

Sunrise

PIZZERIA

Tradizione inclusiva

La pizza verace napoletana che strizza l'occhio al gourmet, nel rispetto della tradizione. Sunrise Pizza dispone di un'ampia area Kids con servizio di babysitting, pensata per intrattenere i bambini durante la cena e per organizzare al meglio le feste. Da noi puoi gustare ottimi prodotti senza glutine, preparati in un ambiente dedicato alla lavorazione di antipasti, pizze e dolci. Sempre attenti a soddisfare le esigenze di tutti i clienti, proponiamo una selezione di piatti vegani e vegetariani e, su richiesta, mozzarella senza lattosio.

FRITTI

CROCCHÈ DI PATATE (2 PZ) – 3,00€

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA (3 PZ) – 6,00€

ARANCINO DI RISO CON RAGÙ E PISELLI – 2,50€

FRITTATINA CLASSICA – 3,00€

Prosciutto cotto “Ferrarini”, fior di latte e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP “Caseificio Malandrone 1477” 26 mesi.

FRITTATINA ALLA NERANO – 3,50€

Bucatini trafilati al bronzo “Gemme del Vesuvio”, zucchine fritte, Provolone del Monaco e besciamella.

FRITTATINA ALLA CARBONARA – 4,00€

Bucatini trafilati al bronzo “Gemme del Vesuvio”, pecorino romano, uova e besciamella.

MONTANARA – 2,00€

Con datterini gialli e rossi scottati, stracciatella di bufala e basilico.

MONTANARA VEG – 3,00€

Con datterini gialli e rossi scottati, stracciatella vegana “Dream Farm” e basilico.



I NOSTRI ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI – 12,50€

CAPRESE – 9,00€

Con mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori di Sorrento.

BRUSCHETTA AL POMODORINO FRESCO – 2,00€

CACIOCAVALLO PODOLICO IN PASTELLA
CON POMODORINI DATTERINI SALTATI (3 PZ) – 9,00€

PATATINE FRITTE – 5,50€

LE INSALATONE

CAESAR SALAD – 12,50€

Insalata verde, pollo grigliato allevato a terra, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Caseificio Gennari” 24 mesi Vacca Frisona, pancetta croccante, salsa Caesar e crostini di pane artigianali.

NIZZARDA – 10,00€

Misticanza, pomodorino tigrato, olive nere Aitane, tonno pinna gialla, fagiolini, uovo sodo e basilico.

GRECA – 9,00€

Cetrioli, feta greca, olive nere, misticanza, julienne di peperoni rossi, origano e cipolla rossa.

Tutte le insalatone sono accompagnate dalla nostra focaccia.



PIZZE CLASSICHE

MARINARA – 6,50€

Pomodoro “Graziella”, aglio, origano, basilico e olio evo.

MARGHERITA – 7,00€ (+3,00€ V)

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo.

PROVOLA E PEPE – 7,50€

Pomodoro “Graziella”, provola di Agerola, pepe nero, basilico e olio evo.

BUFALINA – 10,00€

Pomodoro “Graziella”, mozzarella di bufala, basilico e olio evo.

FRESCA – 10,50€

Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Gennari” 24 mesi Vacca Frisona e olio evo.

DIAVOLA – 9,00€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, salame piccante artigianale lucanico senza conservanti, basilico e olio evo.

ORTOLANA – 8,50€

Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetto, peperoni, capperi, olive nere, zucchine e olio evo.

CAPRICCIOSA – 9,50€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli, funghi champignon, carciofini e olio evo.

PINNA GIALLA – 10,00€

Provola di Agerola, pomodorino corbarino e filetti di tonno pinna gialla.

CALABRESE – 10,50€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, salsiccia lucanica piccante, aglio di Caraglio Presidio Slow Food, olive nere Aitane Presidio Slow Food e olio evo.

LA SBAGLIATA – 10,00€

Fior di latte, prosciutto cotto, croccchè sbriciolato e mousse di formaggio.

Su richiesta, stesura secondo la tradizione antica, con sovrapprezzo di 3,50€.

Possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio, con sovrapprezzo di 2,00€.

I NOSTRI CALZONI

CALZONE MARITATO – 11,00€

Ripieno con provola di Agerola, scarola, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive nere Aitane Presidio Slow Food e crosta di Parmigiano Reggiano “Gennari” 24 mesi Vacca Frisona.

CALZONE AL FORNO – 9,50€

Ripieno con pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, ricotta, salame Napoli, basilico e olio evo.

CALZONE FRITTO – 9,00€

Ripieno con pomodoro “Graziella”, ricotta, provola di Agerola, cicoli, pepe, basilico e olio evo.



Possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio, con sovrapprezzo di 2,00€.

LE PIZZE INTRAMOTABILI

NOVELLA – 10,00€

Provola di Agerola, salsiccia di suino nero di razza casertana “Macelleria Buonanno”, patate al forno, pepe nero e scaglie di Provolone del Monaco DOP.

REGGIANA – 11,00€

Crema di Parmigiano Reggiano DOP “Caseificio Gennari” 24 mesi Vacca Frisona, fior di latte di Agerola, zucchine in tempura di riso, prosciutto cotto artigianale selezione “L'Oro dei Fondaci” e scaglie di Parmigiano Reggiano.

CREMOSA – 10,00€

Mozzarella di bufala, crema di noci, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Caseificio Gennari” 24 mesi Vacca Frisona.

EMILIANA – 10,00€

Provola di Agerola, crema di pistacchi di Bronte DOP, “Mortadella Regina Margherita” del Salumificio Morselli e granella di pistacchi di Bronte.

VESUVIANA – 9,50€ (+3,50€ V)

Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi confit, stracciata di bufala e olio evo.

CAPONATA VEG – 13,50€

IMPASTO FRITTO E RIPASSATO AL FORNO.

Melanzane, zucchine, sedano, capperi, pomodorini ciliegino, cipolla rossa di Tropea saltate in padella, olive verdi, concentrato di pomodoro, aceto di vino bianco e stracciata vegana in uscita.

Possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio, con sovrapprezzo di 2,00€.



LE PIZZE DEL MAESTRO

Possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio,
con sovrapprezzo di 2,00€.

SUNRISE – 14,00€

Crema di pistacchio, mozzarella di bufala, gamberi di Mazara del Vallo, mousse di formaggio, granella di pistacchio e zest di lime.

BELLA D'ESTATE – 12,50€

Provola di Agerola, songino, bresaola di Black Angus, pomodorini rossi confit e cipolla caramellata.

SORRENTINA – 11,00€

Base frita e ripassata al forno.

Ombra di San Marzano, carpaccio di pomodoro di Sorrento, mozzarella di bufala affumicata e gelatina di basilico.

NERANO – 11,00€

Crema di zucchine homemade, provola di Agerola, fiori di zucca, Provolone del Monaco, menta, pepe e zest di lime.

PANTELLERIA – 12,00€

Fior di latte di Agerola, scarola riccia condita a crudo, capperi di Pantelleria, pomodorini gialli confit, alici del Mar Cantabrico e polvere di olive nere Aitane.



CARTA DEI FRITTI

SENZA GLUTINE

CARTA DEI FRITTI SENZA GLUTINE

CROCCHÈ DI PATATE (2 PZ) – 4,00€

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA (3 PZ) – 8,00€

ARANCINO DI RISO CON RAGÙ E PISELLI – 4,00€

FRITTATINA CLASSICA – 4,50€

Prosciutto cotto "Ferrarini" e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP "Caseificio Malandrone 1477" 26 mesi.

FRITTATINA ALLA NERANO – 5,00€

Zucchine fritte, Provolone del Monaco e besciamella.

MONTANARA – 3,50€

Con datterini gialli e rossi scottati, stracciatella di bufala e basilico.

MONTANARA VEG – 4,50€

Con datterini gialli e rossi scottati, stracciatella vegana "Dream Farm" e basilico.



ANTIPASTI

SENZA GLUTINE

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA CAMPANA DOP E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI – 12,50€

CAPRESE – 9,00€

Con mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori di Sorrento.

BRUSCHETTA CLASSICA – 2,50€

PATATINE FRITTE – 6,50€

PATATINE FRITTE CON WÜRSTEL ARTIGIANALI – 7,50€

INSALATONE

SENZA GLUTINE

CAESAR SALAD – 15,00€

Insalata verde, pollo grigliato allevato a terra, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Caseificio Gennari” 24 mesi, Vacca Frisona, pancetta croccante, salsa Caesar e crostini di pane artigianali.

INSALATA GRECA – 12,00€

Cetrioli, feta greca, olive nere, misticanza, julienne di peperoni rossi, origano e cipolla rossa.

NIZZARDA – 12,50€

Misticanza, pomodorino tigrato, olive nere Aitane, tonno pinna gialla, fagiolini, uovo sodo e basilico.

Tutte le insalatone sono accompagnate dalla nostra focaccia senza glutine.

PIZZE CLASSICHE

SENZA GLUTINE



MARINARA – 9,00€

Pomodoro “Graziella”, aglio, origano, basilico e olio evo.

MARGHERITA – 9,50€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo. (+3,00€)

PROVOLA E PEPE – 10,00€

Pomodoro “Graziella”, provola di Agerola, pepe nero, basilico e olio evo.

BUFALINA – 13,00€

Pomodoro “Graziella”, mozzarella di bufala, basilico e olio evo.

FRESCA – 13,50€

Fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Gennari” 24 mesi Vacca Frisona e olio evo.

DIAVOLA – 12,00€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, salame piccante “Macelleria Buonanno”, basilico e olio evo.

CAPRICCIOSA – 12,50€

Pomodoro “Graziella”, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli “Macelleria Buonanno”, funghi champignon, carciofini e olio evo.

Su richiesta, stesura a ruota di carro secondo la tradizione antica, con sovrapprezzo di 3,00€.

Pizze disponibili su richiesta, come da menu classico, sia nella sezione “Le intramontabili” sia nella sezione “Pizze del maestro”, con sovrapprezzo di 3,00€.

Possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio, con sovrapprezzo di 2,00€.