

# SUD

## RISTORANTE

### ANTIPASTI

#### **MONTANARE FRITTE 12€**

*Con salmone marinato, burrata e pistacchio* (1,4,7,8)  
Deep fried parcel topped with marinated salmon, burrata and pistachio

#### **TACOS CON GAMBERI ROSA 12€**

*Con limone candito e maionese alla barbabietola* (2,5,8)  
Tacos with prawns, candied lemon and beetroot mayonnaise

#### **CROSTONE 12€**

*Con alici del mar Cantabrico, stracciatella, zucchine scapece e olio alla menta* (1,4,7)  
Crostone with anchovies from the Cantabrian Sea, stracciatella, scapece courgettes and mint oil

#### **FRITTO DI FIORI DI ZUCCA 13€**

*Ripieno al gambero, scamorza e ketchup al datterino* (1,2,7)  
Courgette flower stuffed with prawns, scamorza cheese and datterino tomato ketchup

#### **PARMIGIANA DI MARE 16€**

*Parmigiana di melanzane al ragù di pesce* (1,4,7)  
Aubergine parmigiana with fish ragout

#### **FRITTATINA MORBIDA 14€**

*Tartufo nero e fonduta al ragusano* (3,7)  
Runny omelette with black truffle and Ragusano fondue

#### **IMPEPATA DI COZZE (4,14) 12€**

Steamed mussels with black pepper

\*Prodotti lavorati freschi e sottoposti ad abbattimento termico

ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7),  
Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

\*Fresh processed and heat-blasted products

ALLERGENS: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),  
Mustard (10), Sesame (11), Sulfur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)

# INOSTRI CRUDI

**OSTRICHE** (14) 7€ al pz.  
Regal Oro, Selezione Oro, Irlanda  
Tarbouriech, La Perla del Delta, Italia  
Oysters (14) 7€ per piece.

**GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO** (2) 6€ al pz.  
Red Sicilian prawns

**SCAMPI DEL MEDITERRANEO** (2) 6€ al pz.  
Scampi from the Mediterranean sea

**TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO** (2) 18€  
Red Sicilian prawns tartare

**TARTARE DI PESCATO DEI MARI ITALIANI** (4) 15€  
Fish tartare from the Italian sea

**TARTARE DI SALMONE CODA NERA NORVEGESE\*** (4) 15€  
Salmon tartare

\*Prodotti lavorati freschi e sottoposti ad abbattimento termico  
ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7),  
Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

\*Fresh processed and heat-blasted products  
ALLERGENS: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),  
Mustard (10), Sesame (11), Sulfur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)

# I PRIMI PIATTI

## IMPERIALE 22€

*Spaghettoni Cavalier Cocco ai ricci di mare e gamberi rossi di Mazara* (1,2,4)  
Spaghetti with sea urchins and Mazara red prawns

## MARE ANTICO 14€

*Cirioli fatte in casa con ragù rosso di polpo* (1,4)  
Homemade pasta with octopus ragout

## SCAMPATA 14€

*Gnocchetti di patate, crema di scampi e pistacchio* (1,2,8)  
Potato dumplings, scampi cream and pistachio

## BARCARELLO 20€

*Riso Acquerello alla pescatora, cozze, calamari e prezzemolo* (4,14)  
Seafood risotto, mussels, squid and parsley

## VALNERINA 18€

*Cirioli fatte in casa con tartufo nero* (1)  
Homemade pasta with black truffle

# I SECONDI

## TANNURA 18€

*Controfiletto di manzo, patate e cipolle sotto la brace, salsa al vino rosso*  
Beef sirloin, charred potatoes and onions, red wine sauce

## U PURPU 18€

*Polpo arrosto, carote, pesche e mollica atturrata* (1,4,6)  
Roasted octopus, carrots, peaches and breadcrumbs

## TRAPANESE 22€

*Pesce spada Italiano \*grigliato, pomodori, mandorle e basilico* (4,7,8)  
Grilled Italian \* swordfish, tomatoes, almonds and basil

## FRITTURA DEL MEDITERRANEO 20€

*Frittura mista con calamari, alici e gamberi* (1,2,4)  
Fried squid, anchovies and prawns

## SATIRO 25€

*Gamberoni rossi di Mazara arrosto e salsa verde* (2,4)  
Roasted Mazara red prawns and green sauce

\*Prodotti lavorati freschi e sottoposti ad abbattimento termico

ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7),  
Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

\*Fresh processed and heat-blasted products

ALLERGENS: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),  
Mustard (10), Sesame (11), Sulfur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)

# LE NOSTRE PIZZE

*Pizza napoletana contemporanea, cotta in forno a legna, ad alta digeribilità*  
*Contemporary Neapolitan pizza, cooked in a wood oven, highly digestible*

## MARINARA 7€

*Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, capperi fritti e origano* (1,4,7)  
San Marzano DOP tomato, Cetara anchovies, fried capers and oregano

## MARGHERITA 8€

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, pomodorini confit e salsa al basilico* (1,7)  
San Marzano DOP tomato, fior di latte, confit cherry tomatoes and basil sauce

## MARGHERITA DOP 9€

*Pomodoro San Marzano DOP, bufala, pomodorini confit e salsa al basilico* (1,7)  
San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes and basil sauce

## CAPRESE 10€

*Focaccia bianca, bufala a crudo, concassé di pomodoro* (1,7)  
Plain focaccia, raw buffalo mozzarella, tomato concassé

## BOLOGNA 12€

*Mortadella IGP, fior di latte, burrata di Andria e pistacchio* (1,7,8)  
Mortadella, fior di latte, burrata and pistachio

## ANNI 90 13€

*Fior di latte, crudo di Norcia, croccante al Parmigiano Reggiano e la sua fonduta* (1,7)  
Fior di latte, Norcia ham, crunchy Parmigiano Reggiano and its fondue

## 'NDUJAMI 12€

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, 'Nduja e caciocavallo silano* (1,7)  
San Marzano DOP tomato, fior di latte, 'Nduja and caciocavallo silano

## MADE IN UMBRIA 14€

*Scamorza, patate di Colfiorito al tartufo nero e guanciale* (1,7)  
Scamorza, Colfiorito potatoes with black truffle and cured pork cheek

## MODENA 14€

*Fior di latte, rucola, crudo di Norcia, scaglie di Parmigiano Reggiano e balsamico* (1,7)  
Fior di latte, wild rocket, Norcia ham, flakes of Parmigiano Reggiano and balsamic vinegar

## GENTE DI MARE 16€

*Bufala, Gambero rosso di Mazara, ricciola, tarallo sbriciolato e limone* (1,2,4,7)  
Buffalo mozzarella, Mazara red prawns, amberjack, tarallo crumbs and lemon

## SCAPECE 15€

*Fior di latte, salmone crudo, zucchine scapece e burrata di Andria* (1,4,7)  
Fior di latte, raw salmon, scapece courgette and burrata

## COSTIERA AMALFITANA 13€

*Bufala, alici di Cetara, pomodorino ciliegino, olio al peperoncino e zest di limone* (1,4,7)  
Buffalo mozzarella, Cetara anchovies, cherry tomato, chilli oil and lemon zest

### **NORMA 11€**

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata e pepe nero* (1,7)  
San Marzano DOP tomato, fior di latte, fried aubergines, salted ricotta and black pepper

### **LO SFINCIONE 10€**

*Pomodoro San Marzano DOP, caciocavallo silano, cipolle, acciughe e origano* (1,4,7)  
San Marzano DOP tomato, caciocavallo silano, onions, anchovies and oregano

### **IL PAGNOTTIELLO 12€**

*Focaccia ripiena di crudo di Norcia, bufala e pomodorini confit* (1,7)  
Focaccia filled with Norcia ham, buffalo mozzarella and confit cherry tomatoes

### **IL CLASSICO 10€**

*Calzone al forno ripieno di ricotta di bufala, pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e origano* (1,7)  
Baked calzone filled with buffalo ricotta, San Marzano DOP tomato, fior di latte and oregano

### **IL CALZONE DI MARCELLO 13€**

*Calzone fritto ripieno di Pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala, fior di latte e cicoli* (1,7)  
Fried calzone stuffed with San Marzano DOP tomatoes, buffalo ricotta, fior di latte and cicoli

## **I CONTORNI**

### **PATATE FRITTE 6€**

French fries

### **CAPONATA DI MELANZANE (9) 6€**

Aubergines salad

### **VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA 6€**

Seasonal sautéed vegetables

\*Prodotti lavorati freschi e sottoposti ad abbattimento termico

ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7),  
Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

\*Fresh processed and heat-blasted products

ALLERGENS: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),  
Mustard (10), Sesame (11), Sulfur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)

# DESSERT

## CANNOLO SICILIANO 6€

*Dolce della tradizione siciliana, con ricotta di pecora, gocce di cioccolato, pistacchio e arancia candita* (1,7)  
Traditional Sicilian dessert, with sheep ricotta, chocolate drops, pistachio and candied orange

## CASSATINA SICILIANA 7€

*Pasta di mandorle ripiena di ricotta di pecora e cioccolato* (7,8)  
Almond paste filled with sheep ricotta and chocolate

## FRAGOLA UBRIACA 7€

*Fragole fresche, panna al basilico, frolla alla sambuca e gel al limone* (1,3,7)  
Fresh strawberries, basil cream, sambuca shortcrust and lemon gel

## IL MELONE VA IN BIANCO 7€

*Zuppetta fredda di melone, meringa e gel al mojito*  
*Cold melon soup, meringue and mojito gel*

## PANNA RICOTTA 7€

*Panna cotta yoghurt e ricotta, frutti rossi e cioccolato* (1,8)  
Panna Cotta yoghurt and ricotta, red fruits and chocolate

\*Prodotti lavorati freschi e sottoposti ad abbattimento termico

ALLERGENI: Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7),  
Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

\*Fresh processed and heat-blasted products

ALLERGENS: Gluten (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9),  
Mustard (10), Sesame (11), Sulfur dioxide (12), Lupins (13), Molluscs (14)