

# SUD È

Ambrogio D'Alò *chef*  
Tiziano Burello *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*  
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*

Pastificio Centoni, *Mottola*

Società Agricola Fratelli Cassese, *Grottaglie*

## CONTATTI

web: [www.sudstation.com](http://www.sudstation.com)

e mail: [info@sudstation.it](mailto: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.

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)

# 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 €9 €12  
1 sfera 2 sfere 3 sfere

Fritto vegetale di stagione con maionese al balsamico

€5 €9 €12

Millefoglie di melanzana con crema di ricotta podolica, pomodoro confit e basilico

€6 €11 €15

Polpo scottato con patata aromatizzata alla menta

€6 €11 €15

Tempura di gamberi al curry con salsa mediterranea

€8 €15 €21

Tartare di salmone con scalogno, wasabi, aneto e citronette

€10 €19 €27

Tartare di tonno con concassè di pomodoro ramato, scalogno capperi e acciuga di Cetara

€13 €25 €36

Sgombro al vapore su gazpacho di mango con guacamole e finocchi freschi

€7 €13 €18

Mini burger di mucca podolica con crema al parmigiano e cardoncelli

€6 €11 €15

Battuto di gamberi rossi con cardoncelli, pomodoro confit e salsa piccante al basilico

€16 €31 €45

Ostriche al vapore con coulis di lamponi ed emulsione al wasabi

€15 €29 €42

Tagliere di salumi: capocollo di Martina Franca, speck d'oca e prosciutto crudo al pepe rosa

€15 €22

## 01 Uno | I Primi

Sfere di baccalà liquido e patate con crema di ceci neri

€15 €29 €42

Risotto Carnaroli Pila Vecia con crema di zucca, pancetta croccante e pecorino

€13 €25 €36

Spaghettoni Cavalieri con pomodori gialli, crudo di gamberi rossi e stracciatella

€14 €27 €39

Orecchiette di grano arso con cime di rapa e peperone crusco

€11 €21 €30

## 02 Due | I Secondi

Verdure di stagione grigliate con olio e menta

€10

Tonno rosso scottato con stracciatella, gallinella e senape

€16

Dentice su crema di patate, con asparagi di mare, fagiolini, limone e peperoncino

€16

Tagliata di mucca podolica con Don Carlo, rucola, pomodoro datterino al forno e mosto cotto

€16

Filetto di mucca podolica al porto oppure al bitter, con gomitolto di patate

€16

Costata di mucca podolica con verdure grigliate

€5 al hg

Petto d'anatra laccata all'aceto di lamponi con cavolo rosso brasato

€14

Tagliata di pollo ruspante con salsa di soia e verdure al vapore

€13

Baccalà al vapore con finocchi confit e riduzione al bergamotto

€15

## 1/2 Uno&Due | I Piatti unici

Sformato di cicoria con crema di fave, cipolla rossa e tarallo sbriciolato

€11 su richiesta

Veggie burger ai ceci neri con cavolo rosso brasato, battuto di pomodoro ramato e cipolla rossa alla griglia

€11

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 su richiesta

Hamburger (300gr) di mucca podolica, con caciocavallo podolico grattugiato, patate novelle al forno e salsa barbeque piccante

€14

# IL FORNO

## Siluri

48 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO - FARINA TIPO 1

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 / KHORASAN (KAMUT)

+ €3

Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale

## Cicci Gourmet

60 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO E INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI COTTURA - FARINA TIPO 1

4. Melanzane al forno, colatura di provola affumicata, pancetta

€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 / KHORASAN (KAMUT)

+ €3

Verifica disponibilità e varietà del giorno con il personale

## Pizze Gourmet

72 ORE DI MATURAZIONE DELL'IMPASTO E INGREDIENTI AGGIUNTI FUORI COTTURA - FARINA TIPO 1

7. Stracciatella di fior di latte, peperone crusco sbriciolato, capocollo di Martina Franca

€14

8. Crema di fave, polpo scottato, cicoria croccante

€14

9. Crema di basilico e mandorle, stracciatella di fior di latte, pomodoro datterino al forno

€13

10. Fior di latte in cottura, funghi cardoncelli, salsiccia di suino a punta di coltello, fonduta di grana padano 12 mesi

€15

# IL DOLCE

## Frutta&Dessert

Frutta mista di stagione

€5

Tortino al cioccolato belga fondente 70% con paprica dolce e frutto della passione

€7

Il gelato di SUD  
Verifica i gusti del giorno con il personale

€6

Cremoso alla vaniglia, croccantino alle mandorle e lamponi

€7

Crème brûlée al rosmarino con crumble al cacao e frutti di bosco

€7

TiramiSud

€8

Panna cotta con salsa al kiwi

€6

Assortimento di formaggi del Caseificio Recco con confetture

€10

## 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 Millenium Water Naturale

€2.5

San Benedetto Millenium 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