

**SUNRISE EST. 1984**  
**x SIBYLLA GARDEN**

MENU



*Davide, Assaggiatore ONAS, ha cura di selezionare i salumi per voi*

<b>TAGLIERI</b>	<b>SUNRISE</b>	<b>25,00</b>
	MOZZARELLA DI BUFALA, SALUMI E FORMAGGI ITALIANI, CIPOLLA CARAMELLATA, POMODORI SECCHI, GELATINA DI AGLIANICO E MIELE	
	<b>SIBYLLA</b>	<b>22,00</b>
	SALUMI E FORMAGGI ITALIANI, CIPOLLA CARAMELLATA, GELATINA DI AGLIANICO E MIELE	
	<b>SELECTION FORMAGGI</b>	<b>15,00</b>
	FORMAGGI ITALIANI DOP E TIPICI, CIPOLLA CARAMELLATA, GELATINA DI AGLIANICO E MIELE	
	<b>SELECTION SALUMI</b>	<b>15,00</b>
	SELEZIONE SALUMI TIPICI ITALIANI	
<b>SFIZI</b>	<b>PIATTO SUNRISE</b>	<b>9,00</b>
	SCAMORZA, FUNGHI, FRIARIELLI, MELANZANE A FUNGHETTO	
	<b>CROCCHÈ DI PATATE</b>	<b>1,50</b>
	PATATE, PARMIGIANO REGGIANO, PROVOLA AFFUMICATA, SALE E PEPE	
	<b>ARANCINO BIANCO</b>	<b>1,50</b>
	RISO, PISELLI, PARMIGIANO REGGIANO, PECORINO ROMANO, PROVOLA AFFUMICATA, SALE E PEPE	
	<b>STRACCETTI DI POLLO</b>	<b>6,00</b>
	FILETTI DI POLLO IN PANATURA CON SPEZIE E AROMI	
	<b>MOZZARELLA STICKS ( 5 PZ)</b>	<b>7,00</b>
	FIOR DI LATTE DI AGEROLA IN DOPPIA PANATURA	
	<b>BUFFALO WINGS* CON SALSA HARISSA ( 6 PZ)</b>	<b>6,00</b>
	<b>ONION RINGS* CON SALSA BARBECUE ( 8 PZ)</b>	<b>6,00</b>
	<b>PATATINE*</b>	<b>6,00</b>
	<b>PATATINE CON CHEESESTEAK</b>	<b>8,00</b>
	<b>PATATINE CON SALSICCIA</b>	<b>8,00</b>
	<b>PATATINE BACON&amp;CHEDDAR</b>	<b>8,00</b>
	<b>PATATINE CON WURSTEL</b>	<b>8,00</b>
	WURSTEL OTTENUTO DA CARNE NON SEPARATA MECCANICAMENTE	

CHIPS	CLASSICA	6,00
	CACIO E PEPE	7,00
	PEPE ROSA E LIMONE	7,00
	BACON&CHEDDAR	8,00
	PAPRIKA	7,00
BRUSCHETTE	POMODORINI, ORIGANO, OLIO EVO, BASILICO (2 PZ)	4,00
	BURRO NOBILE DA PANNA FRESCA DI CENTRIFUGA E ALICI DI CETARA (2 PZ)	6,00
	PATÈ DI CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMARE @, OLIVE AL FORNO E CACIORICOTTA DI CAPRA DEL CILENTO @ (2 PZ) @ PRESIDIO SLOW FOOD	6,00
	FAGIOLI CANNELLINI, CIPOLLA DI TROPEA E OLIO EVO (2 PZ)	6,00
	MORTADELLA BOLOGNA, STRACCIATELLA DI BUFALA FRESCA, PISTACCHIO (2 PZ)	6,00
INSALATE	SUMMER	9,50
	MISTICANZA, POMODORINI, RUCOLA, OLIVE VERDI, MOZZARELLA DI BUFALA, CROSTINI	
	CAESAR SALAD	9,50
	MISTICANZA, POMODORINI, RUCOLA, MAIS FILETTI DI POLLO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CAESAR, CROSTINI	
	SEA SALAD	9,50
	MISTICANZA, POMODORINI, RUCOLA, GAMBERETTI SALMONE, SALSA YOGURT, PEPE MACINATO FRESCO, CROSTINI	
	SPRING	9,50
MISTICANZA, POMODORINI, RUCOLA, MAIS FILETTI DI TONNO, OLIVE NERE, FETA GRECA, CROSTINI		
CAPRESE	9,50	
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI DI SORRENTO, BASILICO, OLIO EVO, RUCOLA		

THE ITALIAN STYLE CHEESESTEAK  
**LAMONTESE**  
SINCE 1984<sup>®</sup>

<b>PANINI</b>	<b>LADYMARY</b> CHEESESTEAK, CREMA AL GORGONZOLA, BACON CROCCANTE, RADICCHIO E MELANZANE ALLA BRACE	<b>9,50</b>
	<b>HOTROCK</b> STEAK DI SALSICCIA, FRIARIELLI, SCAMORZA E PAPACCELLA NAPOLETANA@ @ PRESIDIO SLOW FOOD	<b>9,50</b>
	<b>ORANGE DELIGHT</b> CHEESESTEAK, ZUCCA ARROSTITA, RUCOLA E SCAGLIE DI PROVOLONE DEL MONACO DOP	<b>9,50</b>
	<b>LA COMPLETA</b> CHEESESTEAK, FUNGHI, FRIARIELLI E PEPERONI	<b>9,50</b>
	<b>ITALIANS</b> CHEESESTEAK, FIOR DI LATTE DI AGEROLA , RUCOLA MORTADELLA DI BOLOGNA PIASTRATA, POMODORI SECCHI	<b>9,50</b>
	<b>MISS FLOWER</b> CHEESESTEAK, PROVOLA DI AGEROLA, SPECK, ZUCCHINE GRIGLIATE, GERMOGLI DI CAVOLO ROSSO	<b>9,50</b>
	<b>ABERDREAM</b> BUN CON DOPPIO CHEESEBURGER (GR. 200X2) <i>SELEZIONE "CILLO"</i> CHEDDAR, BACON, ANELLI DI CIPOLLA	<b>13,00</b>
	<b>MEX</b> CHEESESTEAK, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, POMODORO S. MARZANO, GUACAMOLE, GRANELLA DI NACHOS	<b>9,50</b>
	<b>PHLEGRAIOS</b> CHEESESTEAK, STRACCIATELLA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO, STRACCIATA DI MELANZANE	<b>9,50</b>
	<b>CISCROC</b> CHEESESTEAK, CREMA DI PATATE, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO, CROCCHÈ DI PATATE	<b>9,50</b>

<b>PANINI</b>	<b>GENOVESE</b>	<b>9,50</b>
	CHEESESTEAK, GENOVESE CON CIPOLLA RAMATA DI MONTORO E PECORINO ROMANO DOP	
	<b>NERANO</b>	<b>9,50</b>
	CHEESESTEAK, ZUCCHINE FRITTE, PROVOLONE DEL MONACO DOP, PESTO DI BASILICO	
	<b>ATENA</b>	<b>9,50</b>
	CHEESESTEAK, INSALATA GRECA (FETA DOP, POMODORINI, OLIVE CAIAZZANE @ CIPOLLA ROSSA, LATTUGA, CETRIOLI, ORIGANO) SALSA TZATSIKI @ PRESIDIO SLOW FOOD	
<b>CREA IL PANINO</b>	<b>PRIMO STEP / CARNI</b>	<b>6,00</b>
	CHEESESTEAK, STEAK DI POLLO, HAMBURGER <i>SELEZIONE "CILLO"</i> SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO, PORCHETTA DI ARICCIA IGP, COTOLETTA DI POLLO, WURSTEL*, VEGAN BURGER, PROSCIUTTO COTTO, PROSCIUTTO CRUDO	
	*PRODOTTO OTTENUTO DA CARNE NON SEPARATA MECCANICAMENTE	
	<b>SECONDO STEP / FORMAGGI</b>	<b>2,00</b>
	SCAMORZA, PROVOLA, MOZZARELLA, SOTTILETTA, CHEDDAR, SCAGLIE DI PARMIGIANO, MOZZARELLA SENZA LATTOSIO, SOTTILETTA SENZA LATTOSIO, FORMAGGIO VEGAN OK	
	<b>TERZO STEP / CONTORNI</b>	<b>1,50</b>
	MELANZANE A FUNGHETTO, FRIARIELLI, FUNGHI, PEPPERONI, STRACCIATA DI MELANZANE, PATATE AL FORNO, CRAUTI ZUCCHINE ALLA BRACE, ZUCCA ARROSTITA, MELANZANE ALLA BRACE, INSALATA, POMODORO, RUCOLA, PATATINE, BACON, CIPOLLA ( CRUDA - COTTA - CAMELLATA) MELANZANE A FILETTI SOTT' OLIO, POMODORINI	
	MIN. 8,50 MAX. 14,00	

“ La Pizza, in fondo, è un cibo democratico, solidale e sostenibile ”

*Marino Niola*

<b>PIZZE</b>	<b>PHLEGREA</b>	<b>8,50</b>
	POMODORO CANNELLINO FLEGREO ( PAT )*, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI , BASILICO, OLIO EVO	
	* PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI	
	<b>MARGHERITA</b>	<b>6,00</b>
	POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI , BASILICO, OLIO EVO	
	<b>MARINARA</b>	<b>5,00</b>
	POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ORIGANO DI PANTELLERIA, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>MARINARA DOP</b>	<b>8,50</b>
	POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, ALICI DI CETARA, OLIVE CAIAZZANE @, CAPPERI, ORIGANO DI PANTELLERIA, BASILICO, OLIO EVO	
	@ PRESIDIO SLOW FOOD	
	<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>9,00</b>
	FIOR DI LATTE DI AGEROLA, GORGONZOLA, RICOTTA, PROVOLONE DEL MONACO DOP, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>RIPIENO</b>	<b>9,00</b>
	RICOTTA, SALAME NAPOLETANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI PEPE NERO, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>DIAVOLA</b>	<b>7,50</b>
	POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SALAME NAPOLETANO, PEPERONCINO, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>SALSICCIA &amp; FRIARIELLI</b>	<b>8,50</b>
	SALSICCIA, FRIARIELLI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>9,00</b>
	POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, SALAME NAPOLETANO, OLIVE CAIAZZANE @ CARCIOFO VIOLETTO DI CASTELLAMMARE @, BASILICO, OLIO EVO	
	@ PRESIDIO SLOW FOOD	

<b>PIZZE</b>	<b>PIZZA FRITTA</b>	<b>10,00</b>
	PROVOLA DI AGEROLA, RICOTTA, CICOLI DI MAIALE <i>SELEZIONE "CILLO"</i> PEPE NERO, POMODORO SAN MARZANO	
	<b>PRIMAVERA</b>	<b>9,50</b>
	POMODORINI, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>BUFALINA</b>	<b>9,00</b>
	POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, BASILICO, OLIO EVO, BOCCONCINO DI BUFALA	
	<b>CAPRESE DOP ( INGREDIENTI FREDDI )</b>	<b>9,00</b>
	POMODORO CILIEGINO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, ZESTE DI LIMONE, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>PIENNOLO</b>	<b>11,00</b>
	POMODORINO GIALLO "GIAGIÙ", SEMY DRY DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, PROVOLA DI AGEROLA, PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, ALICI DI CETARA OLIVE CAIAZZANE @, BASILICO, OLIO EVO @ PRESIDIO SLOW FOOD	
	<b>VERDEROSA</b>	<b>11,00</b>
	FIOR DI LATTE DI AGEROLA, MORTADELLA BOLOGNA, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHI, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>PACCHETELLA</b>	<b>11,00</b>
	POMODORINO GIALLO "GIAGIÙ", POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>PARMIGIANA</b>	<b>9,50</b>
	POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, STRACCIATA DI MELANZANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI, BASILICO, OLIO EVO	
	<b>(A)MARE</b>	<b>11,00</b>
	FIOR DI LATTE DI AGEROLA, FILETTI DI TONNO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, OLIVE CAIAZZANE @, CAPPERI, ORIGANO DI PANTELLERIA, BASILICO, OLIO EVO @ PRESIDIO SLOW FOOD	
	<b>ORTOLANA</b> / <i>OPZIONE VEGAN DISPONIBILE</i>	<b>9,00</b>
	FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SELEZIONE DI ORTAGGI, OLIO EVO, BASILICO	

BIBITE	COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA COLA ZERO, THÉ ALLA PESCA, THÉ AL LIMONE, CHINOTTO, GINGER BEER	3.00
	ACQUA IN VETRO 75CL NATURALE / FRIZZANTE	2.50
	ACQUA SAN PELLEGRINO 75CL	3.00
		0.50L 1L
SANGRIA	SANGRIA DE VINO TINTO	6,00 12,00
BIRRE	CHIEDI LA CARTA AL PERSONALE	
VINO	CHIEDI LA CARTA AL PERSONALE	
DOLCI	TIRAMISÙ	5,00
	CREMA CATALANA	5,00
	PAN DI STELLE	5,00
	SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO*	5,00
CREA IL DOLCE	PRIMO STEP / BASE	5,00
	CHEESECAKE, PANNA COTTA, WAFFLE*	
	SECONDO STEP / TOP	1,00
	NUTELLA, CARAMELLO, FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO FONDENTE, CIOCCOLATO BIANCO, AMARENA, PISTACCHIO, BURRO DI ARACHIDI, BISCOFF LOTUS	
	TERZO STEP / COMPLETA	1,00
	MARSHMALLOWS, SMARTIES, OREO, KINDER BUENO, KINDER CEREALI, SCAGLIE DI COCCO, AMARETTI	

## LIQUORI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO, JAGERMEISTER, PETRUS	4,00
JEFFERSON, IPAMARO (LIQUORE AL LUPPOLO)	5,00
LIQUORE AI LIMONI DEI CAMPI FLEGREI ( PAT )	5,00
LIQUORE AL MANDARINO DEI CAMPI FLEGREI ( PAT )	5,00
GRAPPA BARRICATA DI PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI 40%, CANTINE CARPUTO	5,00
GRAPPA DI FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI 43%, CANTINE CARPUTO	5,00
BOWMORE 12, SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	7,00
JAMESON, CASKMATES IPA EDITION, BLENDED IRISH WHISKEY	6,00
JACK DANIEL'S N.7, TENNESSEE WHISKEY	6,00
SAINT JAMES, RUM AGRICOLO, MARTINICA	5,00
RUM DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA, VENEZUELA	7,00
MATUSALEM GRAN RESERVA 15, REP. DOMINICANA	6,00
HENNESSY VS COGNAC	7,00
CAFFÉ	2,00

COPERTO 1.50

## ALLERGIE E INTOLLERANZE

IN CASO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA, TI CHIEDIAMO DI COMUNICARLO AL TUO CAMERIERE PRIMA DELL' ORDINE. POTRÀ SUGGERIRTI IL PIATTO MIGLIORE PER TE.

## NOTA

CI OCCUPIAMO DI RIMUOVERE EVENTUALI PICCOLE OSSA O GUSCI DAI NOSTRI PIATTI, MA C'È UNA PICCOLA POSSIBILITÀ CHE ALCUNI POSSANO RIMANERE.

\*surgelati o congelati all' origine

*Benvenuti al...CINEMA!*

*Siete seduti proprio all'interno di quello che fu il CINEMA SIBILLA, il primo cinema nel cuore di Bacoli. Dismesso da 30 anni, riapre le sue porte sotto nuove vesti. Dal 21 giugno 2023 è la nuova location del SUNRISE EST. 1984. Facciamo Cheesesteak da 40 anni. Nati sulla splendida Via Panoramica di Monte di Procida, abbiamo dato inizio a quella che poi è diventata la più grande contaminazione gastronomica del nostro territorio: Philly Cheesesteak con i prodotti della nostra terra.*

*Un ponte culturale tra Stati Uniti d'America e Italia che produrrà un effetto permanente sulla costruzione della tradizione locale.*

*Carne di bovino e fettine di formaggio fuso, attraverso la manualità dei nostri cuochi, creano il panino che da generazioni mette tutti d'accordo.*

*La qualità della nostra offerta è una delle nostre priorità. Lì dove riusciamo, cerchiamo sempre di seguire la filiera dei prodotti che utilizziamo.*

*Cresciuti con voi, continuiamo ad imparare ogni giorno e il nostro percorso è frutto di un incessante lavoro di squadra.*

*Un Fast Food dall'anima poco Fast ma molto SLOW.*

*Vi auguriamo una piacevole permanenza.*

*Davide & Mariangela*

*Tra i nostri fornitori*

MACELLERIA CILLO SRL

AZIENDA AGRICOLA CASALE PIETROPAOLO

DISTRIBUZIONE VESUVIANA SRL

MACELLERIA MANCINO

SAPORI DI UN TEMPIO SRL

PANIFICIO RESCIGNO

CASA IUORIO SOC. AGR.

CANTINE DEL MARE

AZIENDA AGRICOLA PISCINA MIRABILE

PORTO DI MOLA

GREEN DOG BREWERY SOC. AGR. SRL