

SUD È

Ambrogio D'Alò *chef*
Tiziano Burello *sous chef*
Nicoletta Massaro *commis di cucina*
Elizabeth Albano *commis di cucina*
Maurizio Greco *pizza chef*
Gabriele Bellosguardo *commis di pizzeria*

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*
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*

Masseria Colombo, *Mottola*

Olio A Ovest di Trani, *Barletta*

Ortosuper sas, *Taranto*

Pastificio Centoni, *Mottola*

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: sud

Password Wi-Fi: @sud2014!

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

Primavera 2018

00 Zero | Le Tapas

Mini sfere con ciliegino di bufala campana: Radicchio arrosto, fonduta di parmigiano e mosto cotto / Crudo di Parma 18 mesi e crema di basilico con mandorle / Capocollo di Martina Franca e cipolla caramellata	€5 1 sfera	€9 2 sfere	€12 3 sfere
Tagliere di formaggi pugliesi		€11	€15
Fritto vegetale di stagione con maionese al balsamico	€5	€9	€12
Astice al vapore con catalana di verdure agli agrumi	€12	€23	€33
Tempura di gamberi al curry con salsa di yogurt acidulo	€8	€15	€21
Millefoglie di melanzana con crema di ricotta podolica, pomodoro confit e basilico	€6	€11	€15
Tartare di salmone con mela verde, sale al sedano e citronette	€10	€19	€27
Tartare di tonno con concassè di pomodoro ramato, scalogno capperi e acciuga di Cetara	€12	€23	€33
Polpo scottato con patata aromatizzata alla menta	€6	€11	€15
Mini burger di mucca podolica con crema al parmigiano e cardoncelli	€6	€11	€15
Carpaccio di gamberi rossi con cardoncelli, pomodoro confit e salsa piccante al basilico	€16	€31	€45
Tempura di baccalà con guacamole e mandorle sbriciolate	€8	€15	€21
Tagliere di salumi: capocollo di Martina Franca, speck d'oca e prosciutto crudo al pepe rosa		€15	€22

01 Uno | I Primi

Risotto Carnaroli Pila Vecia con pesto di prezzemolo e mandorle e gelato ai ricci	€14	€27	€39
Tortello all'uovo di SUD con fondente di pecorino su ristretto di pomodoro datterino e guanciale croccante	€15	€29	€42
Spaghettoni Cavalieri con pomodori gialli, crudo di gamberi rossi e stracciatella	€14	€27	€39
Gnocchetti di SUD di patata viola su fonduta di don Carlo, pomodoro datterino e nocciole	€13	€25	€36

IL CESTINO DI PANI, FOCACCE e GRISSINI DI SUD €2

02 Due | I Secondi

Verdure di stagione grigliate con olio e menta	€10
Tonno rosso scottato con stracciatella, gallinella e senape	€16
Trancio di cernia con crema di patate al cardamomo, taccole al limone e pomodoro	€17
Tagliata di mucca podolica con Don Carlo, rucola, pomodoro datterino al forno e mosto cotto	€16
Filetto di mucca podolica al porto con gomitolino di patate	€17
Costata di mucca podolica con verdure grigliate	€5 al hg
Pancia di suino nero lucano cotta a bassa temperatura con salsa teriyaki e spinaci	€15
Tagliata di pollo ruspante con salsa di soia e verdure al vapore	€14
Calamaro alla griglia con salsa mediterranea	€15

1/2 Uno&Due | I Piatti unici

Sformato di cicoria con crema di fave, cipolla rossa e tarallo sbriciolato	€12
Veggie burger ai ceci neri con cavolo rosso brasato, battuto di pomodoro ramato e cipolla rossa alla griglia	€12
Riso venere con verdure croccanti e polpo cotto a bassa temperatura	€14
Caesar salad con pollo ruspante, lattuga, emulsione al limone, parmigiano e crostini di pane	€14
Hamburger (300gr) di mucca podolica, con caciocavallo podolico grattugiato, patate novelle al forno e salsa barbeque piccante	€15
Insalata di carciofi violetti, pomodoro datterino, tonno dello Jonio sott'olio e limone	€14

IL FORNO

Farine Biologiche non raffinate di tipo 1

Siluri

48 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO

1. Fior di latte, salsa di pomodoro, grana padano 12 mesi, basilico & Prosciutto crudo di Parma 18 mesi	€12
2. Fior di latte, zucchine fritte & Capocollo di Martina Franca, cipolla caramellata	€12
3. Fior di latte, ricotta podolica e pesto di pistacchio di Bronte & Mortadella di Bologna IGP	€12
IMPASTO SENATORE CAPPELLI / INTEGRALE / FARRO INTEGRALE	+ €2
IMPASTO CEREALI	+ €3
ALTRI IMPASTI	+ €2
Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale	

Cicci Gourmet

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

4. Provola affumicata in cottura, caviale di melanzana, guanciale croccante	€13
5. Tartare di tonno e concassè di pomodori datterini, stracciatella di fior di latte, polvere di capperi e olive leccine	€14
6. Fior di latte, pomodoro datterino, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola, grana padano 12 mesi	€14
IMPASTO SENATORE CAPPELLI / INTEGRALE / FARRO INTEGRALE	+ €2
IMPASTO CEREALI	+ €3
ALTRI IMPASTI	+ €2
Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale	

Pizze Gourmet

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

7. Stracciatella di fior di latte, peperone crusco sbriciolato, capocollo di Martina Franca	€14
8. Stracciatella di fior di latte, zucchine marinate, gambero rosso crudo, profumo di menta e limone	€15
9. Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno	€14
10. Fior di latte in cottura, funghi cardoncelli, salsiccia di suino a punta di coltello, fonduta di grana padano 12 mesi	€15
11. Stracciatella di fior di latte, polpa di ricci e polvere di liquirizia	€15
ALTRI IMPASTI	+ €2
Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale	

CICCIO - PIZZA BIANCA CON 60 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO €2.5

IL DOLCE

Frutta&Dessert

Frutta mista di stagione	€5
Tortino al cioccolato belga fondente 70% con spuma di caramello	€7
Il gelato di SUD Verifica i gusti del giorno con il personale	€7
Cre moso alla vaniglia, croccantino alle mandorle e ananas	€7
Crème brûlée al rosmarino con crumble al cacao e frutti di bosco	€7
TiramiSud	€8
Mousse di cioccolato belga fondente 70% e salsa di mango e zenzero	€7

Caffè

El Salvador Caffè monorigine tipico dell'America Centrale. Molto profumato dal corpo leggero, presenta aroma delicato e bassa acidità.	€2
Sidamo Caffè monorigine etiope, 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 Millennium Water Naturale	€2.5
San Benedetto Millennium 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

PREZZO X 1 PERSONA PREZZO X 2 PERSONE PREZZO X 3 PERSONE VEGETARIANO VEGANO GLUTEN FREE COTTURA BASSA TEMPERATURA