

SUD

MENÙ

PIZZE GOURMET

1 | STRACCIATELLA E DATTERINO  | 9 ^{01,06,07,08}

STRACCIATELLA DI FIOR DI LATTE, DATTERINO AFFUMICATO, SALSA AL BASILICO E MANDORLE TOSTATE

2 | TARTARE DI MANZO E CACIOCAVALLO | 14 ^{01,06,07,12}

CACIOCAVALLO PODOLICO, TARTARE DI MANZO CON SCALOGNO, DATTERINI, FIORI DI CAPPERO, SALSA AL PREZZEMOLO E TARTUFO NERO ESTIVO

3 | GAMBERO ROSSO  | 12 ^{01,02,06,07,12}

MOZZARELLA DI BUFALA, ZUCCHINE CRUDE MARINATE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA, ZEST DI LIMONE E TERRA DI OLIVE

CUBOTTI

4 | STRACCIATELLA E CONFIT  | 8 ^{01,06,07,08,11,12}

STRACCIATELLA DI FIOR DI LATTE, POMODORO CONFIT E BASILICO

5 | CAPOCOLLO E CIPOLLA | 9 ^{01,07,11}

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E CIPOLLA CARAMELLATA

6 | SALMONE E GUACAMOLE  | 9 ^{01,04,06,08,11,12}

GUACAMOLE, SALMONE MARINATO E ANETO

 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.

TACOS 2PZ

7 | ACQUASALE   | 8 05,07,08,12

INSALATA DI CETRIOLI CAROSELLO, DATTERINO, OLIVE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, FORMAGGIO DI CAPRA E ORIGANO

8 | ZUCCHINE E POLLO  | 9 03,08,12,14

ZUCCHINE ALLA SCAPECE, POLLO SFILACCIATO, MAIONESE DI OSTRICHE E POLVERE DI OLIVE NERE

9 | POLPO E CRAUTI   | 11 08,12,13

CRAUTI ROSSI, AVOCADO, POLPO IN DOPPIA COTTURA E SALSA PICCANTE AL MANGO

BUN

10 | BUN PODOLICA | 13 01,07

BURGER DI PODOLICA, INSALATA, POMODORO RAMATO, PATATE FRITTE, MAYO ALLA CURCUMA

11 | BUN POLPO | 13 01,04,07

POLPO IN TEMPURA, BURRATA, ZUCCHINE

 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.

CUCINA

12 | CRUDO DI MARE PER DUE   | **30**

13 | VERTICALE DI OSTRICHE | PREZZO AL PEZZO
GILLARDAEU, KRISTAL, DIAMANT OR

14 | TARTARE SALMONE   | **13** ^{04,11}

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

15 | TARTARE DI MANZO | **13** ^{04,12}

TARTARE DI MANZO, ZUCCHINE CRUDE MARINATE, SALSA DI ACCIUGHE E TARTUFO NERO ESTIVO

16 | COZZE IN TEMPURA | **8** ^{01,05,06,07,12,14}

COZZE, FONDUTA DI PECORINO E MIELE

17 | POLPETTE DI CARNE | **11** ^{03,07}

POLPETTA DI CARNE FRITTA CON CUORE DI POMODORO E SALSA DI CACIORICOTTA

18 | TEMPURA DI VEGETALI  | **7** ^{01,03,05,06,12}

VEGETALI E MAIONESE ALL'ACETO BALSAMICO

 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.

DOLCI (MONOPORZIONI)

91 | PISTACCHIO | 3 03,07,08

PAN DI SPAGNA LEGGERO AL PISTACCHIO, COMPOSTA DI MANDARINO. TARDIVO, BAVARESE AL PISTACCHIO DI BRONTE, GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

92 | MOUSSE ESOTICA | 3 03,07

TORTA PARADISO AL CIOCCOLATO FONDENTE, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%, GLASSA AL CIOCCOLATO E CACAO

93 | CIOCCOLATO E LAMPONI | 3 03,07

PAN DI SPAGNA LEGGERO AL CIOCCOLATO FONDENTE, GELÉE DI LAMPONI, MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

94 | CARMELLO | 3 03,07

MOUSSE AL LATTE E CARMELLO, CARMELLO SALATO, CIOCCOLATO FONDENTE

TUTTE LE QUATTRO MONOPORZIONI | 10

 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  | 9 ⁰⁷

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  | 9 ⁰¹

ORECCHIETTE, POMODORO

64 | GNOCCHETTI AL RAGÙ | 10 ⁰¹

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.

BAR

COCKTAIL CLASSICI | A PARTIRE DA 10 IN BASE ALLA SCELTA DEL
DISTILLATO

LONG DRINK | A PARTIRE DA 10 IN BASE ALLA SCELTA DEL
DISTILLATO

VINO AL CALICE | A PARTIRE DA 7

BIRRA ASAHI 30CL | 6

ACQUA 50CL | 2.50

COPERTO | 2

CONSULTA ANCHE LA CARTA VINI E SPIRITS

**BUONA CUCINA,
BUON BERE,
BUONA MUSICA.**

SUDSTATION.COM