



*Felici di accoglierti!  
Sentiti come a casa tua.*

*“Crediamo nel cibo genuino delle tradizioni contadine del Sud Italia, quello autentico e salutare che si trovava nelle botteghe di paese di un tempo. Utilizziamo ingredienti freschi e locali, coltivati con rispetto per la terra e le stagioni, per creare piatti che raccontano la storia e il sapore della nostra terra.*

*Ci dedichiamo a preservare le antiche ricette e a valorizzare la semplicità e la bontà dei sapori di un tempo, ma guardiamo anche alla modernità.*

*Sperimentiamo accostamenti per creare piatti innovativi che rispettano sempre la tradizione e la qualità dei nostri prodotti. Crediamo che la cucina possa essere un ponte tra passato e futuro, tra antico e moderno, e cerchiamo di portare avanti questa filosofia in ogni piatto che prepariamo. Così, tra tradizione e innovazione, vogliamo offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica che racchiuda tutto il gusto e la bellezza della nostra terra”.*

---

*Vorremmo gentilmente far presente ai nostri commensali che tutte le preparazioni che si andranno a degustare, vengono eseguite al momento, per questo a volte, il periodo di attesa potrà protrarsi di qualche minuto, inoltre, poichè utilizziamo ingredienti stagionali e freschi, provenienti dal Sud Italia, le ricette potrebbero subire delle modifiche, per mancanza o esaurimento dei prodotti, grazie per la comprensione.*

Simboli:  Vegano,  Veggie Vegetariano,  Piccante,  Analcolico

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.*

*I prezzi sono espressi in euro*

*Euro 1,50 Coperto*

## DA NOI TROVI LE VERE ECCELLENZE ITALIANE

Abbiamo selezionato solo i migliori fornitori con prodotti e materie prime artigianali, Bio, DOP, IGP e presidi slow food, con lo scopo di proporre un menù di eccellenza per il tuo palato. I nostri partners sono infatti sinonimo di eccellenza Italiana nel mondo, sin dal primo giorno collaboriamo con aziende artigianali di alto rilievo, piccole realtà locali del Sud, di fama internazionale.



## AMORE PER L'AMBIENTE

Amiamo la natura e facciamo di tutto per salvarla, per questo motivo il nostro concept è nato Plastic Free. Sin dal 2018 adottiamo un sistema 100% sostenibile, a partire dalla scelta dei fornitori con metodi di lavorazione artigianali, con prodotti di denominazione protetta, al design dei nostri locali, fino al packaging. Ci piace pensare che i nostri clienti non sono solo consumatori, sceglierci, vuol dire dare il tuo contributo a un sistema alimentare positivo e sostenibile.



## PREMI E RICONOSCIMENTI

Numerosi i successi e i riconoscimenti ottenuti in questi anni tra cui:

Miglior nuova apertura a Firenze Forchettiere Awards  
Gambero Rosso Street Food  
Case study Risto Boom tra i migliori food concept  
Migliori gastronomie  
Miglior Fast Food a Firenze



## I NOSTRI PARTNERS:



# I CIOTOLINI

Deliziosa degustazione **Vegan** di materie prime artigianali, coltivate e lavorate dal fresco entro poche ore dalla raccolta in Salento.

Carciofi spaccati alla contadina	6
Melanzane a fette della tradizione	6
Zucchine essiccate al sole	6
Puntarelle di cicoria cimata	6
Pomodori secchi al sole	6
Cime di rapa degli orti salentini	6
Olive leccine	6
Tarallini artigianali pugliesi	5

# I CANNOLINI

Cannolini Gourmet Sole <b>Veggie</b>	6
Tris di cannolini siciliani ripieni di <b>caponata di verdure</b> modicana artigianale e scaglie di provola ragusana.	
Cannolini Gourmet Mare	6
Tris di cannolini siciliani ripieni di guacamole artigianale di avocado, <b>salmone affumicato</b> , maionese artigianale alla rapa rossa e scaglie di mandorle bio.	
Cannolini Gourmet Terra	6
Tris di cannolini siciliani ripieno di stracciatella e <b>mortadella artigianale</b> Salumificio Santoro, granella e pesto di pistacchio di Bronte.	

# TARTARE

Salmone affumicato	14
"Tartare" di Avocado, <b>salmone affumicato</b> , olio evo pugliese all'arancia, sesamo di Ispica presidio slow food.	
Caponata <b>Vegan Veggie</b>	14
"Tartare" di <b>Caponata</b> siciliana artigianale, in due gusti a scelta o con scaglie di cioccolato di Modica o con ricotta salata ragusana.	
Fave e Cicorie <b>Vegan</b>	10
"Tartare" di <b>Purè di fave</b> pugliesi artigianali dell'azienda agricola Annese e puntarelle di cicoria artigianali salentine.	

Nachos <b>Veggie</b>	14
Perfetti da condividere in attesa dei piatti principali i nostri nachos sono artigianali, deliziosi triangoli di mais con provola ragusana, guacamole artigianale di avocado e salsa piccante al peperoncino pugliese.	
Nachos del mar	16
Triangoli di mais artigianali, straccetti di <b>salmone affumicato</b> , ricotta pugliese, guacamole artigianale di avocado.	

# PER INIZIARE

*lasciati stuzzicare*

dalle nostre sfiziose Tapas, preparate al momento, con ingredienti di altissima qualità, BIO, DOP, IGP e presidi slow food, conditi esclusivamente con olio E.V.O.

# LE BURRATINE

Burrata al Pistacchio <b>Veggie</b>	8
Una deliziosa burratina pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno al <b>pistacchio</b> di Bronte.	
Burrata bombetta del Salento <b>Veggie</b>	8
Una deliziosa burratina pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno piccante a base di <b>peperoncini</b> pugliesi.	
Burrata Slow food <b>Veggie</b>	8
Una deliziosa burratina Pugliese, servita in una cocotte, con un ripieno di ketchup bianco di <b>cipolla di Giarratana</b> e capperi canditi p.s.f.	

# LE FRISELLE

Frisa Stracciatella e Pomodoro <b>Veggie</b>	7
Frisa artigianale di Manduria cotta nel forno a legna, <b>stracciatella</b> , <b>pomodoro</b> semisecco pugliese, olio evo e origano bio di Pantelleria.	
Frisa Salmone e Avocado	8
Frisa artigianale, pregiate fette di <b>salmone affumicato</b> , <b>guacamole artigianale di avocado</b> , stracciatella, sesamo di Ispica, olio al limone.	
Frisa Caponata <b>Vegan</b>	6
Frisa artigianale di Manduria, cotta nel forno a legna, farcita con squisita <b>caponata di verdure artigianale Modicana</b> e olio evo.	
Frisa Capocollo	7
Frisa artigianale, farcita con stracciatella pugliese e <b>Capocollo artigianale di Martina Franca</b> , riduzione di primitivo di Manduria.	
Frisa Acciughe	8
Frisa artigianale di Manduria cotta nel forno a legna, farcita con stracciatella pugliese, <b>acciughe artigianali di Marzamemi</b> , zeste di limone e olio evo al limone.	

# DA CONDIVIDERE

Wurstel & Chips	14
Rondelle di <b>Wurstel</b> artigianali della premiata salumeria Santoro, con le nostre croccantissime Chips di patata, ricoperti di ketchup artigianale pugliese e maionese.	
Chips <b>Vegan</b>	10
le nostre croccantissime Chips di patata, con 2 salse artigianali a scelta: BBQ di Cipolla, Ketchup di pomodoro o di Cipolla, Maionese.	

# PANINI DI MARE

- Marzamemi** 16  
Pregiato tonno "Campisi", capperi di Salina, pomodoro essiccato al sole, filetti di cipolla in agrodolce di Giarratana presidio slow food.
- Monopoli** 15  
Pregiato salmone affumicato, zucchine pugliesi essiccate al sole, pesto di pistacchio di Bronte DOP, stracciatella pugliese.
- Stracciughino** 14  
Filante stracciatella Pugliese, pregiate acciughe di Marzamemi, pomodoro semisecco pugliese, capperi canditi presidio slow food.
- Messinese** 15  
Pregiate fette di pesce spada stagionato, fette di arancia siciliana, maionese, capperi di Salina presidio slow food, olio arancia.
- Trani** 16  
Fiordilatte pugliese, peperoni pugliesi, pregiate fette di bresaola di tonno rosso, guacamole artigianale di avocado, mandorle siciliane bio e olio evo all'arancia.
- Gallipoli** 18  
Fiordilatte pugliese, tartare di salmone affumicato, avocado, maionese, zeste di limone e olio evo al limone.
- Porchetta di mare** 16  
Porchetta di tonno, insalata mista, maionese, capperi di Salina, pomodori secchi, olio E.V.O. pugliese.

# PANINI DALL'ORTO

- Alberobello** *Veggie* 12  
Patè di olive leccine, nodini di mozzarella pugliese, capperi di salina p.s.f., pomodorino pugliese, origano bio di Pantelleria, olio evo.
- Vittoria** *Veggie* 14  
Caponata di verdure modicana artigianale, caciocavallo ragusano.
- Leccese** *Vegan* 14  
Melanzane, peperoni, zucchine, pomodorino secco pugliese, patè di olive leccine pugliesi.

# HOT DOG

wurstel artigianale racchiuso nella nostra puccia salentina

- Peperoni e Cipolla** 15  
Wurstel artigianale "Santoro", peperoni a filetti pugliesi, cipolla in agrodolce p.s.f., salsa bbq di cipolla, croccanti chips di contorno.
- Pistacchio e Provola** 15  
Wurstel artigianale "Santoro", provola ragusana, pesto di pistacchio e granella di pistacchio di Bronte, croccanti chips di contorno.
- Classico** 14  
Wurstel artigianale con salsa ketchup di pomodoro artigianale pugliese e maionese, croccanti chips di contorno.

# DALLA BOTTEGA

*Gourmet*

# PANINI DI TERRA

Puccia artigianale di 100gr farcita con ingredienti di alta qualità e servita con un contorno di croccanti CHIPS 100% naturali e artigianali. Aggiungi le nostre salse artigianali per renderle ancora più gustose con solo 0,50 cent. : Ketchup di pomodoro pugliese, Ketchup bianco di cipolla siciliano, salsa BBQ di cipolla, Bomba del Salento, Maionese.

- SlowSud** 15  
Capocollo di Martina Franca della premiata salumeria "Santoro", ricotta pugliese, capperi canditi, patè di cipolla di Giarratana Presidio slow food.
- Ibla** 14  
Salame dolce artigianale "Santoro", provola ragusana bio, peperoni salentini, patè di olive nere.
- Bronte** 15  
Mortadella "Santorella", magra e artigianale del salumificio "Santoro", pesto di pistacchio di Bronte, provola ragusana.
- Avocollo** 14  
Guacamole artigianale di Avocado, Capocollo artigianale di Martina Franca "Santoro", nodini di mozzarella pugliese, olio e.v.o. al limone.
- Andria** 14  
Nodini di mozzarella pugliese, prosciutto cotto artigianale "Santoro" carciofini a spicchi coltivati e lavorati a mano in Puglia.
- Ostuni** 15  
Capocollo artigianale di Martina Franca, burrata pugliese, confettura di fichi biologica pugliese, scaglie di mandorle biologiche siciliane.
- Martinese** 14  
Capocollo artigianale di Martina Franca "Santoro", nodini di mozzarella, patè di olive nere, pomodorino secco pugliese.
- Ragusano**  15  
Caciocavallo ragusano, cime di rapa, salame piccante artigianale Santoro, confettura di fichi, riduzione di Primitivo di Manduria IGP.
- Mungivacca** 15  
Mortadella artigianale Santoro, burrata pugliese, pesto e granella di pistacchio di Bronte.

# FOCACCIA AL PADELLINO

160 gr. di focaccia barese farcita

18

- La Pugliese**  
Pregiate fette di capocollo artigianale di Martina Franca, riduzione di primitivo di Manduria IGP, filante stracciatella pugliese.
- La Siciliana**  
Pregiate fette di mortadella artigianale, granella di pistacchio di Bronte, filante stracciatella pugliese.
- La Vegana** *Vegan*  
Melanzane pugliesi, pomodorini semiseccchi, zucchine, patè di carciofi.

# I TAGLIERI

I nostri taglieri di TERRA, MARE e SOLE, sono un viaggio gastronomico tra le terre del Sud! Abbiamo selezionato per te, pregiati salumi di carne e di pesce, insieme a prelibati formaggi, verdure tradizionali e confetture biologiche, per deliziare il tuo palato.

## Lo stendino a Terra 25

Degustazione di pregiati **salumi artigianali dell'azienda "Santoro"**, latticini DOP di fattoria biologica dell'azienda "Occhipinti", crostini artigianali, taralli e focaccina barese, confetture olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali coltivati e lavorati a mano in Salento.

## Lo stendino al Mare 28

Degustazione di pregiati **salumi di mare** del miglior pescato del mediterraneo, latticini DOP di fattoria biologica dell'azienda "Occhipinti", crostini artigianali, taralli e focaccina barese, olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali coltivate e lavorate a mano in Salento, degustazione delle pregiate conserve artigianali di Marzamemi "Campisi".

## Lo stendino al Sole *Veggie* 22

Degustazione di pregiati, **latticini DOP di fattoria** biologica dell'azienda "Occhipinti", confetture bio dolci e piccanti, crostini artigianali, olive pugliesi e squisiti antipasti di verdure tradizionali, taralli e focaccina barese. Scoprirai i sapori autentici del Sud.

# MOZZARELLA BURGER

250 gr. di mozzarella pugliese di Andria farcita come un panino. Lasciati conquistare dal suo sapore unico e delizioso.

I BURGER SONO SENZA PANE.

14

## Pugliese

Pregiate fette di **salmone affumicato**, zucchine essiccate al sole, olio evo, semi di sesamo di Ispica p.s.f. Base insalata e carote julienne.

## Siciliana

Pregiate trancetti di **tonno Siciliano** Campisi, melanzane a fette, olio evo, semi di sesamo di Ispica p.s.f. Base insalata e carote julienne.

## Food Porn

Pregiate **mortadella Santoro**, pesto di Pistacchio di Bronte. Base insalata e carote julienne.

## Verdure *Veggie*

**Pomodorino** semisecco, **zucchine** essiccate al sole, origano di Pantelleria, olio evo. Base insalata e carote julienne

# LE INSALATE

Lasciati conquistare dalle nostre squisite Insalate miste!  
Pane in accompagnamento solo 1 euro in più.

## Salmone 14

Pregiate fette di **salmone affumicato**, avocado, carote julienne, maionese alla rapa rossa, salsa guacamole artigianale, sesamo di Ispica p.s.f. e pistacchio, olio evo al limone.

## Arancia *Vegan* 12

Succose fette di **arancia** di Sicilia, puntarelle di cicoria cimata pugliese, carote julienne, olive leccine, capperi canditi di Salina, olio all'arancia, sesamo di Ispica.

## Spada 14

Pregiate fette di **pesce spada stagionato**, fette di arancia di Sicilia, puntarelle di cicoria cimata pugliese, capperi di Salina, olive leccine e granella di pistacchio di Bronte, olio all'arancia.

## Mozzarella *Veggie* 12

Pomodorino semisecco pugliese, **nodini di mozzarella** pugliese, carciofi spaccati al naturale, olive leccine e origano di Pantelleria.

## Tonno 14

Pregiato **tonno "Campisi"** capperi di Salina, olive leccine, carote julienne, avocado, maionese alla rapa rossa, guacamole artigianale, sesamo di Ispica p.s.f. granella di pistacchio, olio al limone.

## Tonno Rosso 14

Pregiate fette di bresaola di **tonno rosso**, fette di arancia di Sicilia, capperi di Salina, puntarelle di cicoria cimata pugliese, granella di pistacchio e olive leccine, olio all'arancia.

# PANCAKES

I nostri iconici pancakes in versione salata!

16

## Salmone & Guacamole

4 dischi di Pancakes farciti con stracciatella, salmone affumicato, guacamole home made di avocado siciliano e sesamo di Ispica.

## Mortadella & Pistacchio

4 dischi di Pancakes farciti con stracciatella, mortadella artigianale, salumificio Santoro e pesto di pistacchio di Bronte e granella.

# LE CRÈPPARDELLE

Le nostre pappardelle di crêpes in versione salata.

16

## Salmone

Burrata Pugliese, straccetti di Salmone affumicato, granella e pesto di pistacchio di Bronte.

## Mortadella

Burrata Pugliese, scaglie di mortadella artigianale pugliese, granella e pesto di pistacchio di Bronte.

## IL DOLCE NON PUO' MANCARE!

Lascia un piccolo spazio per il dolce, devi assolutamente provare i nostri squisiti dolci preparati rigorosamente al momento!

## DOLCI ESPRESSI

- Shottino di ricotta** 3.5  
(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)  
Un delizioso shot di ricotta dolce siciliana con crema e granella a scelta.
- Pancakes** 10  
(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)  
Squisiti pancakes con ricotta siciliana, crema a scelta e granelle.
- Brioscia** 8  
(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)  
Sofficissima brioche Siciliana con ricotta e crema a scelta, in aggiunta granella di pistacchio di Bronte DOP o mandorle siciliane.
- Brioscia col tupper 'Mbriaco** 10  
(Liquore al caffè e mandorla, Liquore al limone, Liquore all'arancia)  
Sofficissima brioche Siciliana con ricotta e liquore a scelta, in aggiunta granella di pistacchio di Bronte DOP o mandorle siciliane.
- Pucciotto** 6  
(Pistacchio/Nocciola/Fichi/Cioccolato)  
Una golosa forma di pane caldo, farcita con creme a scelta.
- Cheese Cake in barattolo** 8  
(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato/Fichi)  
Cheese cake in barattolo, preparate al momento, base cialda e ricotta siciliana e gusti a scelta.
- Le Crèppardelle Dolci** 10  
(Pistacchio/Nocciola/Cioccolato)  
Le nostre pappardelle di crêpes in versione dolce, servite in padella con ricotta ragusana, zucchero a velo, creme e granelle a scelta.
- La Frisellamisù** 6  
Caffè biologico siciliano Moak, ricotta siciliana, cacao amaro su base frisella pugliese.

# PER FINIRE

*dulcis in fundo*

## CANNOLO ESPRESSO

Croccante cialda artigianale Catanese, farcita al momento con deliziosa ricotta siciliana, creme artigianali e granelle. Lasciate conquistare dalle gustose varianti originali, raccontano la storia di un territorio.

### Cannolo Classico

Un classico della tradizione in formato bi gusto con granella di pistacchio di Bronte DOP e mandorla siciliana biologica.

### Cannolo Eoliano

Con pregiati capperi delle isole Eolie presidio slow food canditi alla Malvasia, glassa al vincotto di primitivo di Manduria IGP, zucchero a velo.

### Cannolo Modicano

Con pregiate pepite di cioccolata Modicana dell'antica dolceria Bonajuto, la consistenza del cioccolato ti sorprenderà!

### Tris di Cannolini

Deliziosi cannoli mignon, nei gusti: ricotta con granella di mandorla biologica, pistacchio di Bronte e capperi canditi delle Eolie presidio slow food

### Cannolo Supreme 8

Rendi Supremo il tuo cannolo classico scegliendo una crema artigianale a scelta tra:

PISTACCHIO DI BRONTE  
NOCCIOLA SICILIANA  
CIOCCOLATO SICILIANO

e le granelle:

PISTACCHIO DI BRONTE  
MANDORLA SICILIANA  
CIOCCOLATA DI MODICA BONAJUTO



# DALLA CANTINA

*la nostra selezione*

Da noi troverai solo bibite biologiche, birre artigianali, vini delle migliori realtà del territorio, realizzati con ingredienti e ricette tutte made in Sud, dalle migliori realtà locali: birrifici artigianali, cantine pluripremiate e aziende con metodi di lavorazione tradizionali.

## BIBITE BIOLOGICHE

*Dai pregiati agrumi maturati al sole di Sicilia, il valore dei prodotti biologici tutelati dai marchi DOP e IGP*

<b>Arancia</b> (bibita analcolica con arance di Ribera DOP)	5
<b>Arancia Rossa</b> (bibita analcolica con arancia rossa IGP)	5
<b>Chinotto</b> (bibita analcolica con chinotto siciliano)	5
<b>Cola Zero</b> (bibita analcolica zero cal. e spezie siciliane)	5
<b>Limonata</b> (bibita analcolica con limone di Siracusa IGP)	5
<b>Acqua Wami</b> Liscia o Gassata (0,50 cl.)	1.5
<b>Caffè Bio</b> (torrefazione Siciliana Moak)	1.3
<b>Caffè Bio e Cannolino bye bye</b>	3
<b>Caffè Salentino</b>	4

## BIRRE ARTIGIANALI

*Dal 1963 la passione ed esperienza hanno dato vita a questo birrificio artigianale Salentino che coltiva e produce gli ingredienti per le proprie birre a km0, non filtrate, sono servite rigorosamente in bottiglia da 33 cl. per preservarne l'autentico sapore.*

<b>Fast Sud</b> (Blanche 4,5%)	8
<b>Agricola</b> (Chiara in stile Lager 5%)	7
<b>Agricola Ambrata</b> (Red Lager 6,5%)	8
<b>Nuda e Cruda</b> (Chiara Pils B. 4,5%)	7
<b>Tipa</b> (IPA 4,8%)	8

## VINI SELEZIONATI

*Dalla Valle d'Itria e dalle terre Siciliane, arriva la nostra selezione di vini di alta qualità che caratterizzano il territorio.*

### I BIANCHI

Calice Bottiglia

<b>Bianco Puglia IGP BIO</b> 12,5% Varvaglione	6	25
<b>Organicus Grillo DOC BIO</b> 13% Musita	7	30

### I ROSATI

<b>Rosato del Salento IGP</b> 12,5% Varvaglione	6	25
<b>Idea Rosa di Primitivo</b> 13% Varvaglione	7	30

### I ROSSI

<b>Primitivo Puglia IGP BIO</b> 12,5% Varvaglione	6	25
<b>Organicus Nero d'Avola 14% DOC BIO</b> Musita	7	30

### LE BOLLE

Bottiglia

<b>Primo Falanghina Spumante Brut IGP</b>	28
Puglia Cantine Varvaglione	
<b>Primo Rosè Spumante Brut IGP</b>	35
Puglia Cantine Varvaglione	

## PROVA ANCHE I NOSTRI COCKTAILS !

*Dalla dispensa dei liquori, amari e distillati solo spirits di alto livello e anche zero alcool!*



# DALLA DISPENSA

*dei liquori e distillati*

Da Fast Sud puoi provare la southern mixology experience!  
Troverai infatti una selezione di cocktail originali, sapientemente miscelati al momento con spirits di alto livello ma anche alcool-free e materie prime artigianali  
Made in Sud.

## SIGNATURE COCKTAIL

Dalle sapienti mani di bartender professionisti prendono vita le ricette dei nostri signature cocktail made in Sud!  
Solo spirits di alto livello, miscelati artigianalmente con ingredienti di alta qualità.

## MOCKTAIL

Freschi e dissetanti, i nostri cocktail zero alcool sono realizzati con ingredienti di alta qualità provenienti dal Sud, come arance di Ribera DOP, Limoni di Siracusa IGP, Arancia rossa di Sicilia IGP

### Spritz Free



7

Un'icona dell'aperitivo dal carattere vivace e dal gusto inconfondibile e tradizionale, ma totalmente alcool free.

### Gin Tonic



7

Dal sapore fresco e aromatico, il Gin Tonic alcool free è il drink ideale per chi desidera godersi un'esperienza di gusto senza compromettere la sobrietà.

### Pink Grapefruit



7

Una scelta vibrante e fruttata. Con il suo sapore agrumato e leggermente dolce, zero alcool tanto gusto.

### Ginger beer



6

Caratterizzato dalla piacevole asprezza del succo di limone bio siciliano e dalla leggera piccantezza dello zenzero.

### Mediterranean Tonic



6

Leggera e dalle note floreali, nasce da una miscela di oli essenziali del Mediterraneo. Con gli aromi dell'arancia e del pompelmo rosa a renderla armoniosa e rinfrescante.

### Botanical Tonic



6

L'eccezionale equilibrio tra un mix di erbe aromatiche, basilico e lemongrass - con quel suo retrogusto piacevole al palato - e tra l'amaro del chinino e il dolce dello zucchero.

### Apulian Spritz by FastSud

8

Bitter artigianale leccese, zucchero panela, miele agli agrumi, scorza di arancia, note di genziana, tonica con estratto di corteccia di china e limoni.

### Sicilian Mule by FastSud

8

Ginger beer siciliano con radice di zenzero, elisir murder lemon, zucchero di panela, scorza di limone, infusi naturali, note di timo.

### Sud Lemon by FastSud

10

Gin pugliese alla carota di Polignano presidio slow food, limonata siciliana con infuso di limoni siciliani.

### Sud Tonic by FastSud

10

Gin pugliese alla carota di Polignano presidio slow food, tonica siciliana con infuso di agrumi siciliani.

### Pink Gin by FastSud

10

Gin Pugliese alla carota di Polignano presidio slow food, tonica siciliana al pompelmo rosa e agrumi.

### Terroni by FastSud

12

Il nostro Negroni con Gin pugliese alla carota di Polignano presidio slow food, Primitivo di Puglia bio e Bloody per una miscela magica.

### Camurria by FastSud

12

Ginger beer siciliano, Spinamara con fico d'india, arancia amara e cardo, Gin alla carota di Polignano p.s.f., arancia e zucchero di canna.

### Hugo by FastSud

12

Organicus Grillo biologico siciliano, elisir pugliese all'anice e fiori di sambuco, tonica siciliana, limone e menta.

## DIGESTIVO?

Chiedici la carta dei nostri amari, infusi e pozioni artigianali, made in Sud!