

SUD È

Pietro Ferri *chef*
Ambrogio D'Alò *sous chef senior*
Orazio Sabato *sous chef junior*
Nicoletta Massaro *commis di cucina*
Elizabeth Albano *commis di cucina*
Maurizio Greco *pizzeria e panificazione*
Angelo Romanazzi *commis di pizzeria*

Loris Déjà Prisciano *barman*
Alessandro Barrese *secondo 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*

CONTATTI

web: www.sudstation.com
e mail: info@sudstation.it
facebook: [sud.food.music](https://www.facebook.com/sud.food.music)
instagram: [sud.food.music](https://www.instagram.com/sud.food.music)
tel: 099.9621111
mobile: 331.9289332

SUD organizza ed è disponibile per party, pranzi e cene per qualsiasi occasione.

Facebook



Accesso Wi-Fi: asud accesso ospite

Password Wi-Fi: asudospite

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 18€ PAX
(altrimenti 1.5 € PAX)

IL PRIMO CESTINO DI PANE & FOCACCE
È OFFERTO

LA CUCINA

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 |
| Fritto vegetale di stagione con maionese al balsamico | ✓ su richiesta | €5 | €9 | €12 |
| Ricottina podolica con julienne di peperoni del piquillo | ✓ su richiesta | €6 | €11 | €15 |
| Polpo scottato con patata aromatizzata alla menta | ✓ | €6 | €11 | €15 |
| Tempura di gamberi al curry con salsa mediterranea | ✓ | €7 | €13 | €18 |
| Mini burger di mucca podolica con crema al parmigiano | ✓ | €10 | €19 | €27 |
| Carne fresca con caciocavallo podolico, rucola e citronette | ✓ | €10 | €18 | €24 |
| Tartare di scamone podolico con olio, limone, senape e capperi | ✓ | €13 | €25 | €36 |
| Tartare di salmone con scalogno, wasabi, aneto e citronette | ✓ | €11 | €21 | €30 |
| Tartare di tonno con concassè di pomodoro ramato, scalogno capperi e acciuga di Cetara | ✓ | €15 | €29 | €42 |
| Crudo di gamberi rossi con olio al basilico e peperoncino | ✓ | €16 | €31 | €45 |
| Tagliere di salumi di Martina Franca: capocollo, filetto lardato e pancetta arrotolata | ✓ | €16 | €23 | |

01 Uno | I Primi

| | | | | |
|---|----------------|-----|-----|-----|
| Mezzi rigatoni con pesto di zucchine e pomodoro datterino al forno | ✓ | €12 | €22 | €31 |
| Amatriciana con guanciale croccante e fonduta di pecorino romano* | ✓ | €12 | €22 | €31 |
| Spaghettoni Cavalieri con alici, lime e pane bruscato al caffè | ✓ | €12 | €22 | €31 |
| Spaghettoni Cavalieri con pomodori gialli, crudo di gamberi rossi e stracciatella | ✓ | €14 | €26 | €37 |
| Risotto Carnaroli Pila Vecia con asparagi e guanciale croccante | ✓ su richiesta | €13 | €24 | €34 |
| Risotto Carnaroli Pila Vecia con barbabietola e scampo scottato | ✓ | €15 | €28 | €40 |

02 Due | I Secondi

| | | |
|--|---------|-------|
| Verdure di stagione grigliate con olio e menta | ✓ | €10 |
| Sandwich di spigola con verdure croccanti, maionese al wasabi e pane aromatizzato al rosmarino | ✓ | €14 |
| Tonno rosso scottato con stracciatella, gallinella e senape | ✓ | €16 |
| Petto d'anatra cotto a bassa temperatura e glassato con salsa teriyaki all'arancia e spinaci saltati | ✓ | €14 |
| Tagliata di mucca podolica con Don Carlo, rucola, pomodoro datterino al forno e mosto cotto | ✓ | €15 |
| Filetto di mucca podolica al porto e cubi di patate al burro di cacao | ✓ | €16 |
| Costata di mucca podolica o romagnola con patate al rosmarino | ✓ al hg | €5,50 |

1/2 Uno&Due | I Piatti unici

| | | |
|--|---|-----|
| Sformato di bietola con crema di patate e porro e pomodoro datterino al forno | ✓ | €10 |
| Caprese rivisitata con mozzarella di bufala e verdure alla piastra | ✓ | €11 |
| Veggie burger ai ceci con radicchio brasato, battuto di pomodoro ramato e cipolla rossa alla griglia | ✓ | €10 |
| Insalatina tiepida di baccalà cotto a bassa temperatura con puntarelle capperi al profumo di limone | ✓ | €14 |
| Riso venere con verdure croccanti e polpo cotto a bassa temperatura | ✓ | €14 |
| Il sushi di SUD: hosomaki, uramaki, aburi di salmone, tonno, pesce bianco, gamberi - 12pz (verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale) | ✓ | €25 |
| Cesar salad con pollo ruspante, lattuga, emulsione al limone, parmigiano e crostini di pane | ✓ | €14 |
| Hamburger (300gr) di mucca podolica, con caciocavallo podolico grattugiato, patate al rosmarino e salsa barbeque piccante | ✓ | €14 |

IL FORNO

Siluri

48 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO

| | | |
|---|----------------|------|
| 1. Fior di latte, salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico & Scaglie di ricotta marzotica | ✓ su richiesta | €11 |
| 2. Fior di latte, salsa di pomodoro, grana padano 12 mesi, basilico & Prosciutto crudo di Parma 18 mesi | ✓ | €11 |
| 3. Fior di latte, zucchine fritte & Capocollo di Martina Franca, cipolla caramellata | ✓ | €11 |
| 4. Fior di latte, ricotta podolica e pesto di pistacchio di Bronte & Mortadella di Bologna IGP | ✓ | €12 |
| IMPASTO SENATORE CAPPELLI / INTEGRALE / FARRO INTEGRALE / KHORASAN (KAMUT) | | + €2 |
| IMPASTO CEREALI | | + €3 |
| (verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale) | | |

Cicci Gourmet

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

| | | |
|---|----------------|------|
| 5. Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno | ✓ | €12 |
| 6. Crema di ricotta podolica, asparagi, guanciale | ✓ su richiesta | €13 |
| 7. Tartare di salmone, spuma di bufala, polvere di barbabietola rossa | ✓ | €14 |
| 8. Fior di latte, pomodoro datterino, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, rucola, grana padano 12 mesi | ✓ | €13 |
| IMPASTO SENATORE CAPPELLI / INTEGRALE / FARRO INTEGRALE / KHORASAN (KAMUT) | | + €2 |
| IMPASTO CEREALI | | + €3 |
| (verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale) | | |

Pizze Gourmet

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

| | | |
|---|----------------|-----|
| 9. Crema di datterini al forno, bietola, alici di Cetara, pane aromatizzato al rosmarino | ✓ su richiesta | €13 |
| 10. Stracciatella di fior di latte, peperone crusco sbriciolato, capocollo di Martina Franca | ✓ su richiesta | €13 |
| 11. Fior di latte in cottura, puntarelle e pancetta di maiale cotta a bassa temperatura | ✓ | €15 |
| 12. Stracciatella di fior di latte, zucchine marinate, gambero rosso crudo, polvere di limone | ✓ | €14 |

IL DOLCE

Frutta&Dessert

| | | |
|---|----------------|-----|
| Frutta mista di stagione | ✓ | €5 |
| Crema Catalana all'arancia | ✓ | €5 |
| Tiramisù della tradizione con bagna al San Marzano | ✓ | €5 |
| Il gelato di SUD al pistacchio di Bronte (verifica disponibilità con il personale) | ✓ | €6 |
| Mousse al cioccolato belga fondente 70% con coulis di frutti rossi | ✓ | €6 |
| Tortino al cioccolato fondente belga 70% e crumble al cioccolato bianco | ✓ | €6 |
| Ricotta di mucca podolica mantecata con cioccolato, pistacchio, arancia, crema inglese alla vaniglia e cialda alla cannella | ✓ su richiesta | €7 |
| Assortimento di formaggi con confetture: Don Carlo, caciocavallo podolico e canestrato di Moliterno IGP | ✓ | €15 |

FORNITORI

A KM (QUASI) ZERO

- Antico Pastificio Benedetto Cavalieri, *Maglie*
- 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*
- Società Agricola Fratelli Cassese, *Grottaglie*