

SUD È

Orazio Sabato *chef*
Alessandro Renna *sous chef*
Ousmane Sidibe *commis di cucina*
Elizabeth Albano *pastry chef*
Gabriele Bellosguardo *pizza chef*
Maurizio De Stradis *commis di pizzeria*

Loris Prisciano *barman*
Alessandro Barrese *barman*
Brian Prisciano *barman*
Vanessa Perrini *barlady*

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*
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*

Macelleria Eramo, *Massafra*

Pastificio Centoni, *Mottola*

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

Estate 2019

00 Zero | Le Tapas

Mini sfere con ciliegino di bufala campana: · Radicchio, fonduta di parmigiano e mosto cotto · Crudo di Parma e crema di basilico · Capocollo di Martina Franca e cipolla caramellata	€6 1 sfera	€11 2 sfere	€15 3 sfere
Fritto vegetale di stagione e salsa agrodolce	€6	€11	€15
Polpo, maionese al cocco, limoncella e pepe rosa	€10	€19	€27
Tartare di podolica, cracker e salsa olandese	€13	€25	€36
Tartare di tonno rosso, barattiero, capperi, pomodoro Marinda e peperone crusco	€14	€27	€39
Salsa di patate, burro di Normandia, acciughe del Cantabrico, pomodorino e crostini	€8	€15	€21
Millefoglie di melanzana, ricotta, pomodoro confit e basilico	€6	€11	€15
Ceviche di gamberi, mango, mela verde e stracchino	€17	€33	€48
Tempura di spada al sesamo nero e mayo agli agrumi	€8	€15	€21
Tagliere di salumi pugliesi e lucani	€13	€18	

01 Uno | I Primi

Spaghettoni Cavalieri aglio, olio, alici e straciatella	€12	€23	€33
Risotto Carnaroli, zuppa di triglie e baccala, lime e pistacchio	€15	€29	€42
Mezzo pacchero Centoni, cacio e pepe, zucchine alla poverella	€11	€21	€30
Fusillone Centoni, crema di fave, cipolla rossa disidratata, olive nere e limone	€12	€23	€33

02 Due | I Secondi

Petto di pollo, lollo, limoncella e mandorle	€14
Tagliata di podolica, rucola, grana, datterino e mosto cotto	€18
Filetto di podolica al Porto con gomitollo di patate	€18
Tonno rosso, straciatella, gallinella e limoncella	€18
Triglia, crema di patate e friggitello	€21
Ricciola e vongole al cartoccio	€20

1/2 Uno&Due | I Piatti unici

Hamburger di podolica, caciocavallo podolico, patate e salsa bbq	€15
Riso venere con verdure, polpo e tonno dello Jonio sott'olio	€14
Insalata estiva con pomodoro Marinda scottato al pistacchio, finocchi e zucchine al vapore, cime di catalogna	€12
Uovo cotto a 64° in cialledda	€11

03 Tre

Il cestino di pani, focacce e grissini di SUD	€2
Ciccio - Pizza bianca con 60 ore di maturazione dell'impasto	€2.5

IL FORNO

Farine Biologiche
non raffinate di tipo 1

Scegli l'impasto

IMPASTO SENATORE CAPPELLI/INTEGRALE	+ €2
IMPASTO CEREALI	+ €3
IMPASTO DELLA SETTIMANA Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale	+ €2

Siluri

48 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO

1. Fior di latte, salsa di pomodoro, Parmigiano, basilico & Prosciutto crudo di Parma	€13
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
5. Fior di latte, chips di melanzane fritte & Prosciutto cotto di Praga	€14

Pizze Gourmet

72 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO E INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI COTTURA
TUTTE LE PIZZE GOURMET POSSONO ESSERE SCELTE SU BASE CICCIO (60 ORE DI MATURAZIONE)

6. Acquasale, tartare di tonno, scaglie di mandorle	€12
7. Fior di latte, datterini, prosciutto crudo di Parma, rucola, parmigiano	€13
8. Straciatella di fior di latte, peperone crusco, capocollo di Martina Franca	€14
9. Straciatella, mela verde, gambero crudo, sale di Maldon	€18
10. Crema di basilico e mandorle, straciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno	€12
11. Fior di latte, lollo, concassè di datterini e slinzega	€13
12. Crema di melanzane, joulienne di zucchine e carote e scaglie di mandorle	€11

IL DOLCE

Dessert

Tagliere di formaggi pugliesi e lucani	€7
TiramiSud 1.1	€7
Caprese bianca e zuppetta di fragole	€7
Mousse di cioccolato fondente Valrhona, mango, passion fruit, crumble croccante	€7
Cupola di meringa, lemon curd, frutti rossi, crumble croccante	€7
Il sorbetto di frutta di Sud	€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