

SUD È

Ambrogio D'Alò *chef*
Orazio Sabato *sous chef*
Nicoletta Massaro *commis di cucina*
Elizabeth Albano *commis di cucina*
Maurizio Greco *pizzeria e panificazione*
Gabriele Bellosguardo *commis di pizzeria*

Loris 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: 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 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	€5	€9	€12
Gazpacho di anguria con capesante scottate al burro di cacao	€7	€13	€18
Polpo scottato con patata aromatizzata alla menta	€6	€11	€15
Tempura di gamberi al curry con salsa mediterranea	€7	€13	€18
Crudo di mare di SUD <small>Verifica varietà del giorno con il personale</small>	€23	€45	€66
Carne salata con caciocavallo podolico, rucola e citronette	€10	€19	€27
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
Millefoglie di melanzana con crema di ricotta podolica, pomodoro confit e basilico	€6	€11	€15

01 Uno | I Primi

Mezze maniche Cavalieri con crema di patate e cozze dello Jonio	€12	€23	€33
Risotto Carnaroli Pila Vecia con mazzancolle scottate, pomodoro datterino, basilico e limone	€13	€25	€36
Spaghettoni Cavalieri con pomodori gialli, crudo di gamberi rossi e stracciatella	€14	€27	€39
Spaghettoni Cavalieri con melanzane bruciate, granella di pistacchio e acqua di pomodoro	€11	€21	€30

02 Due | I Secondi

Verdure di stagione grigliate con olio e menta	€10
Vitel tonnè reloaded: controfiletto di podolica, tonno rosso, verdure scottate e maionese alla curcuma	€16
Tonno rosso scottato con stracciatella, gallinella e senape	€16
Dentice su crema di patate, con asparagi di mare, fagiolini, limone e peperoncino	€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 con verdure grigliate	€5,50 al hg

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
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, verdure grigliate e salsa barbeque piccante	€14

IL FORNO

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	€11
2. Fior di latte, zucchine fritte & Capocollo di Martina Franca, cipolla caramellata	€11
3. 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
<small>Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale</small>	

Cicci Gourmet

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

4. Battuto di pomodoro datterino e basilico, crema di melanzana affumicata, ricotta marzotica	€12
5. Battuto di pomodoro datterino e olive nere leccine, polpo cotto a bassa temperatura, clorofilla di prezzemolo	€13
6. 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
<small>Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale</small>	

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	€13
8. Battuto di acquasale (pomodori, barattieri, sedano, basilico, origano, sale, olio), carpaccio di tonno rosso	€14
9. Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno	€12

IL DOLCE

Frutta&Dessert

Frutta mista di stagione	€5
Semifreddo al caramello e cioccolato bianco con biscotto al torrone	€6
Il gelato di SUD <small>Verifica i gusti del giorno con il personale</small>	€6
Cremoso alla vaniglia, croccantino alle mandorle e lamponi	€6
Bavarese di ricotta ai fichi e mosto cotto	€6
Mousse al cioccolato fondente con macedonia di frutta e verdura	€6

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*
- Società Agricola Fratelli Cassese, *Grottaglie*