

SUD

MENÙ

ZERO

1 | PLATEAU DI FRUTTI DI MARE 🌾 (x2) | 50 ⁰²

2 | PLATEAU DI CROSTACEI 🌾 ❄️ (x2) | 55 ⁰²

3 | PLATEAU ROYAL DI CRUDO DI MARE 🌾 ❄️ (x2) | 60 ⁰²

4 | TARTARE DI SALMONE 🌾 ❄️ | 20 ^{04,11}

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO, MISTICANZA, SEMI DI PAPAVERO E LIMONCELLA

5 | INSALATINA DI MAZZANCOLLE ❄️ | 19 ^{02,07}

MAZZANCOLLE, MISTICANZA, SCAGLIE DI GRANA E SALSA PICCANTE AL MANGO

6 | TATAKI DI SGOMBRO ❄️ | 11 ^{04,07}

SGOMBRO CROCCANTE, POMODORO CONFIT, BURRATA E BASILICO

7 | TARTARE DI PODOLICA 🌾 | 17 ^{09,13}

TARTARE DI PODOLICA, CETRIOLI, NOCCIOLE TOSTATE E SALSA DI ACCIUGHE

8 | SFERE DI FAVE NOVELLE AL LIMONE 🌿 🟩 ❄️ | 11 ⁰¹

SFERE DI FAVE NOVELLE, LIMONE, CREMA FREDDA DI MELONE E CHIPS DI FRAGOLE ESSICcate

9 | INSALATA CAPRESE 🟩 | 11 ⁰⁷

INSALATA CAPRESE, POMODORO RAMATO, BASILICO E NODINO

10 | IMPEPATA DI COZZE | 11 ¹⁴

COZZE DELLE JONIO, OLIO EVO, AGLIO, PREZZEMOLO

UNO

11 | LINGUINE ALLE VONGOLE | 16^{01, 14}
LINGUINE, VONGOLE VERACI E SALVIA

12 | TUBETTO ALLE COZZE | 12¹⁴
TUBETTI, COZZE DELLO JONIO, CLOROFILLA DI
PREZZEMOLO

13 | FUSILLONE E FAGIOLINI 🌱 | 12⁰¹
FUSILLONI, FAGIOLINI AL VAPORE, POMODORO APPASSITO
AL BASILICO

14 | ORECCHIETTE CON SEPPIA ❄️ | 16^{01,04}
ORECCHIETTE SENATORE CAPPELLI, DATTERINO GIALLO,
SEPPIA E AVOCADO GRIGLIATO

PER TUTTI I PRIMI PIATTI È PREVISTA UNA VARIANTE GLUTEN FREE 🌾

DUE

21 | FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI ❄️ | 19^{01,02}
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON PANATURA
CROCCANTE

22 | SEPPIA E VERDURE 🌾 ❄️ | 19⁰⁴
SEPPIA ALLA PLANCIA, VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE

🌾 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.

23 | TAGLIATA DI PODOLICA 🌾 | 20⁰⁷

TAGLIATA DI PODOLICA, RUCOLA, CACIOCAVALLO CON DECOTTO DI FICHI

24 | MELANZANA E BUFALA 🟩 🌾 | 14⁰⁷

SPICCHI DI MELANZANA CBT, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO RAMATO CONFIT

25 | BURRATA E VERDURE 🟩 🌾 | 14⁰⁷

BURRATA, VERDURE GRIGLIATE, OLIO EVO

UNO E DUE

31 | FARRO, LATTUGA, POLPO 🌱 | 15^{04,11}

FARRO, LATTUGA, SEMI TOSTATI, POLPO CBT E SALSA PICCANTE AL MANGO

32 | RISO VENERE, SEPIE, ZUCCHINE 🌾 ❄️ | 16⁰⁴

RISO VENERE, SEPIE, ZUCCHINE, PROFUMO DI LIMONE

33 | CAESAR SALAD | 14^{01,07}

POLLO ALLA PIASTRA, LATTUGA, GRANA, LIMONCELLA E CROSTINI DI PANE

34 | LATTUGA, AVOCADO, FORMAGGIO 🟩 | 12^{01,07}

LATTUGA, AVOCADO, POMODORO DATTERINO, GIUNCATA E CROSTINI

🌾 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 | COCCO E MANGO  | 8 ^{01,03,07,08}

MONOPORZIONE COCCO E MANGO, SALSA DI FRUTTI ESOTICI E CROCCANTE MORBIDO ALLE MANDORLE

92 | TARTELLETTA  | 8 ^{01,03,07}

TARTELLETTA, LEMON CURD E MERINGA ALLA MENTA

93 | CUOR DI ANANAS  | 8 ^{01,03,05,08}

DUE GANACHE DI CIOCCOLATO BIANCO CON LIME E CON VANIGLIA, GELÉE ALL'ANANAS, BISCUIT LIMONE E MANDORLE, MENTA

94 | FRUTTA DI STAGIONE  | 7

95 | 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.

MENU BABY

61 | PROSCIUTTO E MOZZARELLA    | 9⁰⁷

VENTAGLIO DI PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE

62 | PIZZA GOURMET MARGHERITA  | 9^{01,07}

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

63 | ORECCHIETTE AL POMODORO  | 9⁰¹

ORECCHIETTE, POMODORO

64 | GNOCCHETTI AL RAGÙ | 10⁰¹

GNOCCHETTI, RAGÙ DI CARNE BIANCO E PESTO DI BASILICO

65 | BOCCONCINI DI POLLO | 11^{01,07}

BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI CON STICK DI PATATE

66 | GAMBERI ALLA PLANCIA  | 17^{01,02}

GAMBERI ALLA PLANCIA CON CIUFFI DI CALAMARI FRITTI

67 | BUN CON BURGER DI PODOLICA | 14^{01,07}

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 GALVANINA | 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