ANTIPASTI

Crocchè di patate	1,5
Crocchè iberico	2
Fiori di zucca ripieni (2pz)	3,5
Arancino di riso con ragù e piselli	2
Frittatina classica	2,5
Arrosticini di chianina (5 pz)	12
Montanara al ragù napoletano	1
Caciocavallo in pastella con pomodorini datterini	12
Tris di bruschette (Parmigiano, Lardo di colonnata, Classica)	6
Patatine fritte	4
Chips di patate con salsiccia di maiale nero casertano e provola di Agerola.	6
Mozzarella di Bufala campana DOP e prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi	8,5
Caprese con Mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori di Sorrento	7

BRUSCHETTONI

Pane casereccio tostato caldo

Salmonato 9
Bruschettone con rucola, salmone, burrata e salsa yogurt

Siciliano 10
Bruschettone con gambero rosso di Sicilia, provola di Agerola, lardo di colonnata e nocciole.

Ischitano 7
Bruschettone con provola di Agerola, insalata, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e maionese

INSALATONE

Tutte accompagnate con la nostra focaccia

Chicken Salad 7

Insalata di campo, julienne di pollo, sedano, olive verdi, mandorle e salsa yogurt

Sunrise 9,5

Insalata di campo, gambero rosso di Sicilia, pomodorini ramati, sedano, carote e cipolla di Tropea

Tonnata 7

Misticanza, filetti di tonno, acciughe, olive nere di Gaeta e pomodori di Sorrento.

Vegetariana 6

Insalata verde, verdure grigliate, fagiolini, patate e olio evo.

***SU RICHIESTA POSSIBILITA' DI UTILIZZARE GLI INGREDIENTI DELLE INSALATONE SU FRESELLA NAPOLETANA**

PIZZE CLASSICHE

Un salto nella tradizione

Marinara 4
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico e olio evo.

Margherita 5
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo.

Provola e Pepe 6
Pomodoro San Marzano, provola di Agerola, pepe, basilico e olio evo.

Bufalina 7
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico e olio evo.

Fresca 7,5
Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, rucola, scaglie di parmigiano e olio evo.

Siciliana 6,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, melanzane, basilico e olio evo.

Diavola 6,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico e olio evo.

Calzone maritato 7,5
Ripieno con provola di Agerola, scarola, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, olive nere e crosta di parmigiano.

Calzone al forno 7
Ripieno con pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, ricotta, salame, basilico e olio evo.

Calzone Fritto 7
Ripieno con pomodoro San Marzano, ricotta, provola di Agerola, cicoli, pepe, basilico e olio evo.

***POSSIBILITA' DI PIZZA CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**

PIZZE GOURMET

ideate e realizzate dal nostro Maestro Pizzaiolo Di Bona Salvatore

Sunrise in collaborazione con lo Chef Fabio Biondi Sunrise Restaurant **12**
Crema di asparagi, provola di Agerola, gambero rosso di Sicilia, in uscita stracciata di Bufala e riduzione di aceto di soia.

Novella **9,5**
Provola di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano allevamento "***Famiglia Gasparro***", patate al forno, pepe nero, timo e scaglie di provolone del monaco DOP.

Cremosa **9,5**
Mozzarella di Bufala, crema di noci, pomodorini e scaglie di parmigiano.

Emiliana **10**
Crema di pistacchi di Bronte IGP, provola di Agerola, "***Mortadella Artigianquality***" presidio SLOW FOOD e granella di pistacchi.

Marinara "5.0" **8,5**
Datterino giallo, passata di datterino giallo, acciughe del Mar Cantabrico, olive nere, capperi di Pantelleria, basilico e olio evo.

Vesuviana **8,5**
Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi confit, stracciata di Bufala e olio Evo.

Mangalica **10**
Peperoncini verdi saltati al datterino rosso, fior di latte di Agerola, salamino di maiale razza mangalica selezione "***Salumificio Valtelesino***", scaglie di Caprino "Prumillo" selezione "***Oro dei Fondaci***"

Nordica **10**
Passata di datterino giallo, sashimi di baccalà, olive nere, capperi, in uscita tarallo napoletano

Carciofi **9,5**
Provola di Agerola, crema di carciofi, salame dolce selezione "***Salumificio Valtelesino***", scaglie di caciocavallo podolico del Matese selezione "***Oro dei Fondaci***".

Fuori di Zucca **8**
Crema di zucca, pomodorini rossi confit, olive nere, capperi, basilico e olio evo

I nostri prodotti gourmet sono:

***POSSIBILITA' DI PIZZA CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO**

BIBITE

Acqua LETE	**2**
Acqua PRATA	**2**
PEPSI ALLA SPINA (0.2/0.4)	**1,5/ 3**
PEPSI (33CL)	**2**
PEPSI MAX ZERO (33CL)	**2**
PEPSI BOOM (33CL)	**1,5**
SEVEN UP (33CL)	**2**
ARANCIATA NERI (33CL)	**2**
CHINOTTO NERI (33CL)	**2**
VINO BIANCO	**12/ 3**
VINO ROSSO	**12/ 3**
PROSECCO	**15,5/ 3,5**

DOLCI

Preferiamo aggiornare quotidianamente i nostri dolci confrontandoci con il pasticciere in modo da poter avere un prodotto sempre di tendenza e fresco. Chiedi al nostro personale di sala e ti consiglierà il dolce adatto a soddisfare il tuo palato.

Coperto 1,5 €

DOLCI

Preferiamo aggiornare quotidianamente i nostri dolci confrontandoci con il pasticciere in modo da poter avere un prodotto sempre di tendenza e fresco. Chiedi al nostro personale di sala e ti consiglierà il dolce adatto a soddisfare il tuo palato.

Coperto 1,5 €