

BEVANDE

AQUA

Morelli still	0,25L	3,8 €
	0,75L	7,5 €
Morelli medium	0,25L	3,8 €
	0,75L	7,5 €

APERITIVO

Aperol Spritz	1 9 13 L	8,5 €
Hugo	9 13 L	8,5 €
Lillet Wild Berry	1 9 13 L	8,5 €
Sarti Rosa Spritz	1 9 13 L	8,5 €
Campari Spritz	1 9 13 L	8,5 €
Limoncello Spritz	13	8,5 €
Martini Bianco	9 13 L	7,0 €
Negroni	13 L	12,0 €

BEVANDE ALCOLICHE

Ramazzotti Amaro	13 1 2cl	4,5 €
Limoncello	13 1 2cl	4,5 €
Limoncello fatto in casa	13 4cl	6,0 €
Grappa	13 1 2cl	5,0 €
Frangelico	H 13 1 2cl	4,5 €

BEVANDE ANALCOLICHE

CocaCola	1 4 0,33L	4,2 €
CocaCola Zero	1 4 6 7 0,33L	4,2 €
Fanta	1 3 0,33L	4,2 €
MezzoMix	1 4 6 7 0,33L	4,2 €
Sprite	6 0,33L	4,2 €
ESTA Thé Zitronen	4 0,25L	4,0 €
ESTA Thé Pfirsich	4 0,25L	4,0 €
Lemon Soda	1 0,25L	4,0 €
Orange Soda	1 0,25L	4,0 €
San Bitter	1 0,1L	4,0 €
Crodino	1 0,1L	4,0 €

BIRRA

Moretti vom Fass	A 13 0,25L	3,9 €
Moretti vom Fass	A 13 0,4L	5,9 €
Moretti Radler	A 13 0,25L	3,9 €
Moretti Radler	A 13 0,4L	5,9 €
Peroni 0,0% A	0,33L 33L	3,9 €
Erdinger Weissbier	A 13 0,5L	5,5 €
Erdinger Weissbier 0,0% A	0,5L	5,5 €

COCKTAIL

Saranda	13	10,0 €
Weißer Rum • Zitronen • Honigsirup		
Breeze Mojito	13 6 9 1 3 8	
Weißer Rum • Malibu • Minze		10,0 €
Kokos • Limette		
Bicicletta Sour	C 6 13	12,0 €
Aperol • Weißwein • Zitronen		
Casper	13 6 1	10,0 €
Gin • Blue Curacao • Tonic		
Espresso Martini	13	10,0 €
Wodka • Kaffelkör • Zuckersirup		
Martino's Favorite	C 6 13 1	12,0 €
Amaretto • Zitronen • Bitter Lemon		

BEVANDE

ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA SUD (PICCOLO/GRANDE)^{AGH}
Rohschinken • Kalabrische Salami • Mortadella • Gegrillte Salsiccia
Getrocknete Tomaten • Auberginen • Zucchini • Verschiedene Käse & Oliven Sorten

15/25 €

TRIS BRUSCHETTA^{AG}
Bruschetta • Pomodorini • Knoblauch • Zwiebeln • Petersilie • Oregano • Olivenöl • Parmesan

13 €

Aggiungere
• Garnelen ^B • Lachs ^D • Burrata ^G
• Parma • Roastbeef

POLPETTE FATTE IN CASA^{AGG}
3 Rinderhackfleischbällchen • Tomatensauce • Rucola • Grana Padano

15 €

CARPACCIO DE SALMONE^D
Lachs-Carpaccio • Zitronensaft • Schwarzem Pfeffer • Dill • Granatapfel • Fenchel

17 €

CARPACCIO DE MANZO^{CGJ}
Roastbeef-Carpaccio • Kapernäpfel • Cipriani-Creme 2,0

16 €

POLPO GRIGLIATO^{GN}
Gegrillter Oktopus • Kartoffelpüree • Gemüsewürfeln • Tomaten-Confit • Kresse

16 €

INSALATA STAGIONALE^{GJ}
Saisonaler Salat • Cockteiltomaten • Karotten • Gurken • Hausgemachtem Dressing

13 €

Aggiungere
• Rinderfiletstreifen 9 €
• Büffel Mozzarella^A 5 €
• Lachs^D 9 €
• Garnelen^B 7 €

ANTIPASTI

PASTA FRESCA

RIGATONI ALLA CARBONARA^{ACG}

18 €

Rigatoni • Carbonara-Creme • Guanciale • Pecorino Romano • Schwarzem Pfeffer • Affila Kresse

TAGLIATELLE BOLOGNESE^{AGI}

17 €

Tagliatelle • Rinder-Bolognese • Ricotta Salata • Parmesancreme

LINGUINI ALLE VONGOLE^{AN}

20 €

Linguine • Venusmuscheln • Kirschtomaten • Petersilie • Dill • Zitrone • Knusprige Schwarze Oliven

CALAMARATA DI MARE^{ABN}

23 €

Calamarata • Meeresfrüchte • Knoblauch • Zitronen-Chili • Petersilie • Sakura-Kresse

FIOCCHI FORMAGGIO E PERA^{AGH}

21 €

Fiocchi-Pasta gefüllt mit Frischkäse und Birne • Gorgonzola-Creme • Basilikumkresse • Tomatenflocken
Pinienkerne • Karottensauce

ORECCHIETE ROSÉ^{AG}

18 €

Orecchiette • Aurora-Sauce • Büffelmozzarella • Pecorino Romano • Affila Kresse

PASTA FRESCA

CARNE E PESCE

SALMONE SCOTTATO ALLA GRIGLIA^{DG}

33 €

Gebratenes Lachsfilet • Kartoffelcreme • Wildbrokkoli • Salsa Verde • Granatapfel • Kresse Mix

FILETTO DI ORATA^G

30 €

Doradenfilet • Brokkolicreme • Babykarotten • Gemüsebeet • Fenchelblüten • Zitronensauce

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE^G

38 €

Rinderfilet • Pfeffersauce • Baby-Kartoffelspalten

TAGLIATA CALABRESE^G

33 €

Gegrillte Rinder-Tagliata vom Roastbeef • Rucola • Kirschtomaten • Grana-Padano-Spänen

ZUCCHINE RICOTTA- SPINACI^G (Vegetarisch)

16 €

Zucchini mit Ricotta-Spinat-Füllung • Gratiniert

VERZA ROTOLO (Vegan & Vegetarisch)

16 €

Gefüllte Kohl-Rouladen • Quinoa • Kichererbsen • Gemüse • Tomatensauce

CARNE E PESCE

DOLCI & DESSERT, CAFE

FATTO IN CASA TIRAMISÙ^{ACG}

Hausgemachtes Tiramisu

10 €

TARTUFO DI PIZZO CALABRO^{ACG}

Schokoladen Tartufo • Vanillecreme • Cookie-Crumble • Karamell-Topping

9 €

CHOCOLATE SOUFFLÉ & VANILLA ICE CREAM , BEEREN-MIX FRISCH^{ACG}

Souffle von der Schokolade • Vanilleeis • saisonaler Mix von der Beere

10 €

RIPIENO DI SORBETTO AL LIMONE^G

Zitronensorbet • serviert in einer natürlichen Zitronenschale

9 €

CAFFE

Espresso ⁴	2,6 €
Espresso Macchiato ^{4 G}	3,0 €
Espresso Doppio ⁴	4,6 €
Americano ⁴	4,0 €
Cappuccino ^{4 G}	4,6 €
Latte Macchiato ^{4 G}	4,8 €

TEE

Schwarz • Grün • Pfefferminz	
Kamille • Hagebutte • Früchte	3,5 €

DOLCI & DESSERT, CAFE

ALLERGENE & INFO

ALLERGENE

- A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch / Laktose
- H = Schalenfrüchte

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = mit Süßungsmittel

7 = enthält eine Phenylalaninquelle

8 = mit Taurin

9 = geschwefelt
- 10 = geschwärzt

11 = gewachst

12 = mit Phosphat

13 = mit Alkohol

14 = unter Schutzatmosphäre verpackt

15 = mit Nitritpökelsalz

16 = mit Milcheiweiß

17 = mit Geschmacksverstärker

18 = mit Säuerungsmittel

FOLGE UNS

@SUD_CUCINA

WWW.SUD-CUCINA.DE
UFFICIO@SUD-KILLESBERG.DE

SUD - CUCINA CALABRESE
FEUERBACHER WEG 101
70192 STUTTGART

BEWERTE UNS

