





Menù

Ci trovi anche su:   







Sunrise Pizza si distingue per l'accurata selezione delle migliori materie prime del nostro territorio, promuovendo una **Filiera Corta** che garantisce qualità e sostenibilità.

Sunrise Pizza rappresenta la **pizza verace napoletana**, che strizza l'occhio al gourmet e rispetta la tradizione.

La nostra pizza, offre un connubio perfetto tra sapore tradizionale e raffinatezza che, unisce alla maestria della scuola casertana dell'impasto, l'arte napoletana nella realizzazione di un cornicione sottile. La nostra dedizione alla **qualità** e alla **varietà** si riflette in ogni piatto, al fine di offrire un'esperienza culinaria unica per tutti i palati.

Il locale vanta un'ampia area Kids con servizio di babysitter, perfetta per intrattenere i bambini durante la tua cena e organizzare al meglio le tue feste.

Da noi, puoi gustare ottimi prodotti **senza glutine**,  in un ambiente asettico dedicato alla preparazione di antipasti, pizze e dolci.

Sempre attenti a soddisfare i bisogni di tutti i clienti, mettiamo a disposizione una selezione di piatti **vegani** e **vegetariani** e, su richiesta, **mozzarella di Bufala DOP senza lattosio**.  



Menù



Beverage





La friggitoria è preparata artigianalmente ogni giorno, come da tradizione, dal nostro Chef Kliton Haliti.

La carta dei fritti

Crocchè di patate (2 pz.) €2,50

Fiore di zucca ripieno di ricotta (3 pz.) €4,00

Arancino di riso con ragù e piselli €2,50

Frittatina classica €2,50 

con bucatini artigianali "Gemme Del Vesuvio", prosciutto cotto "Ferrarini" e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP "Caseificio Gennari" 24 mesi vacca Frisona

**Frittatina ai peperoncini verdi saltati e
salsiccia di maialino nero casertano €3,50**

con bucatini artigianali "Gemme Del Vesuvio"

Frittatina con pesto e pomodorini semi secchi €3,00 

con bucatini artigianali "Gemme Del Vesuvio"

Montanara con ragù napoletano e scaglie di parmigiano €1,50

**Montanara con datterini scottati e scaglie di Gran Murgiano
"Fattoria della Mandorla" €2,50** 



La consistenza e il gusto irresistibili dei nostri antipasti, sono il risultato di una preparazione artigianale attenta.

Antipasti

Bruschetta al pomodoro fresco €1,50

Caciocavallo podolico in tempura con pomodorini datterini (3pz) €9,00

Patatine fritte €5,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto crudo Irpino 20 mesi selezione "Oro dei Fondaci" €13,50   

Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori di Sorrento €10,00  

Parmigiana di melanzane tradizionale €6,00



Assapora la magia del pane casareccio tostato caldo: un abbraccio fragrante che avvolge i sensi, un tripudio di croccantezza e calore che risveglia il gusto con ogni morso.

Bruschettoni

Sunrise €13,00

Pane tostato, provola di Agerola, gambero rosso di Mazara, lardo di maialino nero razza casertana "Macelleria Buonanno" e noccioline tostate

Ischitano €9,00

Pane tostato, provola di Agerola, iceberg, prosciutto di Parma selezione "La Valle" stagionato 24 mesi e maionese

Cantabrico €10,00

Pane tostato, burrata pugliese, scarola riccia cruda e acciughe del Mar Cantabrico

Veggy €8,50 (vegan e vegetariano)

Pane tostato, crema di pistacchio, mozzarella vegana "Dream Farm", pomodorini secchi e basilico



An explosion of flavours: gusta l'irresistibile freschezza delle insalatone, tutte accompagnate con la nostra focaccia.

Insalatone

Cesar salad € 12,00

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

Estiva € 10,00

Misticanza, patate lesse, pomodorini di Sorrento, filetti di tonno pinna gialla "Testa" e olive taggiasche

Greca € 10,00

Farro, feta, pomodorini, cetriolo, salmone selvatico Sockeye dell'Alaska e aceto balsamico

Green € 8,50 (vegan e vegetariana)

Soncino, finocchio, arancia, pistacchio e melograno

Il nostro impasto

CON IL SALE DI TRAPANI

Il nostro impasto di pizza è così buono perché utilizziamo il SALE VERO, un sale marino integrale prodotto nelle Saline di Trapani.

Un sale gourmet che presenta cristalli con una granulometria di circa 2 mm ed è ottenuto macinando sale su sale in presse in acciaio inossidabile.

In questo modo, manteniamo il naturale equilibrio di oligoelementi indispensabili per una corretta alimentazione.

Oltre al cloruro di sodio, questo sale contiene una serie di minerali essenziali per il nostro organismo.

Una caratteristica distintiva è la sua umidità, dovuta alla presenza di magnesio.

Ha un gusto unico e intenso, è facilmente assorbibile dal corpo, favorisce il pH alcalino e ha proprietà disintossicanti.

Grazie al suo elevato "potere salante", ne serve una quantità notevolmente inferiore rispetto ad altri sali industriali, contribuendo a ridurre l'insorgenza di patologie come ipertensione, placche arteriose, problemi di concentrazione, perdita di memoria e acidosi.



Gusto, amore e passione per l'arte e la tradizione campane.

Pizze Classiche

Marinara €5,00

Pomodoro "Graziella", aglio, origano, basilico e olio evo

Margherita €6,00

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Doc €8,00

Mozzarella di Bufala, pomodorini datterini, basilico e olio evo

Provola e pepe €6,50

Pomodoro "Graziella", provola di Agerola, pepe, basilico e olio evo

Bufalina €8,50

Pomodoro "Graziella", mozzarella di Bufala, basilico e olio evo

Fresca €8,00 🍕

Fior di latte di Agerola, prosciutto di Parma selezione "La Valle" stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP "Gennari" 24 mesi vacca Frisona e olio evo

Siciliana €7,00

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, melanzane, basilico e olio evo

Diavola €8,00

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, salame piccante "Macelleria Buonanno", basilico e olio evo

**possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio con sovrapprezzo di 2€*





I nostri calzoni sono belli come il sole di Napoli e hanno tutto il fascino del "Made in Italy".

Calzoni

Calzone Maritato €9,00

Ripieno con provola di Agerola, scarola, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive nere Aitane e crosta di Parmigiano Reggiano "Gennari" 24 mesi vacca Frisona

Calzone al forno €8,50

Ripieno con pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, ricotta, salame Napoli "Macelleria Buonanno", basilico e olio evo

Calzone fritto €7,50

Ripieno con pomodoro "Graziella", ricotta, provola di Agerola, cicoli, pepe, basilico e olio evo

Calzone parigino €9,50

Ripieno con pomodoro "Graziella" cotto a bassa temperatura, fior di latte di Agerola, cuore di cotto artigianale "Salumificio Morselli" e in uscita fonduta di Parmigiano Reggiano DOP "Caseificio Gennari" 24 mesi vacca Frisona

***possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio con sovrapprezzo di 2€**



“La bellezza dell'intramontabile risiede nella sua eterna capacità di incantare, resistendo al trascorrere del tempo, come un raggio di luce che continua a brillare attraverso le epoche.”

Le intramontabili

Novella €9,50

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

Reggiana €10,00

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 “*Oro dei Fondaci*” e scaglie di Parmigiano Reggiano

Cremosa €9,50

Mozzarella di Bufala, crema di noci, pomodorini e scaglie di parmigiano

Emiliana €10,50

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

Vesuviana €9,00

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

Nerano Vegan €11,00 (vegan, vegetariana e bio)

Crema di zucchine, mozzarella vegana “*Dream Farm*”, in uscita chips di zucchine e grattugiata di Gran Murgiano “*Fattoria della Mandorla*”

**possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio con sovrapprezzo di 2€*



Pizze del Maestro Pizzaiolo Salvatore di Bona

Sunrise Pizza e il maestro pizzaiolo Salvatore di Bona creano un connubio perfetto tra il mondo dell'innovazione e quello della tradizione. Il risultato è un prodotto ricercato (caratterizzato da un impasto leggero e digeribile grazie all'utilizzo delle farine di tipo 1 e di tipo 0, con alta idratazione e una maturazione di 48/72 ore) e ricco di gusto, grazie all'abbinamento con le ricette della tradizione gastronomica del nostro territorio.

Pizze del maestro

Sunrise €13,50

Crema di pistacchi di Bronte DOP, mozzarella di Bufala, gambero rosso di Mazara e in uscita mousse di formaggio, granella di pistacchi e zeste di limone

Irpina €13,50

Base focaccia, provola e in uscita forno Culatello Nazionale "La Valle" riserva oltre 20 mesi, fichi bianchi e scaglie di Malù formaggio di capra stagionato 20 mesi selezione "Oro dei Fondaci"

Marinara 9.0 €10,00

Pomodoro Fiascone della Costa di Amalfi tagliato a filetti "Pomodorè", pomodorino datterino rosso coltivato sul Vesuvio "Datterinello Bon Bon", pesto di aglio orsino, capperi di Salina, origano Santoreggia e in uscita acciughe del Mar Cantabrico

Caprese 4.0 €9,50

Base focaccia, carpaccio di pomodoro cuore di bue, mozzarella di Bufala DOP, riduzione di pomodorini secchi, gocce di pesto di basilico "Rossi", origano del Matese e basilico.

Carciofina €12,00

Crema di carciofi, fior di latte di Agerola e in uscita carpaccio di Black Angus affumicato e Caciocavallo del Priore.

***possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio con sovrapprezzo di 2€**



Pizza Dolce del Maestro Pizzaiolo Salvatore di Bona

La Pizza Dolce del Maestro Pizzaiolo Salvatore di Bona, è un'opera d'arte gastronomica che, trasporta chiunque la assaggi in un viaggio attraverso la tradizione e l'innovazione. Grazie al connubio di sapori, offre un'esperienza culinaria unica e indimenticabile che cattura l'anima.

Pizze del maestro

Pizza Dolce €12,00

Base di focaccia dolce, crema pasticcera artigianale, confettura extra di albicocca "Pellechiella del Vesuvio", crumble di amaretto 'Forno Bonomi dal 1850' e riccioli di cioccolato fondente

Così la pizza diventa un'opera d'arte, in ogni morso, una poesia che parte. Sapori intrecciati in un bacio avvolgente; è la dolcezza di un momento, eternamente accattivante.







Menù

degustazione

Menù degustazione (min. 4 persone) €60,00

Per te, una degustazione di 5 pizze selezionate dal Maestro Pizzaiolo, con un'ampia scelta tra diversi gusti, da quelli più semplici a quelli più elaborati. Questo, per darti la possibilità di vivere un'esperienza gastronomica senza eguali, dove ogni portata si trasforma in un autentico capolavoro che narra la storia della nostra eccellenza artigianale e celebra con orgoglio le radici profonde del nostro territorio.

Lasciati trasportare dalla magia dei sapori, cogli l'occasione straordinaria di deliziare il tuo palato con la fusione perfetta tra modernità e autenticità.

Solo durante le serate di lunedì, martedì, mercoledì e giovedì, il Maestro Pizzaiolo Salvatore di Bona sarà personalmente al tuo tavolo per illustrarti il menù degustazione.



Ogni giorno, preferiamo rinnovare la nostra selezione di dolci attraverso una costante collaborazione con il pasticciere, per garantire prodotti sempre al passo con le ultime tendenze e freschi di giornata. Chiedi al nostro attento personale di sala e lasciati consigliare per trovare il dolce perfetto che soddisfi il tuo palato.

Dolci

Ciambelline calde artigianali con nutella (4pz) €6,00

Pizza con nutella e granella di nocciole €7,50

Mandorlato "Gelateria Alba" €6,00

Duetto €6,00

Sinfonia €6,00

Sneakers €6,00

Coperto €2,50







Da **Sunrise Pizza**, mangiare **senza glutine** non significa privarsi del gusto e della bontà. Le nostre pizze racchiudono tutto il sapore e la morbidezza come quelle tradizionali, con genuinità e sicurezza garantite.

Il nostro impasto è un'innovazione brevettata, appositamente pensato per offrire proprietà nutrizionali e organolettiche superiori rispetto ai prodotti senza glutine presenti sul mercato.

Questo **IMPASTO BREVETTATO** utilizza un mix di farine senza glutine, senza l'aggiunta di coloranti o addensanti, con un processo di lievitazione naturale, alta idratazione e una maturazione di 48 ore.



Menù celiaci

Scopri l'irresistibile sapore dei nostri fritti gluten-free.

La carta dei fritti

Crocchè di patate (2 pz.) €3,50

Fiore di zucca ripieno di ricotta (3 pz.) €5,00

Arancino di riso con ragù e piselli €3,00

Frittatina classica €3,00 

con bucatini artigianali, prosciutto cotto "Ferrarini" e fonduta di Parmigiano Reggiano DOP "Caseificio Gennari" 24 mesi vacca Frisona

Frittatina con pesto e pomodorini semi secchi €3,50 
con bucatini artigianali

Montanara con ragù napoletano e scaglie di parmigiano €2,00

**Montanara con datterini scottati e scaglie di Gran Murgiano
"Fattoria della Mandorla" €3,00** 



Menù celiaci

**La consistenza e il gusto irresistibili dei nostri antipasti,
sono il risultato di una preparazione artigianale attenta.**

Antipasti

Bruschetta al pomodoro fresco € 2,00

Patatine fritte €5,50

**Mozzarella di Bufala Campana DOP e prosciutto crudo Irpino
20 mesi selezione "Oro dei Fondaci" €13,50**   

**Caprese con mozzarella di Bufala Campana DOP e pomodori di
Sorrento €10,00**  



Menù celiaci

Gusta l'irresistibile freschezza delle insalatone, tutte accompagnate con la nostra focaccia gluten-free.



Insalatone

Cesar salad € 14,50

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

Estiva € 12,50

Misticanza, patate lesse, pomodorini di Sorrento, filetti di tonno pinna gialla "Testa" e olive taggiasche

Greca € 12,50

Farro, feta, pomodorini, cetriolo, salmone selvatico Sockeye dell'Alaska e aceto balsamico

Green € 11,00 (vegan e vegetariana)

Soncino, finocchio, arancia, pistacchio e melograno



Menù celiaci

Esplora l'irresistibile bontà della nostra pizza gluten-free: un'esperienza fragrante e saporita, che celebra il gusto senza compromessi.



Pizze Classiche

Marinara € 7,50

Pomodoro "Graziella", aglio, origano, basilico e olio evo

Margherita € 8,50

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Doc € 10,50

Mozzarella di Bufala, pomodorini datterini, basilico e olio evo

Provola e pepe € 9,00

Pomodoro "Graziella", provola di Agerola, pepe, basilico e olio evo

Bufalina € 11,00

Pomodoro "Graziella", mozzarella di Bufala, basilico e olio evo

Fresca € 10,50

Fior di latte di Agerola, prosciutto di Parma selezione "La Valle" stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP "Gennari" 24 mesi vacca Frisona e olio evo

Siciliana € 9,50

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, melanzane, basilico e olio evo

Diavola € 10,50

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola, salame piccante "Macelleria Buonanno", basilico e olio evo

***pizze su richiesta come da menù sia classico che gourmet con sovrapprezzo di €2,50**

***possibilità di pizza con mozzarella senza lattosio con sovrapprezzo di €2,00**



Menù celiaci

Ogni giorno, preferiamo rinnovare la nostra selezione di dolci attraverso una costante collaborazione con il pasticciere, per garantire prodotti sempre al passo con le ultime tendenze e freschi di giornata. Chiedi al nostro attento personale di sala e lasciati consigliare per trovare il dolce perfetto che soddisfi il tuo palato.

Dolci

Ciambelline calde artigianali con nutella (4pz) €8,00

Pizza con nutella e granella di nocciole €10,00

Mandorlato "Gelateria Alba" €6,00

Coperto €2,50



iMarigliano
qualità artigianale



**Gelateria
del Gallo**
dal 1956



Menù Kids

Il nostro menu dedicato ai più piccoli offre piatti deliziosi e nutrienti, trasformando il momento del pasto in un'esperienza divertente per tutta la famiglia.



Bimbo/Bimba

Crocchè di patate (2 pz.) €2,50

Patatine €5,00

Patatine con wurstel €6,00

Cars €5,00

Fior di latte di Agerola e prosciutto cotto

Winx €4,50

Pomodoro "Graziella", fior di latte di Agerola e basilico

Violetta €4,00

Pomodoro "Graziella" e olio evo

Spiderman €5,50

Fior di latte di Agerola, wurstel e patatine

Pennetta al sugo €6,00

Cotoletta e patatine €8,50

NO allo spreco!



richiedi la tua

DOGGY-BAG

Tabella Allergeni

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo






“L’entusiasmo è per la vita quello che la fame è per il cibo.”

-Bertrand Russel





Ci trovi anche su:   

VIA ROMA, 87-81100 CASERTA



0823 555754-379 1751823

I NOSTRI RICONOSCIMENTI

