

SUD È

Ambrogio D'Alò *chef*
Alessandro Renna *sous chef*
Nicoletta Massaro *sous chef junior*
Elizabeth Albano *commis di pasticceria*
Gabriele Bellosguardo *pizza chef*

Loris Prisciano *barman*
Alessandro Barrese *secondo barman*
Brian "Bello mio" Prisciano *terzo barman*
Vanessa Perrini *bar-back*

Gianni Brizio *sommelier*
Francesco Colella *direttore di sala, sommelier*
Maria Isidoro *cameriera di sala*
Alessandra Savo *cameriera di sala*
Alessandra Sibilla *cameriera di sala*

Anna Buzzetta *acquisti e amministrazione*
Pietro Musciagno *direttore generale*
Sabrina Morea *direttore artistico*

FORNITORI

A KM (QUASI) ZERO

Antico Pastificio Benedetto Cavalieri, *Maglie*

Azienda Agricola Beatrice Bonfrate, *Taranto*

Azienda Agricola Salumi Martina Franca, *Martina Franca*

Azienda Tonno Colimena, *Avetrana*

Caseificio Malù, *Alberobello*

Centro depurazione mitili Gigante, *Taranto*

Macelleria Eramo, *Massafra*

Olio A Ovest di Trani, *Barletta*

Società Agricola Fratelli Cassese, *Grottaglie*

CONTATTI

www.sudstation.com

info@sudstation.it

[sud.food.music](https://www.facebook.com/sud.food.music)

[sud.food.music](https://www.instagram.com/sud.food.music)

099.9621111

331.9289332

SUD organizza ed è disponibile per party,
pranzi e cene per qualsiasi occasione.

Accesso Wi-Fi: **ASud**

Password Wi-Fi: **@sud2014**

Puoi richiedere il menù degli allergeni
al personale di sala.

SUD

La prima cosa da dire sul Sud è che non esiste, perlomeno se lo cercate sull'atlante. Roma sta più in alto di Chicago e Taranto di Washington, ma Roma e Taranto sono città del Sud, e le altre del Nord. Cos'è allora il Sud?

È un luogo dell'anima, il luogo dove si torna quando si capisce che essere felici è molto più importante che essere ricchi, avere successo, possedere delle cose. Tutto ciò che rovina la vita della gente lassù al Nord.

Ma come si fa ad essere felici? Qui è come per riso patate e cozze, ognuno ha la ricetta sua. La nostra è la seguente: ci si alza non tanto presto, si carica la famiglia sul tre ruote e si va al mare. Al mare si incontrano gli amici d'infanzia, si fa il bagno e si parla di mangiare e di pallone per un paio d'ore. Una partita a calcio balilla, poi un pranzo leggero, focaccia al pomodoro, cozze arraganate, parmigiana di melanzane e birra ghiacciata; qualche ora di sonno con un occhio aperto a controllare che i bambini non si diano troppe mazzate. Al tramonto si torna a casa e ci si cambia: camicia aperta, occhiali da sole, pantalone alla moda.

E si va a cena da Sud.

SUD È SEMPLICE

SERVIZIO & COPERTO €0 SOPRA I 20€ PAX
(altrimenti €1.5 / PAX)

100% SUD

OGNI PIATTO DELLA CARTA DI SUD È
AUTOPRODOTTO: DAL PANE AI DOLCI.

LA CUCINA

Autunno 2018

00 Zero | Le Tapas

Mini sfere con ciliegino di bufala campana:
 . Radicchio, fonduta di parmigiano e mosto cotto €6 €11 €15
 1 sfera 2 sfere 3 sfere
 . Crudo di Parma e crema di basilico
 . Capocollo di Martina Franca e cipolla caramellata

Tempura di cardoncelli con panko e salsa agrodolce €6 €11 €15

Crema di fave secche con cicoriella, crumble di tarallo e cipolla disidratata €6 €11 €15

Millefoglie di melanzana con ricotta, pomodoro confit e basilico €6 €11 €15

Ceviche di gamberi viola di Gallipoli con lime, mela, avocado e caprino €10 €19 €27

Tartare di tonno rosso con capperi, pomodoro e peperone crusco €12 €23 €33

Tempura di pesce spada con sesamo nero e maionese agli agrumi €7 €13 €18

Alette di pollo ruspante con senape, miele e verdure al vapore €6 €11 €15

Cozze fritte con crema di Don Carlo €6 €11 €15

Tagliere di salumi naturali lucani e pugliesi €17 €24

Tagliere di formaggi lucani e pugliesi €25 €37

Crudo di mare di SUD chiedi varietà del giorno

01 Uno | I Primi

Calamarata di grano Senatore Cappelli soffiata con spigola dello Jonio, zucca e rosmarino €14 €27 €39

Fettuccine di Campofilone con ragù di scorfano e panko €15 €29 €42

Spaghettoni Cavalieri con pistacchi, gamberi rossi crudi e burrata €15 €29 €42

Risotto Pila Vecia ai cardoncelli con spuma di parmigiano €13 €25 €36

L'amatriciana di SUD con pennoni di grano Senatore Cappelli e datterino giallo €13 €25 €36

02 Due | I Secondi

Verdure di stagione cotte al forno con EVO €10

Tonno rosso con stracciatella, gallinella e senape €16

Ricciola con tamarindo e taccole saltate e panko €18

Tagliata di podolica con pesto di mandorle, taccole e datterini €17

Filetto di podolica con grani di pepe, bacche di ginepro e gomito di patata €17

Petto d'anatra in salsa demi-glace e spinaci €15

Ombrina con topinambur, fondente di burro e curry verde €16

Calamaro alla griglia con salsa mediterranea €15

Uovo cotto a 61° con porcini e spuma di parmigiano €15

1/2 Uno&Due | I Piatti unici

Baccalà con patate allo zenzero, cipollotti e crema di parmigiano €15

Timballo di quinoa allo zenzero con lenticchie al curry verde, verdure, coriandolo €12

Riso venere con verdure, polpo e tonno dello Jonio sott'olio €14

Caesar salad con pollo ruspante, lattuga, emulsione al limone, parmigiano e crostini di pane €14

Hamburger di podolica, con caciocavallo podolico, patate novelle e salsa BBQ piccante €15

IL FORNO

Farine Biologiche non raffinate di tipo 1

Scegli l'impasto

IMPASTO SENATORE CAPPELLI / INTEGRALE + €2

IMPASTO CEREALI + €3

IMPASTO DELLA SETTIMANA + €2
 Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale

Siluri

48 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO

1. Fior di latte, salsa di pomodoro, Parmigiano, basilico & Prosciutto crudo di Parma €12

2. Fior di latte, zucchine fritte & Capocollo di Martina Franca, cipolla caramellata €12

3. Fior di latte, ricotta e pesto di pistacchio di Bronte & Mortadella di Bologna IGP €12

4. Datterini, crema di basilico & zucchine e granella di mandorle €12

Cicci Gourmet

60 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO E INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI COTTURA

5. Ricotta, zucchine, datterini, polvere di olive leccine €13

6. Tartare di tonno e concassè di datterini, stracciatella di fior di latte, polvere di capperi e olive leccine €14

7. Fior di latte, datterini, prosciutto crudo di Parma, rucola, parmigiano €14

Pizze Gourmet

72 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO E INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI COTTURA

8. Stracciatella di fior di latte, peperone crusco, capocollo di Martina Franca €14

9. Fior di latte, spianata piccante disidratata, scaglie di Don Carlo, riduzione di malvasia €14

10. Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno €14

11. Fior di latte in cottura, culatta, cardoncelli, erborinato €15

12. Burrata, sashimi di pesce spada, clementina tagliata a vivo €15

IL DOLCE

Frutta&Dessert

Frutta mista di stagione €6

Frollino al farro con ricotta e pere alla cannella €7

Gelato alla mandorla tostata €6

Cremoso di cioccolato fondente belga, crumble alle nocciole e gelato al cocco €7

Tiramisud 2.0 €7

Tortino di cioccolato fondente belga con gelato al cardamomo €7

Macedonia di mango inacidito €6

Caffè

El Salvador Caffè monorigine tipico dell'America Centrale. Molto profumato dal corpo leggero, presenta aroma delicato e bassa acidità. €2

Sidamo Caffè monorigine etiopie, profumato ed equilibrato, aroma delicato ed acidità marcata con percezioni di frutta tropicale e spezie. €2

Veronero Miscela con ottimo corpo, aroma intenso, carattere deciso. €1.5

Decaffeinato Dolce e profumato. Una pregiata miscela di caffè a basso tenore di caffeina (non superiore allo 0,1%) €1.5

DRINK

Acqua&Bibite

San Benedetto Millenium Water Naturale €2.5

San Benedetto Millenium Water Frizzante €2.5

Soft drink 33 cl Chinotto, Coca Cola, Fanta, Sprite €3

Vino&Birre

Chiedi al personale la carta dei Vini, delle Birre Artigianali e in Fusto

Cocktail&Spirits

Chiedi al personale la carta di Cocktail & Spirits