

SUD

MENÙ

# ZERO

1 | PLATEAU DI FRUTTI DI MARE  (x2) | 50 <sup>02</sup>

2 | PLATEAU DI CROSTACEI   (x2) | 55 <sup>02</sup>

3 | PLATEAU ROYAL DI CRUDO DI MARE   (x2) | 60 <sup>02</sup>

4 | BATTUTO DI GAMBERI   | 27 <sup>02,03,08</sup>

BATTUTO DI GAMBERI, CETRIOLI, MAIONESE DI PISTACCHIO E SALSA ALL'ANETO

5 | CAPESANTE  | 24 <sup>04,07</sup>

CAPESANTE, BURRO DI CACAO, ACQUASALE, FORMAGGIO CAPRA E CILIEGIA

6 | ACCIUGHE, PEPERONI, BUFALA  | 16 <sup>01,04,07</sup>

ACCIUGHE, PEPERONI, PANE DI LATERZA, MOZZARELLA DI BUFALA E CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA

7 | SALMONE   | 20 <sup>03,04,14</sup>




SALMONE SCOTTATO, CRAUTI ROSSI MARINATI, MAIONESE DI OSTRICHE E ANETO

8 | TARTARE DI MANZO  | 21 <sup>09,04</sup>

TARTARE DI MANZO, SENAPE, CAROTE DI POLIGNANO CROCCANTI E SALSA DI ACCIUGHE

9 | CARPACCIO DI ANGURIA   | 14 <sup>11</sup>

CARPACCIO DI ANGURIA, MAIONESE AL WASABI, GERMOGLI E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO

**10 | SFERE DI FAVE NOVELLE AL LIMONE**    | 12 <sup>01</sup>  
SFERE DI FAVE NOVELLE, LIMONE, CREMA FREDDA DI  
MELONE E CHIPS DI FRAGOLE ESSICcate

## UNO

**11 | LINGUINE AI RICCI**  | 22 <sup>01,04</sup>

LINGUINA DI GRAGNANO, POLPA DI RICCI, POLVERE DI  
LIQUIRIZIA E CLOROFILLA DI BASILICO

**12 | FUSILLONI CON MAGNOSA**  | 25 <sup>01,02</sup>

FUSILLONE GENTILE, MAGNOSA (CICALA GRECA),  
DATTERINO GIALLO, POMODORO CONFIT E PEPERONE  
CRUSCO

**13 | RISOTTO DI MARE**   | 20 <sup>07,14</sup>

RISO GOIO, COZZE, CANNOLICCHI, VONGOLE, DATTERINI  
ARROSTITI, SALSA DI PREZZEMOLO E BURRATA PUGLIESE

**14 | TORTELLO DI MANZO**  | 19 <sup>01,03,07</sup>

TORTELLO CON FARCIA DI MANZO E TIMO, JUS DI  
MANZO SCAGLIE DI CACIOCAVALLO PODOLICO E  
POLVERE DI POMODORO

**15 | LINGUINE PISTACCHIO E BURRATA**  | 20 <sup>01,07,08</sup>

LINGUINE, PISTACCHIO DI BRONTE, ACQUA DI  
POMODORO E BURRATA

PER TUTTI I PRIMI PIATTI È PREVISTA UNA VARIANTE GLUTEN FREE 

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO - CONGELATO

I nostri piatti sono preparati al momento ed è possibile modificarli in base ad intolleranze ed allergie. Devi solo chiedercelo.

# DUE

**21 | POLPO IN DOPPIA COTTURA**   | 22 <sup>07</sup>

POLPO IN DOPPIA COTTURA, SPUMA DI PATATE AL TIMO E SALICORNIA

**22 | TRANCIO DI RICCIOLA**   | 25 <sup>04</sup>

TRANCIO DI RICCIOLA, FRUTTI DI BOSCO, VERDURE FERMENTATE E GELATO ALLA BARBABIETOLA

**23 | FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI**  | 20 <sup>01,02</sup>

FRITTO DI CALAMARO E GAMBERI ROSSI CON PANATURA CROCCANTE

**24 | FILETTO DI MANZO**  | 25 <sup>09</sup>

FILETTO DI MANZO, TARTUFO ESTIVO, MELANZANA BABY E JUS DI MANZO

**25 | CACIOCAVALLO E FICHI**  | 16 <sup>07</sup>

CACIOCAVALLO ALLA PLANCIA, FICHI, OLIO ALLA VANIGLIA

**26 | VERDURE GRIGLIATE**  | 13 <sup>07</sup>

VERDURE DI STAGIONE

**27 | PESCATO** | SECONDO MERCATO

PESCATO DEL GIORNO

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO - CONGELATO

I nostri piatti sono preparati al momento ed è possibile modificarli in base ad intolleranze ed allergie. Devi solo chiedercelo.

# TRE

## 91 | PETIT GÂTEAUX | 10 <sup>03,07,08</sup>

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 50% CON CARAMELLO, GELÉ DI MANGO, GANACHE AL CIOCCOLATO, BISCOTTO AL CIOCCOLATO, SALSA AI FRUTTI ESOTICI E NOCI PECAN CARAMELLATE

## 92 | ESTATE | 10 <sup>01,07,08</sup>

BISCOTTO AL PISTACCHIO, CREMA CHANTILLY, DISCO SABLÉ, NAMELAKA AL SEDANO, SORBETTO DI AMARENE, FRUTTI ROSSI, CROCCANTI E FRUTTA FRESCA

## 93 | RICOTTA E FICHI | 10 <sup>07</sup>

MOUSSE DI RICOTTA CON CONFETTURA DI FICHI, CRUMBLE DI MANDORLE, FICHI SECCHI CARAMELLATI, FICHI FRESCHI, VINCOTTO E MENTA

## 94 | RED WHITE | 10 <sup>01,03,07,08,09</sup>

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO, GELÉE AI FRUTTI DI BOSCO, GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO, ZEST DI LIME CANDITO E CROCCANTE DI LAMPONI

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO - CONGELATO

I nostri piatti sono preparati al momento ed è possibile modificarli in base ad intolleranze ed allergie. Devi solo chiedercelo.

# MENU BABY

**61 | PROSCIUTTO E MOZZARELLA**  | 9 <sup>07</sup>

VENTAGLIO DI PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**62 | PIZZA GOURMET MARGHERITA**  | 9 <sup>01,07</sup>

PIZZINO, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BASILICO

**63 | ORECCHIETTE AL POMODORO**  | 9 <sup>01</sup>

ORECCHIETTE, POMODORO

**64 | GNOCCHETTI AL RAGÙ** | 10 <sup>01</sup>

GNOCCHETTI, RAGÙ DI CARNE BIANCO E PESTO DI BASILICO

**65 | BOCCONCINI DI POLLO** | 11 <sup>01,07</sup>

BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI CON STICK DI PATATE

**66 | GAMBERI ALLA PLANCIA**  | 17 <sup>01,02</sup>

GAMBERI ALLA PLANCIA CON CIUFFI DI CALAMARI FRITTI

**67 | BUN CON BURGER DI PODOLICA** | 14 <sup>01,07</sup>

BUN, BURGER DI PODOLICA 150GR, INSALATA, POMODORO E PATATINE FRITTE

**68 | GELATO** | 7

 GLUTEN FREE |  VEGAN |  VEGETARIANO |  ABBATTUTO - CONGELATO

I nostri piatti sono preparati al momento ed è possibile modificarli in base ad intolleranze ed allergie. Devi solo chiedercelo.

# BEVERAGE

PANNA 50 CL | 2.50

SAN PELLEGRINO 50 CL | 2.50

SOFT DRINK | 5

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 33CL | 5

PERONI GLUTEN FREE 33CL | 5

PERONI GRAN RISERVA 50CL | 7

CAFFÈ | 1.50

---

COPERTO | 3

CONSULTA ANCHE LA CARTA VINI E SPIRITS

**BUONA CUCINA,  
BUON BERE,  
BUONA MUSICA.**

**SUDSTATION.COM**