

OMBRINA LACCATA ALLA MELASSA DI MELOGRANO CON
PUREA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI TOPINAMBUR - (4,7)
euro 26

ROMBO ARROSTO CON ZUCCA AFFUMICATA,
SALSA AL MISO E TARTUFO BIANCO - (4)
euro 26

GAMBERI ARROSTO, ERBE SPONTANEE - (2,9)
euro 36

ARAGOSTA BRASATA, SFOGLIE DI PATATE,
UOVO FRITTO E PEPERONI - (2, 3)
euro 195 al Kg

FRUTTA E DESSERT

FRUTTINI GELATO
euro 16

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

LIMONI IN TRE CONSISTENZE
euro 8

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

SFOGLINE ALLO ZUCCHERO MUSCOVADO
SOFFIATO DI RICOTTA DOLCE COLATURA DI
FONDENTE E SCORZETTE DI ARANCIA - (1, 7)
euro 8

DELIZIE SICILIANE - (1, 3, 7)
euro 18

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