

SUD

MENÙ

# ZERO

**1 | PLATEAU ROYAL DI CRUDO DI MARE**   (x2) | 60 <sup>02</sup>

**2 | BATTUTO DI GAMBERI**   | 27 <sup>02,03,08</sup>

BATTUTO DI GAMBERI, CETRIOLI, MAIONESE DI PISTACCHIO E SALSA ALL'ANETO

**3 | CAPESANTE**  | 24 <sup>04,07</sup>

CAPESANTE, BURRO DI CACAO, ACQUASALE, FORMAGGIO CAPRA E CILIEGIA

**4 | ACCIUGHE, PEPERONI, BUFALA**  | 16 <sup>01,04,07</sup>

ACCIUGHE, PEPERONI, PANE DI LATERZA, MOZZARELLA DI BUFALA E CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA

**5 | SALMONE**   | 20 <sup>03,04,14</sup>

SALMONE SCOTTATO, CRAUTI ROSSI MARINATI, MAIONESE DI OSTRICHE E ANETO

**6 | INSALATINA DI MAZZANCOLLE**   | 19 <sup>02,07</sup>

MAZZANCOLLE, MISTICANZA, SCAGLIE DI GRANA E SALSA PICCANTE AL MANGO

**7 | TARTARE DI MANZO**  | 21 <sup>09,04</sup>

TARTARE DI MANZO, SENAPE, CAROTE DI POLIGNANO CROCCANTI E SALSA DI ACCIUGHE

**8 | SFERE DI FAVE NOVELLE AL LIMONE**    | 12 <sup>01</sup>

SFERE DI FAVE NOVELLE, LIMONE, CREMA FREDDA DI MELONE E CHIPS DI FRAGOLE ESSICcate

 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 chiederlo.

# UNO

## 11 | SPAGHETTI AI RICCI ❄️ | 22 <sup>01,04</sup>

SPAGHETTI GENTILE, POLPA DI RICCI, POLVERE DI LIQUIRIZIA E CLOROFILLA DI BASILICO

## 12 | FUSILLONI CON MAGNOSA ❄️ | 25 <sup>01,02</sup>

FUSILLONE GENTILE, MAGNOSA (CICALA GRECA), DATTERINO GIALLO, POMODORO CONFIT E PEPPERONE CRUSCO

## 13 | PASTA MISTA, VONGOLE E SALVIA 🌾 ❄️ | 18 <sup>01,04</sup>

PASTA MISTA GENTILE, VONGOLE VERACI E SALVIA

## 14 | TORTELLO DI MANZO ❄️ | 19 <sup>01,03,07</sup>

TORTELLO CON FARCIA DI MANZO E TIMO, JUS DI MANZO SCAGLIE DI CACIOCAVALLO PODOLICO E POLVERE DI POMODORO

## 15 | SPAGHETTI PISTACCHIO E BURRATA 🟩 | 20 <sup>01,07,08</sup>

SPAGHETTI GENTILE, PISTACCHIO DI BRONTE, ACQUA DI POMODORO E BURRATA

PER TUTTI I PRIMI PIATTI È PREVISTA UNA VARIANTE GLUTEN FREE 🌾

🌾 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 chiederlo.

# DUE

**21 I POLPO IN DOPPIA COTTURA**   | 22 <sup>07</sup>

POLPO IN DOPPIA COTTURA, SPUMA DI PATATE AL TIMO E CICORIELLA

**22 I TRANCIO DI RICCIOLA**   | 25 <sup>04</sup>

TRANCIO DI RICCIOLA, FRUTTI DI BOSCO E VERDURE FERMENTATE

**23 I FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI**  | 20 <sup>01,02</sup>

FRITTO DI CALAMARO E GAMBERI ROSSI CON PANATURA CROCCANTE

**24 I SEPPIA E VERDURE**  | 19 <sup>04</sup>

SEPPIA ALLA PLANCIA, VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE

**25 I FILETTO DI MANZO**  | 25 <sup>09</sup>

FILETTO DI MANZO, TARTUFO ESTIVO, MELANZANA BABY E JUS DI MANZO

**26 I TAGLIATA DI PODOLICA**  | 22 <sup>07</sup>

TAGLIATA DI PODOLICA, RUCOLA, CACIOCAVALLO CON DECOTTO DI FICHI

**26 I CACIOCAVALLO E FICHI**  | 16 <sup>07</sup>

CACIOCAVALLO ALLA PLANCIA, FICHI, OLIO ALLA VANIGLIA

**28 I VERDURE GRIGLIATE**  | 13 <sup>07</sup>

VERDURE DI STAGIONE

 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 chiederlo.

# TRE

## 91 | MOUSSE AL CIOCCOLATO JAVARA | 10 <sup>03,07,08</sup>

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 68% CRU DEL CENTRO AFRICA, SABLE' ALLE MANDORLE, GLASSA AL CIOCCOLATO

## 92 | PARADISO DI LIMONE | 10 <sup>03,07</sup>

TORTA PARADISO AL PROFUMO DI LIMONE, CREMA DI SUCCO DI LIMONE D'AMALFI, CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA E LIMONE

## 93 | MONOPORZIONE RICOTTA E FICHI | 10 <sup>03,07,08</sup>

AMARETTO ALLE MANDORLE, CREMA LEGGERA DI RICOTTA, FICHI SALENTINI BIANCHI MACERATI E GRAND MARNIER

 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 chiederlo.

# MENU BABY

**61 | PROSCIUTTO E MOZZARELLA**  | 9 <sup>07</sup>

VENTAGLIO DI PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**62 | PIZZA GOURMET MARGHERITA**  | 9 <sup>01,07</sup>

PIZZINO, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BASILICO

**63 | ORECCHIETTE AL POMODORO**  | 9 <sup>01</sup>

ORECCHIETTE, POMODORO

**64 | GNOCCHETTI AL RAGÙ** | 10 <sup>01</sup>

GNOCCHETTI, RAGÙ DI CARNE BIANCO E PESTO DI BASILICO

**65 | BOCCONCINI DI POLLO** | 11 <sup>01,07</sup>

BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI CON STICK DI PATATE

**66 | GAMBERI ALLA PLANCIA**  | 17 <sup>01,02</sup>

GAMBERI ALLA PLANCIA CON CIUFFI DI CALAMARI FRITTI

**67 | BUN CON BURGER DI PODOLICA** | 14 <sup>01,07</sup>

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 chiederlo.

# BEVERAGE

PANNA 50 CL | 2.50

SAN PELLEGRINO 50 CL | 2.50

SOFT DRINK | 5

PERONI NASTRO AZZURRO 0.0 33CL | 5

PERONI GLUTEN FREE 33CL | 5

PERONI GRAN RISERVA 50CL | 7

CAFFÈ | 1.50

---

COPERTO | 3

CONSULTA ANCHE LA CARTA VINI E SPIRITS

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

**SUDSTATION.COM**