

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*

Alessandro Barrese *barman*
Brian Prisciano *barman*
Vanessa Perrini *barlady*
Emanuele Scarsella *barman*

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*

Loris Prisciano *Food & Bar Manager*

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

menù 2019.4

00 Zero | Le Tapas

- | | | | | | |
|----|---|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 | Fritto vegetale di stagione e salsa agrodolce | | €6 | €11 | €15 |
| 2 | Polpo, maionese al cocco, limoncella e pepe rosa | | €12 | €23 | €33 |
| 3 | Tartare di podolica, tarallo sbriciolato e tuorlo marinato | | €11 | €21 | €30 |
| 4 | Tartare di tonno rosso, pomodoro Marinda e frisellina martinese | | €14 | €27 | €39 |
| 5 | Crema di zucca, porcini, panna acida e crostini di pane |
<small>a Richiesta</small> | €6 | €11 | €15 |
| 6 | Millefoglie di melanzana, ricotta, pomodoro confit e basilico | | €6 | €11 | €15 |
| 7 | Ceviche di gamberi, mela verde, melograno, grana e St. Germain | | €19 | €37 | €54 |
| 8 | Tempura di alici, mayo all'aceto di mele e ravanello | | €6 | €11 | €15 |
| 9 | Petto d'anatra, cordiale all'arancia e indivia |
<small>Su Richiesta</small> | €11 | €21 | €30 |
| 10 | Tagliere di salumi pugliesi e lucani | | | €17 | |
| 11 | Mini sfere di bufala campana con
• Radicchio, fonduta di parmigiano e mosto cotto
• Crudo di Parma e crema di basilico
• Capocollo di Martina Franca e cipolla caramellata |
<small>Su Richiesta</small> | €6 | €11 | €15 |
| | | | <small>1 sfera</small> | <small>2 sfere</small> | <small>3 sfere</small> |

01 Uno | I Primi

- | | | | | | |
|----|---|---------------------------------|-----|-----|-----|
| 20 | Spaghettoni Cavalieri, cacio, pepe e briciole di porcini |
<small>Su Richiesta</small> | €13 | €25 | €37 |
| 21 | Gnocchetti di patata viola, vongole e bottarga | | €13 | €25 | €37 |
| 22 | Mezzo pacchero Centoni, cozze dello Jonio, fagioli e miele al peperoncino | | €12 | €23 | €33 |
| 23 | Risotto Carnaroli, zuppa di triglie e baccala, lime e pistacchio | | €16 | €31 | €45 |

02 Due | I Secondi

- | | | | |
|----|--|---------------------------------|-----|
| 30 | Tagliata di podolica, cardoncelli sott'olio, grana e pomodori confit | | €19 |
| 31 | Filetto di podolica, riduzione al primitivo, lardo di Conca e patata al sale | | €19 |
| 32 | Tonno rosso, stracciatella, gallinella e limoncella | | €19 |
| 33 | Triglia, crema di zucca, panna acida e frisellina martinese |
<small>Su Richiesta</small> | €21 |
| 34 | Ricciola e vongole al cartoccio | | €21 |

1/2 Uno&Due | I Piatti unici

- | | | | |
|----|---|---------------------------------|-----|
| 40 | Hamburger di podolica, caciocavallo podolico, patate e salsa bbq | | €16 |
| 41 | Riso Hermes integrale, melanzane, porcini trifolati e calamaro alla griglia |
<small>Su Richiesta</small> | €14 |
| 42 | Autumn Buddha Bowl | | €12 |
| 43 | SUD Caesar Salad |
<small>Su Richiesta</small> | €14 |

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

- | | | |
|----|--|-----|
| 50 | IN Fior di latte, salsa di pomodoro, Parmigiano, basilico
OUT Prosciutto crudo di Parma | €13 |
| 51 | IN Fior di latte, zucchine fritte
OUT Capocollo di Martina Franca, cipolla caramellata | €13 |
| 52 | IN Fior di latte, ricotta e pesto di pistacchio di Bronte
OUT Mortadella di Bologna IGP | €13 |
| 53 | IN Datterini, crema di basilico
OUT zucchine e granella di mandorle | €11 |
| 54 | IN Fior di latte, salsa al pomodoro e pecorino
OUT ventricina piccante | €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)

- | | | |
|----|---|-----|
| 60 | Salsa di patate, polpo, julienne di zucchine fritte e polvere di olive | €13 |
| 61 | Fior di latte, datterini, prosciutto crudo di Parma, rucola, parmigiano | €14 |
| 62 | Stracciatella di fior di latte, peperone crusco, capocollo di Martina Franca | €15 |
| 63 | Fior di latte in cottura, cotto di Praga e porcini | €17 |
| 64 | Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno | €12 |
| 65 | Tartare di podolica, fonduta di grana, amaretti e sfere di Daiquiri | €13 |
| 66 | Pesto di basilico, julienne di zucchine e carote e scaglie di mandorle | €11 |

IL DOLCE

Dessert

- | | | | |
|----|--|---------------------------------|----|
| 70 | TiramiSud 1.1 |
<small>Su Richiesta</small> | €7 |
| 71 | Tortino di zucca, spuma speziata e cialda al cioccolato |
<small>Su Richiesta</small> | €7 |
| 72 | Pera, cremoso al cioccolato fondente 70%, crumble al whisky torbato e olio evo |
<small>Su Richiesta</small> | €7 |
| 73 | Mousse al cioccolato bianco, limone, basilico e tuile | | €7 |
| 74 | Gelato alla ricotta e cupeta di mandorle |
<small>Su Richiesta</small> | €7 |
| 75 | Tagliere di formaggi pugliesi e lucani | | €9 |

Caffè

- | | | |
|--------------|---|------|
| 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