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

Crudi

DEGUSTAZIONE FRUTTI DI MARE 72€
(14)

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE
FINE DE CLAIRE N°3, BELON E ETOILE 78€
(14)

CRUDITÉ DI CROSTACEI 78€
(2)

VARIAZIONE DI TARTARE 32€
(2, 4, 8, 11)

CARPACCIO DI DENTICE, MARACUJA E
LIME NERO FERMENTATO 24€
(4)

CRUDITÉ DI SEPPIE 18€
(14)

SASHIMI DI RICCIOLA, ESTRATTO DI SOIA,
E PEPERONCINI VERDI 28€
(1, 4, 6)

TRIGLIA CRUDA E COTTA SU SPUMA
DI RUCOLA SELVATICA 28€
(3, 4, 7)

CRUDO D'ESTATE 38€
(2, 4, 9)

CAVIALE DI STORIONE BIANCO, ROYAL 45€

ANTIPASTI

Antipasti

SEPPIA ARROSTITA SU LATTE DI COCCO
E FERMENTATO DI PESCA AL VINO ROSSO 28€
(12, 14)

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

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

SCOTTADITO DI DENTICE E ANANAS
ALLA BRACE 28€
(1, 4, 6)

TEMPURA DI CROSTACEI E VERDURE 32€
(1, 2)

SCAMPI IN CROSTA MEDITERRANEA 48€
(1, 2, 3, 12)

TARATUFI ALLA GRIGLIA 28€
(9, 14)

PARMIGIANA DI ZUCCHINE
E PESCE BANDIERA 24€
(1, 4, 7)

PRIMI

Primi

TUBETTONE RIGATO CON PATATE, TARATUFI E ZEST DI LIMONE 22€
(1, 14)

SPAGHETTONE CON ESTRATTO DI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACCIUGHE 20€
(1, 4)

VERMICELLI DI GRANO DURO AL GRANCHIO PORRO (2 PERSONE) 28€
(1, 2)

RISOTTO CON SCAMPI IN DOPPIA CONSISTENZA, COULIS DI DATTERINO GIALLO, FIOCCHI DI POMODORO ROSSO ESSICCATO E OLIO AL BASILICO 28€
(2)

SECONDI

Secondi

PESCATO DEL GIORNO AL SALE:

ORATA 95€ al Kg
(4)

PEZZOGNA 115€ al Kg
(4)

POLPO ARROSTO, IL SUO FONDO E PATATE IN DOPPIA CONSISTENZA 28€
(9, 12, 14)

RICCIOLA ALLA BRACE, BEURRE BLANCE E INSALATINA RICCIA 28€
(4, 7)

COSTINA DI ROMBO SCOTTATA, VONGOLE VERACI, SALSA DI VONGOLE E OLIO AL CIPOLLOTTO 28€
(1, 4, 14)

FRUTTA E DESSERT

Frutta e dessert

FRUTTINI GELATO 16€
(7)

SORBETTO AL LIMONE, ANGURIA E
FRUTTI DI BOSCO 8€
(3, 7)

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

LIMONE IN TRE CONSISTENZE 8€
(1, 7)

SBRICIOLATA AI FICHI 8€
(1,3,7,8)

BROWNIES CON QUENELLE DI GELATO
ALLA FRAGOLA, LAMPONE E RIBES 8€
(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 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

SUNRISE

RESTAURANT