

SUNRISE
RESTAURANT

U F

N

O



R G E A
T L E.

New menu
UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

New menu
UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

A grande richiesta, tornano i piatti che hanno fatto la storia del Sunrise Restaurant.

Quei sapori indimenticabili, quelle ricette che avete amato e che ci avete chiesto di riproporre. Abbiamo ascoltato i vostri desideri e, solo per voi, abbiamo riportato in tavola i nostri grandi classici.

Un viaggio nel gusto che celebra la tradizione e l'eccellenza che da sempre ci contraddistingue.

Bentornati a casa.

UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

CRUDI



UNFORGETTABLE / *Crudi*

DEGUSTAZIONE DI FRUTTI DI MARE
(14) 72€

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N°3, BELON E ETOILE
(14) 68€

CRUDITÉ DI CROSTACEI
(2) 72€

TARTARE DI GAMBERI
E PISTACCHI DI BRONTE
(2, 8) 28€

TARTARE DI SCAMPI
CON OLIO AL BASILICO
(2) 28€

CRUDITÉ DI SEPPIE
(14) 18€

SASHIMI DI RICCIOLA, ESTRATTO DI SOIA,
PERLE DI ACETO E PEPERONCINI VERDI
(1, 6) 28€

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

VARIAZIONE DI CRUDO
(1, 2, 4, 14) 28€

CAVIALE DI STORIONE BIANCO, ROYAL
(4) 45€

UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

ANTIPASTI



UNFORGETTABLE / *Antipasti*

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

SALMONE SELVAGGIO DELL’ALASKA
“RED KING” E BURRO ECHIRÉ 28€
(4, 7)

CARPACCIO DI POLPO 24€
(14)

PRALINE DI PESCE 26€
(1, 4, 7)

TEMPURA DI CALAMARI ALLA NERANO 28€
(1, 7, 14)

BACCALÀ IN CROSTA DI PANE PANKO
SU VELLUTATA DI PORRI E PATATE 28€
(1, 4)

ASTICE GRATINATO RIPIENO DI
SCAMORZA E PEPERONCINI VERDI,
CON SALSA SOUR CREAM 68€
(1, 2, 7)

PARMIGIANA DI PESCE BANDIERA
IN GUAZZETTO DI VONGOLE 24€
(4, 14)

TARATUFI ALLA GRIGLIA 28€
(9, 14)

SCAMPONI GRATINATI AL PANE PANKO
CON MAIONESE AGLI AGRUMI 48€
(1, 2, 3)

UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

PRIMI



UNFORGETTABLE / *Primi*

PACCHERI ALLA NERANO RIVISITATA (1, 7, 14)	22€
PASTA MISTA IN ZUPPA DI ASTICE E GRANCHIO (1, 2)	28€
TUBETTONE RIGATO CON PEZZOGNA (1, 4)	24€
LINGUINE SCAMPI, AGLIO NERO E PANE RAFFERMO (1, 2)	28€
RISOTTO ALLA PESCATORA (2, 14)	22€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1, 14)	24€

UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

SECONDI



PESCATO DEL GIORNO AL SALE 95€ al Kg
(4)

SOGLIOLA GRATINATA CON PATATE 48€
(1, 4, 7)

GAMBERI ARROSTO, ERBE SPONTANEE 38€
(1, 2, 6, 9)

BLACK COD SCOTTATO SU VELLUTATA
DI PATATE, TARTUFO E KATSUOBUSHI 28€
(2, 4)

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

UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici

FRUTTA E DESSERT



UNFORGETTABLE / *Frutta e dessert*

FRUTTINI GELATO 16€
(7)

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

CANNOLO SCOMPOSTO 8€
(3, 7, 8)

CAPRESE RIVISITATA ALL’ARANCIA 8€
(7, 8)

TIRAMISÙ CLASSICO 8€
(1, 3, 7)

DELIZIE SICILIANE 18€
(1, 3, 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

S U N R I S E
R E S T A U R A N T

U N F
O
R G E
T T A
B L E.

New menu
UNFORGETTABLE
il ritorno dei grandi classici